

August 2016 Nr. 4

# Service Plus



Das Kundenmagazin der Service 7000 AG

## Das Kochen leicht gemacht

Ein Combi-Steamer bereichert das Leben. So viel ist klar. Dampfgaren ist eine uralte Zubereitungsart und die Kochmethode der Zukunft.

## Leidenschaft verbindet

Vebego bietet Konzepte und Dienstleistungen im Facility Service. Seit einem Jahr in Zusammenarbeit mit Service 7000.

## Musikalischer Express

Im Mai und im Dezember geht in Näfels und in Lachen musikalisch die Post ab.



## Stürmische Zeiten

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

Menschen die Ideen haben und den Mut dazu, sie umzusetzen, bewundere ich. Menschen, die sich für ihre Ideale einsetzen, schätze ich. Menschen, die das Unmögliche möglich machen erst recht. Schade, dass an der Fussball-Europameisterschaft den Isländern nicht noch weitere Husarenstücke gelungen sind. Oder Wales. Was wäre Wales: Island für ein Endspiel gewesen, und wie hätte das dem Fussballzirkus gut getan. Wir leben in einer Zeit schneller Veränderungen. Nichts bleibt gleich und alles wird anders. Auch der Fussball. Wir als Unternehmen gehen mit der Zeit, verändern uns fortlaufend, werden aber nie unsere Bodenhaftung, geschweige denn unser Qualitätsdenken aus den Augen verlieren. Wir sind schnell, beständig, kräftig und authentisch. Deshalb unterstützen wir keine Fussballstars, sondern Schwinger von morgen. Tragen wir Sorge zu uns, zu unserer Familie, zu unseren Freunden, zu unserer Tradition. Erst recht in stürmischen Zeiten. Geniessen Sie den Sommer, der die Kurve doch noch zu bekommen scheint und freuen Sie sich auf laue, gemütliche Abende. Vielleicht mit einer Wurst über dem Lagerfeuer, mit fröhlichem Gesang oder anregenden Gesprächen und einem Glas oder zwei. Prost!

Herzliche Grüsse Ihr

Martin Reithebuch, Unternehmensleiter

## «zitiert»



**Seraina Wicky,**  
**Gastgeberin**  
**Göscheneralp:**

«Auto und Eisenbahn tauchen ab in den Berg. Auf der Göscheneralp finden Reisende

Bergsee-Idylle, alpine Hochmoore, Ruhe und unversehrte Natur. Wie von Riesenhand verstreut liegen mächtige Granitblöcke zwischen Alpenrosen und Heidelbeerkraut. Urgebirge «en Miniatur», Klettersteine für zukünftige Alpinisten, Sujets für Naturfotografen. Die Forellen springen – den Fischer freut es. Mitten in diesem Paradies liegt unser Gasthaus».



**Monika Müller,**  
**Gastgeberin und**  
**Köchin, Palazzo**  
**Salis, Soglio:**

«Mitten in Soglio im Bergell steht der Palazzo Salis. Einrichtungen aus vier

Jahrhunderten und sanfte Renovation verleihen dem Haus eine spezielle Atmosphäre. Im lauschigen Garten stehen zwei seltene Mammutbäume. Der Palazzo Salis strahlt Grandezza aus und ist ein Geheimtipp für Freunde von authentischer Kultur, Küche und Keller. Das Restaurant und Hotel ist für Feste, aber auch für Seminare geeignet».



**Urs Pfenninger,**  
**Direktor Adelboden**  
**Tourismus:**

«Adelboden besitzt einige architektonische Juwelen. Eines der schönsten ist das 1931 im Stil des

Neuen Bauens realisierte Freibad Grueb. Noch heute beeindruckt die Genialität der Anlage, die harmonisch ins Gelände eingebettet ist. Die topografischen Gegebenheiten sind bewusst ausgenutzt worden. Die Farbigkeit widerspiegelt das Lebensgefühl der Zeit und überträgt sich bis zur Ausstattung und Möblierung, die harmonisch und stimmig ist».

## Inhalt

### Schaufenster

Ein Combi-Steamer steckt voller Möglichkeiten. Er eignet sich perfekt für eine schonende Gemüsezubereitung, für das punktgenaue Garen von Fleisch, zum Brot backen, fürs Frühstücksei oder für fettarme Pommes Frites. **4/5**

### Nachgefragt/Fundstücke

Vebege beschäftigt rund 6000 Mitarbeitende flächendeckend in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein an 22 Niederlassungen. Damit wird die Nähe zum Kunden sichergestellt.

Er führt sich dieses Jahr wie eine Diva auf. Aber jetzt scheint er da zu sein, unser geliebter Sommer. Einige Tipps für Daheimgebliebene. **6/7**

### Aktuell/Glarus intern

Der beliebte Musiker und Komponist Carlo Brunner wurde letztes Jahr für sein musikalisches Schaffen auf seiner Jubiläumsgalatour gebührend gefeiert. Und weil's so schön war, gab's am 19. Mai in der Lintharena in Näfels ein frenetisch jubeltes Revival.

«Uuurwürzig guet» ist der Glarner Schabziger. Lernen Sie in näher kennen. **8/9**

### Aufgegabelt/Apropos

Kochen leicht gemacht! Quiche Lorraine à la moutarde Savora. Saint-Ursanne ist ein kompaktes Kleinod und mehr als nur einen Kurzbesuch wert. Warum nicht gleich sitzen bleiben und ein paar Tage verbummeln? Im Hôtel Demi-Lune vielleicht. **10/11**

### Impressum

**Herausgeber:** Service 7000 AG,  
Zaunweg 15, Gewerbehaus, 8754 Netstal

**Redaktion:** Martin Jenni,  
jenni.martin@bluewin.ch

**Grafik:** Kathrin Horn,  
www.kathrinhorn.ch

**Druck:** Ragotti + Arioli Print GmbH, Mühlhäusern 8752 Näfels

**Auflage:** 6000

# Dampf machen wie die Profis!

Ein Combi-Steamer bereichert das Leben. Das ist klar. Dampfgaren ist eine uralte Zubereitungsart und gleichzeitig die Kochmethode der Zukunft. In topmodernen Combi-Steamern lassen sich Lebensmittel nicht nur gesünder und geschmackvoller zubereiten, die Geräte sind enorm vielseitig und erleichtern den Alltag.

Gesund und nachhaltig essen gehört zur modernen Lebensart. Genauso wie ein intensiver Alltag mit vollem Terminkalender. Wer gerne unkompliziert kocht, aber dennoch gesund und abwechslungsreich essen möchte, ist mit einem Combi-Steamer bestens bedient. Das Gerät vereint Backofen und Dampfgarer in einem und eröffnet eine neue Welt des Kochens und Genießens. Das Rezept ist einfach. Beim schonenden Erhitzen mit Dampf bleiben wertvolle Vitamine, Nährstoffe und Aromen im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden viel besser erhalten. Das Vitamin C in Bohnen zum Beispiel um bis zu 20 Prozent. So bewahren auch die Rüeblen ihre frische Farbe und der Brokkoli seinen natürlichen Geschmack.

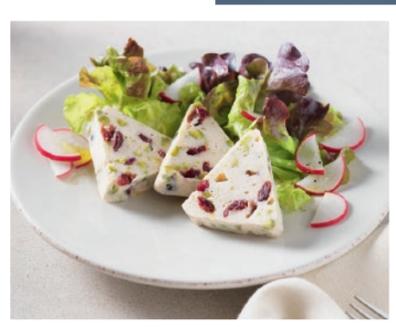
## Gesunde Lust auf Pommes Frites?

Ein Combi-Steamer steckt voller Möglichkeiten. Er eignet sich ideal, um Gemüse schonend zu garen, ebenso wie auch für die punktgenaue Zubereitung von Fleisch, zum Brot backen, fürs Frühstücksei oder für fettarme Pommes Frites. Sogar ganze Menüs lassen sich im selben Gar-Raum zubereiten – der Reis, das Gemüse und die Pouletbrust, alles gleichzeitig. So bleibt mehr Zeit für die wichtigen Dinge im Leben übrig, zum Beispiel für die Gäste oder einfach für das persönliche Genussleben.

## Spitzenküche leicht gemacht

Das Geheimnis hinter den modernen Combi-Steamern von V-ZUG ist das Ergebnis jahrelanger Entwicklungsarbeit. V-ZUG arbeitet dabei eng mit Profiköchen zusammen und lässt ihr wertvolles Wissen in die Geräte einfließen. Obwohl sie für den Privathaushalt konzipiert sind, werden sie auch von Spitzenköchen wie Nenad Mlinarevic professionell genutzt: «Der Combi-Steamer ist handlich und erreicht schnell und präzise die richtige Temperatur. Wir können sogar unsere eigenen Rezepte darin abspeichern – genial!», erklärt der GaultMillau Koch des Jahres 2016. Und noch etwas spricht für ein Gerät des Schweizer Marktleaders V-ZUG: Sämtliche Combi-Steamer werden in Zug entwickelt und hergestellt. Auch das passt zu einem bewussten, nachhaltigen Lebensstil. ▲

► Info: [www.vzug.com](http://www.vzug.com)



Leichtes Spiel. Ob Geflügelterrinen, Spitzkohl-Pfirsich-Salat oder Tassenkuchen, alles leicht, alles gut. Ein Mirakel? Nein, ein Combi-Steamer.

# «Der Service aus Leidenschaft verbindet uns»

Jürg Brechbühl, Direktor New Business Development bei VebeGo, über die innovative Zusammenarbeit mit Service 7000. Ein paar Hintergrundinformationen zum Unternehmen, das für massgeschneiderte Konzepte und Dienstleistungen im Facility Service steht.

Die Immobilien-Welt ist sehr dynamisch. Die Gebäudetechnik entwickelt sich sozusagen täglich weiter, Immobilien werden immer komplexer, die Ansprüche der Kunden wachsen stetig. Um diesen Umständen Rechnung tragen zu können, bietet VebeGo massgeschneiderte Konzepte und Dienstleistungen im Facility Service an und seit rund einem Jahr in Zusammenarbeit mit Service 7000. Unabhängig davon, ob der Kunde nur einen einmaligen, punktuellen Einsatz plant oder ein umfassendes und komplexes Grossprojekt ansteht, die breite Kompetenz im technischen und infrastrukturellen Gebäude-Service ist die Stärke von VebeGo.

## Hauswartung und mehr

Sechs Sparten umfasst das Dienstleistungsspektrum von VebeGo. Darin werden alle Dienstleistungen des modernen Facility Service zusammengefasst. Facility Service Management, Property Service, Cleaning Service, Security Service, Support Service sowie Eco und Innovation Service. Dabei sind ganzheitliche Facility-Lösungen die Stärke von VebeGo. Die Kunden können auf ein eingespieltes Team zählen, in dem die einzelnen Fachspezialisten intensiv miteinander zusammenarbeiten.

Keine Immobilie ist wie die andere. Ein topmodernes Wohn-Hochhaus, eine Mehrfamilienliegenschaft in einem Altbau oder ein Alterszentrum mit verschiedenen Wohnformen unterscheiden sich beträchtlich in ihren Ansprüchen und Anliegen an einen Facility-Dienstleister. Hier punktet VebeGo mit grosser Erfahrung und langjährigen branchenspezifischen

## Service Plus im Gespräch mit Jürg Brechbühl

**Service Plus: Jürg Brechbühl, wie ist es zur Zusammenarbeit von Service 7000 und VebeGo gekommen?**

**Jürg Brechbühl:** Die Kultur und die Strategie der beiden Familienunternehmen sind sich sehr ähnlich. Wir beide sind stets auf der Suche nach der besten Dienstleistung für unsere Kunden. Dabei sind unsere Mitarbeitenden mit viel Herzblut bei der Sache. So hat sich innert kürzester Zeit eine tolle Zusammenarbeit entwickelt.

**Wo ergänzen sich die beiden Unternehmen heute?**

Wir als VebeGo sind unter anderem im Property Service stark – also der Facility-Dienstleistung rund um alle Belange in der Hauswartung, in der Gebäudetechnik und in der Grünpflege. Dabei ist Service 7000 unser Partner für die Reparatur und den Austausch von Haushaltsgeräten wie Geschirrspülern und Waschmaschinen.

**Wie profitieren Liegenschaftsverwaltungen von der Zusammenarbeit von Service 7000 mit VebeGo?**

Gemeinsam sorgen wir für einen schnellen und kompetenten Service rund um ihre Immobilien. Sie können auf eine einwandfreie Leistungserbringung zu einem angemessenen Preis-Leistungs-Verhältnis zählen. Der Kontakt mit einer zentralen Ansprechperson ermöglicht individuelle Lösungen und ein proaktives vernetztes Mitdenken. Für die Zukunft sind mehrere gemeinsame, spannende Projekte im Tun. So arbeiten wir beispielsweise aktuell an einer digitalen Bestellplattform, um die Bewirtschaftenden und Liegenschaftsverwaltenden in Zukunft noch effizienter und kundenorientierter bedienen zu können.



Kenntnissen. So ist VebeGo in der Lage, für jeden einzelnen Kunden die passende Teil- oder Komplettlösung anzubieten.

## Wertorientiertes Familienunternehmen

VebeGo beschäftigt rund 6000 Mitarbeitende flächendeckend in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein an 22 Niederlassungen. Damit wird die Nähe zum Kunden sichergestellt. Dieser profitiert wiederum von schnellen Entscheidungswegen und von einem unkomplizierten, zielgerichteten Service. Für das Familienunternehmen steht der Mensch im Mittelpunkt, auf verlässliche Partnerschaften mit Kunden, Mitarbeitenden und Lieferanten baut es auf.

Durch die Anbindung an die europaweit tätige VebeGo-Gruppe mit Hauptsitz in den Niederlanden profitiert VebeGo vom ganzen gesammelten Know-how. So werden die gemeinsam gewonnenen Erkenntnisse und Neuentwicklungen laufend in das Dienstleistungsspektrum eingebaut. Gute Beispiele dafür sind die Facility-App @lly oder die Raumdesinfektion mit Alpha D3-Fogging®. So profitieren die Kunden von VebeGo von einer passgenauen und kompetenten Lösung im Facility Service zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis.

► Info: [www.vebeGo.ch](http://www.vebeGo.ch)

## Für Sommerfrischler

Er liess auf sich warten, und führt sich wie eine Diva auf. Aber jetzt scheint er da zu sein, unser aller geliebter Sommer. Einige Tipps für Daheimgebliebene.



Foto: Lee Jakob

## Lustig ist das Zigeunerleben

Romantiker aufgepasst. Wer Lust auf eine Prise Zigeunerleben hat, quartiert sich bei Elisabeth Frischknecht im alten, komfortablen Zirkuswagen in Courchavon ein, der am kleinen Fluss Allaine steht. Ein Gunstplatz, der Verliebte anzieht, die sich hier am Lagerfeuer an einem Fondue delectieren oder sich mit einer Wurst über dem Feuer auseinandersetzen. Ferien einmal anders. Tut unheimlich gut, so ein paar Tage in der Ajoie.

► Info: [www.charme-allaine.ch](http://www.charme-allaine.ch)

## An einem Bächlein helle

Clairbief ist ein Ort mit Gerichten und Geschichten. Seit 2010 führen Marlyse und Philippe Jobet-Krall das beliebte Traditionshaus. Die Stammgäste schwören auf die Qualität der Fische und die «Beurre noisette» vom Patron, der die Butter beim Erhitzen leicht aufschlägt, bis sie ihre goldbraune Haselnussfarbe erlangt. Für Forellenfreunde eine Pflichtadresse. Kalorienzähler lassen das Auto in Soubey stehen und spazieren in rund 75 Minuten auf der linken, vorwiegend verkehrsfreien Seite flussaufwärts zur Forellenbeiz, die zwar auf der gegenüberliegenden Seite des Doubs steht, aber über eine Brücke zugänglich ist.

► Info: [www.clairbief.com](http://www.clairbief.com)

## Ausblicke für Feinschmecker

Auf verschlungenen Wegen gelangt der Pfadfinder oder der GPS-Fahrer via Orvin und Lampoing zum Weiter Schernelz oberhalb von Ligerz. Hier treffen sich im «Aux Trois Amis» die Fisch- und Weinliebhaber, die sich mit der Weinauswahl und den Felchenfilets aus dem Bielersee oder mit dem grandiosen Überraschungsmenü von Marc Joshua Engel verwöhnen lassen. Den Rest macht hier der Traumblick auf See, Insel, Berge.

► Info: [www.aux3amis.ch](http://www.aux3amis.ch)



# Kein Leben ohne Musik

Das kennen wir doch woher. Genau! Der beliebte Musiker und Komponist Carlo Brunner wurde letztes Jahr für sein musikalisches Schaffen mit seiner Jubiläumsgalatour gebührend gefeiert. Und weil's so schön war, gab's am 19. Mai in der Lintharena in Näfels ein frenetisch bejubeltes Revival.

Über 8'500 Besucher haben Carlo Brunner auf seiner letztjährigen Jubiläumstour die Referenz erwiesen. Und selbst in Basel, das ja nicht gerade berühmt für seine Volksmusikszene ist, sass die Gäste dicht gedrängt im Zirkuszelt, um der Musik von Carlo Brunner und seinen Mitstreitern zuzuhören. Der Anlass in der Lintharena in Näfels war aber nicht nur ein Revival, sondern zugleich Startschuss einer Serie von ähnlichen musikalischen Anlässen für die kommenden Jahre. So wird neben dem Volksmusik-Express im Mai die Original Ländler-Weihnacht im Dezember weitergeführt. Ein Anlass auf der Basis unseres Kulturguts reeller Ländlermusik, das durch das grosse Engagement von Service 7000 erst möglich wird.

## Lachen ist gesund

Wie letztes Jahr führte der ehemalige Sportreporter Kurt Zurluf, bekannt von Radio und Fernsehen und ein Kenner der

Ländlerszene par excellence, durch den fröhlichen Abend, an dem rund 600 Gäste teilnahmen. Carlo Brunner und seine Superländlerkapelle, die Stimmungskanonen Maya Brunner, Sarah Jane und Monique, sowie die Ländlerkapelle Echo vom Tödi und die junge Alphornsolistin Lisa Stoll zeigten einem begeisterten Publikum, wie auch Volks-Musik Jung und Alt verbinden kann.

Kliby und Caroline näher vorzustellen, wäre Wasser in den Rhein getragen. Wie immer hatten sie das Publikum sehr schnell auf ihrer Seite. Dabei erstaunt es den Laien immer wieder, wie schlagfertig und spontan Kliby auf seine Zuhörer eingehen kann. Der Applaus, als Stimmungsbarometer, war wie immer lang und frenetisch. So verwundert es nicht, dass das Organisationskomitee, unter der Federführung von Jakob Kamm, bereits für 2017 plant. Im Expresstempo natürlich. Apropos «Köbi» Kamm. Mit dem Stück «Urnerboden Kafi» spielte er mit seinen Mannen vom «Echo vom Tödi» gemeinsam mit Carlo

Brunner ganz gross auf und zelebrierte beste Volksmusik. Das Künstlerfinale bildete den Höhepunkt für die restlos begeisterten Gäste.

## Fand das wirklich in einer Turnhalle statt?

Und sonst? Dekoration und Beleuchtung der Halle faszinierten die Gäste, die so gar nicht recht glauben konnten, dass sie sich in einer Turnhalle befanden. Ebenso war für sie das «Meet and Greet», das Treffen mit den Künstlern vor dem Anlass ein schönes Erlebnis, das zu zahlreichen interessanten Gesprächen zwischen Gästen und Künstlern führte. Der nächste Volksmusik-Express findet voraussichtlich am Samstag, 20. Mai 2017, in der Lintharena in Näfels statt. Wie sagte Carlo Brunner beim Aperitif: «Ohne Musik wäre das Leben ein Irrtum». Genau! ▀

► Info: [www.volksmusik-express.ch](http://www.volksmusik-express.ch)

## Dem Ziger nach



Foto: zVG

**Kulinarisches Dynamit. Am Glarner Schabziger scheiden sich die Geister.**

Mit dem Glarner Schabziger ist es ja so eine Sache. Man liebt ihn oder man liebt ihn eben nicht. Riechen tun ihn alle, essen nicht. Wer sich mit dem Schabziger auseinandersetzen will, geht gleich für einige Tage ins Glarnerland und nimmt den Schabziger Höhenweg unter die Füsse. Auf alle Fälle ist er nicht nur für die Eingeborenen «Uuurwürzig guet». Der Glarner Schabziger blickt auf eine über tausendjährige Geschichte zurück. Es waren die Stiftsdamen des Klosters Säkingen, die den weissen Glarner Magerkäse mit dem stark duftenden Hornklee aus dem eigenen Klostergarten würzten, den wahrscheinlich Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht hatten. «Alles kalter Kaffee», sagt der Historiker Beat Frei, der als Mitautor im sehr zu empfehlenden Buch «550 Jahre Schabziger, Geschichten und Rezepte» diese These widerlegt. Sicher ist, dass an der Landsgemeinde vom 24. April 1463 die Glarner Bürger ein Gesetz genehmigten, das alle Ziger-Hersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, wenn nicht sogar der Welt! Der «Schabziger Höhenweg» bietet Müsiggängern, Wandervögeln und Ziger-Frischlingen eine Wanderung mit informativen und kulinarischen Höhenflügen. Ein Erlebnis für Freunde und Familie - und für alle Sinne. Gut essen und schlafen lässt es sich im Übrigen im Gasthof Löwen in Mollis. ▀

► Info: [www.schabzigerhoehenweg.com](http://www.schabzigerhoehenweg.com) und [www.loewen-mollis.ch](http://www.loewen-mollis.ch)

## Rezept von Marcel Küng: Quiche Lorraine à la moutarde Savora

### Zutaten Mürbeteig

250 g Mehl  
125 g Butter  
5 g Salz  
1 Ei  
20 g Weisswein,  
(z.B Ein Chablis)

### Form:

Eine runde Tarte-Form  
von 19 cm Durchmesser

### Zutaten Füllung

100 g gekochter Schinken in  
Streifen geschnitten  
70 g Comté, 18 Monate, ge-  
rieben  
250 ml Halbrahm  
1 Esslöffel Senf Savora  
2 Eier  
1 Eigelb  
Salz, Muskat und Pfeffer

### Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Celsius Umluft stellen. Mehl und Salz in die Teigschüssel des Rührwerks sieben. Kalte Butter in Flöckchen unter das Mehl mischen und mit dem K-Haken zunächst langsam, dann schnell zu einer krümeligen Masse verrühren. Das Ei und den Weisswein in kleinen Portionen zugeben, bis der Teig klumpt. Nicht kneten. Von Hand eine Kugel formen und 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tarte-Form ausbutteren, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarte-Form inklusive Rand damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Tarte-Form mit dem Teig für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Damit wird verhindert, dass sich der Boden beim Backen aufbläht. Den Käse auf den Boden verteilen. Den in Streifen geschnittene Schinken in einer Bratpfanne anrösten und über den Käse streuen. In einer Schüssel Rahm, Eier und Senf vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig über den Schinken und Käse giessen. Die Tarte in den Ofen stellen und für etwa 35 Minuten backen, bis sie goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und nach rund 10 Minuten anschneiden.



# Apropos... Halbmond

Saint-Ursanne ist ein kompaktes Kleinod und weit mehr als nur einen Kurzbesuch wert. Warum nicht gleich sitzen bleiben und ein paar Tage verbummeln? Im Hôtel Demi-Lune zum Beispiel.

Der Doubs ist eine Rarität unter den mitteleuropäischen Flüssen. Obwohl seine Mündung in die Saône nur 90 Kilometer Luftlinie von der Quelle entfernt liegt, ist der Fluss 453 Kilometer lang. Er entspringt nahe der Schweizer Grenze, wo er im hohen Jura als Gebirgsfluss durch die Schluchten fließt, bevor er einen Bogen nach Westen macht. Oft ist er Grenzfluss zwischen der Schweiz und Frankreich und fließt durch eine bukolische Landschaft mit vergessenen Dörfern. Rund eine Stunde von Basel entfernt liegt die pittoreske Kleinstadt Saint-Ursanne, die über ein historisches Stadtbild verfügt, das seit dem 18. Jahrhundert fast unverändert erhalten blieb. Kopfsteinpflaster, steile Dächer mit bemoosten Biberschwanzziegeln, Erkern und Brunnen prägen das Ortsbild. Und sieben Beizen. Von einer sei hier die Rede. Seit über zwanzig Jahren sind Désirée und Marcel Küng Gastgeber im «Demi-Lune», Hotel und Restaurant zugleich, das direkt am Doubs liegt und mit Ausblicken auf den Fluss und die Bogenbrücke aufwartet.

Genussmenschen freuen sich über die sorgfältig zubereiteten Gerichte von Marcel Küng, der, wie seine Frau, die Hotelfachschule besucht hat und das Metier von der Pike her kennt. Gemeinsam sind sie dem Charme des Juras erlegen, obwohl bei ihnen immer wieder mal das Heimweh anklopft. Nicht die Sehnsucht nach der Deutschschweiz, sondern die Liebe zu Griechenland, wo sie stets von November bis Januar überwintern. Die Küche im Hause Küng ist gradlinig und zeugt vom Können des Patrons, der nicht nur über eine Frischküche philosophiert, sondern sie täglich zubereitet. Perfekte Forellenfilets, butterzarte Kalbsleber, eine luftig leichte Quiche Lorraine à la moutarde, serviert mit einer Schüssel Saisonsalat oder ein Flammkuchen der besseren Art, mit krachendem Boden, so wie er sein muss. Es sind die kleinen kulinarischen Freuden, die hier Magen und Seele gut tun. Immer wieder und einen ganzen Sommer lang. ▽



Fotos: Kathrin Horn

► Info: [www.demi-lune.ch](http://www.demi-lune.ch)



# Danke!

Wir haben uns in den letzten neun Ausgaben über Ihre Momentaufnahmen stets gefreut. Fotografieren Sie für Service Plus Ihren persönlichen Schnappschuss, haben wir Sie gebeten. Ob mit Ihrem Fotoapparat oder I-Phone war uns egal. Sie haben mitgemacht, und eine Gewinnerin oder ein Gewinner hat einen attraktiven Preis gewonnen.

Wir haben uns über Ihre witzige, skurrile, sinnliche, mystische, berührende, kurz über Ihre schöne Momentaufnahme gefreut, und die Auswahl fiel uns nicht immer leicht. Ab der nächsten Ausgabe von Service Plus werden wir Sie auf dieser Seite anders begrüßen. Lassen Sie sich überraschen.

Vorerst beglückwünschen wir aber noch einmal eine Gewinnerin. Sie hat zu unserem Thema «Sommerfrische» das Siegesbild fotografiert. Wir gratulieren Cornelia Bossart aus Netstal zu einem Miele Staubsauger Complete C2 Black PowerLine 1'600 Watt, gesponsert von Miele.



**Blau machen.**  
Einen ganzen Sommer lang.  
Wie schön hat es der Schmetterling.