

Des Campings neue Gastlichkeit



Die Schweizer Campingbranche boomt. Das hat Auswirkungen auf deren Gastro-Betriebe. Vermehrt bauen sie ihr Angebot aus und punkten mit frischen, jungen Konzepten.

FRANZISKA EGLI

Der erste Juli der neuen Buvette des Camping Muntelier FR ist passé, und Martin Zbinden ist mehr als zufrieden. Die 140 Plätze des Campingrestaurants: während Wochen gut besucht, die Küchenequipe: im Dauereinsatz. «Das Wetter», stellt der Geschäftsführer zwar klar, «war eindeutig auf unserer Seite. Hätte es geregnet, hätten wir wohl weniger als nichts umgesetzt.» Trotzdem: Der Erfolg spricht mitunter für die kulinarische Neuausrichtung des Campings, das lauschig eingebet-

tet am Ostufer des Murteensees ist, ausgestattet mit einem öffentlich zugänglichen Gastrobetrieb direkt an den Gestaden.

Marginale Änderungen für eine zeitgenössische Ausrichtung

Letztes Jahr wurde das Fribourger Camping von der SBB an die Gemeinde Muntelier verkauft, welche den Betrieb neu ausgeschrieben. Zusammen mit den Pächtern Reto Cotting und Marco Plaen vom Fine-Dine-Restaurant Käserie in Murten hat sich der gelernte Koch Martin Zbinden beworben und den Zuschlag erhalten. Ihr Gebotenes, so schwabte dem Trio vor, sollte weiterhin einfach und erschwinglich, aber von guter, hiesiger Qualität sein. «Unser Ziel war es, die bisherige Klientel – darunter viele teils langjährige Dauermieter – zu behalten, gleichzeitig neue Gäste zu gewinnen und die Umgebung mit einzubeziehen», erklärt Zbinden. Dass die Änderungen marginal scheinen, ist ganz Absicht. Und doch zielen sie klar in eine neue Richtung. So gibt es Country Cuts statt Pommes frites. Serviert wird auf emaillierten Tellern statt auf Wegwerfgeschirr. Hamburger



Lauschiger Platz direkt am Murteensee: Die Buvette des Camping Muntelier zeigt sich im neuen Kleid (ganz oben). Im «Fischer's Fritz» am Zürichsee gibts auch Süsswasser-Sushi (oben). Bilder: zvg

gibts weiterhin, aber einen mit hausgemachtem Zwiebelchutney, welches – wie Salate und Saucen – in der «Käserie» zubereitet wird. Das hat Auswirkungen auf die Preise, aber auch dies nur marginal: Die Fischknusperli beispielsweise sind 3 Franken teurer, dafür gibts 50 Gramm mehr. «Wir wollen nicht zu experimentell sein, sondern das bieten, was man auf einem Camping auch erwartet,

angepasst jedoch an die Ansprüche von heute», so Zbinden. Eine ähnliche Entwicklung erfuhr letztes Jahr das Restaurant auf dem Berner Campingplatz Eichholz – mit Erfolg: Von Beginn weg mutierte das 100-plätziges Kleinod an der Aare zu beliebten urbanen Treffpunkten Berns und gilt längst auch als Dorfbeiz Waberns (auf dessen Gemeindeboden sich das Areal befindet), wo

Anlässe von bis zu 150 Personen stattfinden können. 2016 wurde der Betrieb vom Gastro-Unternehmen Serini übernommen, das Ausrichtung und Angebot gezielt überarbeitete. «Wir haben viel in neues, hochwertiges Mobiliar investiert, und statt einen neuen Herd etwa einen Brotbackofen angeschafft, in dem wir Pitabrot und Pizzas aus hausgemachtem Sauerteig zubereiten», sagt Simon Rudaz, einer der vier Betreiber.

TCS-Campingplätze wurden modernisiert – auch kulinarisch

Die Ansprüche der Klientel, auch wenn sie grösstenteils nicht aus Campinggästen, sondern aus Laufkundschaft besteht – haben sie erfahren –, unterscheidet sich klar zu herkömmlichen Gastrobetrieben. «Was anderswo anstandslos bezahlt wird, wird hier gerne kritisiert». So war es eine grosse Herausforderung, eine gute Balance bezüglich Angebot und Preisen zu finden. «Man muss sich gut überlegen, was man unbedingt durchsetzen

boomt. Die Schweizer Campingbranche mit ihren 406 Campingplätzen verbuchte laut Auswertung des österreichischen Reiseportals www.camping.info im letzten Jahr einen Zuwachs von 4,85 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der TCS, mit 24 Plätzen hiesiger Marktführer, verzeichnet für die laufende Saison ebenfalls ein Plus von 12 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode bis Ende Juli. Dies, nachdem die Logiernächte bereits im letzten Jahr um 7 Prozent zugenommen haben. Beim TCS führt man diese Steigerung auf Investitionen in Millionenhöhe zurück, die in den letzten Jahren für neue Mietunterkünfte, aber auch für «die generelle Modernisierung der Campingplätze» getätigt wurden. «Die Ansprüche der Gäste sind im Laufe

«Herausforderung ist, die Dauermieter zu halten und neue Gäste zu gewinnen.»

Martin Zbinden
Camping Muntelier FR

der Jahre deutlich gestiegen, viele der bisherigen Plätze haben diesen nicht mehr genügt», erklärt Daniel Graf vom TCS, «diese Aufwertung hat Auswirkungen bis in die Kulinarik und hat die Gastronomie auf den Plätzen mit beeinflusst.» Auf den TCS-Campingplätzen wurde das Gastro-Angebot entsprechend erweitert und qualitativ erhöht. «Wir haben es breiter ausgerichtet und setzen verstärkt auf eine eigenständige Küche».

Diesen Zeitgeist hat Michel Péclard bereits vor Jahren erfasst. 2010 hat der findige Zürcher Gastronome allein Unkenrufen zum Trotz das Restaurant Camping Fischer's Fritz in Wollishofen am Zürichsee übernommen und daraus ein lauschiges Paradies geschaffen, wo sich Auswärtige, Prominente und Campinggäste gleichermassen einfinden und die einfache Gastlichkeit pflegen. Gebackene Champignons mit Tartarsauce, Pouletfingeln im Chörbli – das Angebot ist einfach, stilvoll, frisch. Auch auf die Fischknusperli bestand Péclard, und der Erfolg gibt ihm recht: Je nach Fang des Berufsfischers Adrian Gerny stehen bis zu acht Fischsorten zur Auswahl. Und Süsswasser-Sushi, Maki mit Egli etwa oder Nigiri mit Zander.

ANZEIGE

Dipl. Ing.

FUST

Und es funktioniert.

SALE % SALE % SALE %

FUST: zuverlässiger Partner für Beratung, Lieferung, Anschluss und Service von Gastrogeräten!



bamix®
of Switzerland
GASTRO 350
• 35 cm Einhauchteufe, für Mengen bis zu 30 Liter Art. Nr. 600555

240,-⁶⁵
Tiefpreisgarantie



Perfekt für Treppen



NOVAMATIC Weinschrank VINOCAVE 103
• Temperaturbereich von 5 °C bis 20 °C
• H/B/T: 84 x 49,3 x 59 cm Art. Nr. 203048

369,-
statt 739,-
50%

Glastüre mit UV-Schutz
Für 42 Flaschen
à 0,75 Liter



NOVAMATIC Kühlschrank KSU 411.1-B
• 268 Liter Nutzinhalt • Kühlmitteltemperatur +3 °C bis +10 °C
• Mit Umluftsystem • Umweltfreundliches Kühlmittel
• H/B/T: 155 x 60 x 60 cm Art. Nr. 108301

740,-
statt 925,-
20%

Abschliessbar



LIEBHERR Gastronorm-Kühlschrank
GKPV 6570 GW Z11
• Automatische Abtauung • Temperatur +1 °C bis +15 °C
• Türe selbstschliessend Art. Nr. 197960

2999,-
Tiefpreisgarantie

Stabile Tragrost, extrem belastbar
Gastronorm: 530 x 650 mm



NOVAMATIC Rucksackstaubsauger rs 05
• Ergonomisch angepasstes Rückengestell • Leicht und bequem • Kabellänge von 15 Metern Art. Nr. 175510

370,-
statt 462,-
20%



NOVAMATIC Eismwürfelmaschine GPE 21 AS
• Paddelsystem Art. Nr. 107846

925,-
Tiefpreisgarantie

Miete pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 57,-* (inkl. MwSt)

Luftkühlung – auch für den Einbau geeignet

Miete pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 45,-* (inkl. MwSt)

Miete pro Monat, inkl. Garantieverlängerung Fr. 166,-* (inkl. MwSt)

Standorte unserer 150 Filialen:
0848 559 111 oder www.fust.ch

Schnellreparaturdienst und Sofort-Geräteersatz
0848 559 111
Preise exkl. 8% MwSt + VRG inkl.

5-Tage-Tiefpreisgarantie und Laufend günstige Ausstell- und Occasionsmodelle
(Details www.fust.ch)

Profitieren Sie von der Möglichkeit, die Geräte zu mieten!
*Mindestmietdauer 3 Monate



PUNKTEN. SAMMELN. PROFITIEREN.
www.supercard.ch