Zirkus Gamma

30 Jahre — Das Journal

Inhalt

Seite 3 — Vorwort
Aus Freude am eigenen Zirkus

Seite 4 — Rückblick
Es war einmal

Seite 6 — Interview
30 Fragen an den Scheff

Seite 8 — Fest
Hereinspaziert, hereinspaziert!

Seite 14 — Programm
Was es so alles bei uns gibt

Seite 15 — GAMMA Gruppe
Herzhaft aufgetischt

Seite 16 — Familie
Die Gamma Familie

Seite 18 — Rezepte
Rezepte

Impressum
Design: B18
Redaktion: GAMMACATERING
Fotografie: Ethan Oelman Photography, www.ethan-oelman.com

GAMMACATERING®
Bösch 43
6331 Hünenberg
www.gammacatering.com

Aus Freude am eigenen Zirkus

Sind 30 Jahre GAMMACATERING auch 30 Jahre Party?! Nicht ganz, aber der Spass an der Sache ist nach wie vor unser grösster Antrieb.

GAMMACATERING war vom ersten Tag an ein grosser Zirkus. Mit Zelten, Küchenprogramm, dekorierter Manege und livriertem Zirkuspersonal. Mit einer grossartigen Zirkusfamilie, die nach 30 Jahren Tournee kein schmelzendes Eis des St. Moritzersees aus dem Festzelt treibt. Die auch das Tête à tête mit Rosenbett eines verliebten Paares souverän bekocht.

GAMMACATERING ist eine quirlige Truppe, die ihre Kunden immer wieder mit viel Spielfreude überrascht. «Jede gute Veranstaltung hat ein klares Motto, von der Raumgestaltung über die Küche bis zum Auftritt der Mitarbeitenden» weiss Peter Gamma. Was es braucht, bis das alles steht, weiss Anke Krause. Sie ist seit 14 Jahren dabei und heute Geschäftsführerin der GAMMA Gruppe.

Als Zirkusfamilie hat GAMMACATERING am 5. November des letzten Jahres am Hauptsitz in Hünenberg 30 Jahre bewegte und bewegende Gastronomie gefeiert. Wir danken allen treuen Kunden, zufriedenen Gästen, engagierten Mitarbeitenden und hilfreichen Lieferanten, die ihren Teil zum Erfolg beigetragen haben. Der vorliegende kleine Rückblick soll Zirkus Erinnerungen aufleben lassen und die besten Wünsche für das 2017 überbringen.

Mit Dank für die Treue und aus Freude am Zirkus!

Peter Gamma, Anke Krause
und die grossartige GAMMACATERING Familie

Rückblick

Es war einmal …

Die Bösen Jungs: Scheff, Romano und Nino.

Die erste Küchencrew.

Verkehrte Welt schon damals.

Erfindung des Suppenbäumchens, 3 kg pro Teller!

Die ultimativen Tellerbäumli.

La Cuisine à la Bocuse.

Jacques der Legendäre.

Sunnyboy Peter himself.

Die St. Moritzer Crew.

Die gastronomische Tournée von Peter Gamma begann kurz nach der Eröffnung seines Comestibles-Geschäftes 1981 in Zug. Zuerst mit kalten Plättchen, spontanen Nachtessen oder Frühschoppen für gute Freunde. Dann ab 1986, der eigentlichen Gründung von GAMMACATERING, ging die Party richtig los! Mit feinem Gespür für Feste, die etwas mehr sind als nette Treffen von Freunden und Gästen. Und schon bald mit einer waschechten Küchen-, Service- und Raumgestaltungs-Truppe. Die fahrende GAMMA Familie, die überall auftischt, sogar dort, wo kurz vorher noch Fische umher geschwommen sind und keiner die Landessprache verstand. Festhallen verändern sich über Nacht in stilvolle Säle, aus Festzelten werden kulinarische Tempel, die adrette GAMMA Crew ist stets zu Diensten.

30 Jahre, 30 Fragen an den Scheff.

Weil Peter Gamma seit jeher lieber Gastgeber als Interviewpartner ist, hier seine 30 schnellsten Antworten auf 30 Fragen.

1.
Lieblingsfarbe? Grün.

2.
Was lief in Paris? Jeden Donnerstag auf den En Gros Markt in Rungis, dann mit der Ware in den Flieger und ab nach Hause. Was soll sonst gelaufen sein?

3.
Woher hast du immer deine tollen und farbenprächtigen Anzüge? Aus dem Check-Out.

4.
Was würdest du nie essen oder trinken? Ich esse und trinke alles, schon rein professionell.

5.
Wohin geht die Reise in den nächsten 30 Jahren? Lasst mich in Ruhe mit solchen Fragen… weiss ich doch auch nicht!

6.
Was denkst du über die Kulinarik der Zukunft im Catering? Schweine werden biologisch, Gemüse wird digital, Service kommt mit Drohnen. Oder alles bleibt wie es ist.

7.
Wurst und Chäs? Es heisst Wurst & Brot!

8.
Wir haben da gehört, dass etwas mit Züri Bürli läuft? Ja, die sind Kult und findet mir endlich einen Bäcker, der Zürli Bürli liefern kann.

9.
Kuriosester Anlass ever? Für 2 Personen in einem Einfamilienhaus, inklusive Einrichten des Schlafzimmers mit Rosen und allem Drum & Dran…

10.
Interessante Geschichte? Meine Heirat.

11.
Wie viele km spulst du pro Jahr fürs Catering ab? Laut Tacho jetzt gerade 63'731 km.

12.
Süss oder salzig? Klar salzig.

13.
Als Bub wollte ich…? Vermessungsingenieur werden, wieso weiss ich leider nicht mehr.

14.
Warum Zug und nicht eine andere Stadt? Bin da aufgewachsen.

15.
Modegeschäft vs. Comestibles? Beides ist eine Herausforderung, Comestibles schmeckt besser.

16.
Modezeitschrift oder Kochmagazin? Kochmagazin, noch lieber gar kein Heftli.

17.
Höchstgelegenes Catering, in Meter über Meer? Im Flieger nach Barcelona, es waren aber 50'000 Fuss!

18.
Wasser auf dem See? Zelte verschieben, umbauen und nochmals von vorne anfangen (spricht vom White Turf in St. Moritz, Red.).

19.
Handicap? Mein Charakter!

20.
In deinem Kühlschrank findet man immer? Salami.

21.
Wie konntest du die 30 Jahre stemmen? Mit 20 Liegestützen, jeden Morgen.

22.
Vergangenheit: Was würdest du heute anders machen? Alles!

23.
Lieblings-Location? Das Lager in Hünenberg.

24.
Wenn du ein Tier wärst, welches? Albatross.

25.
Lieblingsgetränk? Gin Tonic.

26.
Dein Tipp für den Bundesrat? Geht lieber nicht in die EU.

27.
Lieblingswurst (abgesehen von Salami)? Wer wohl! Der Cervelat!

28.
Sommer oder Winter? Herbst.

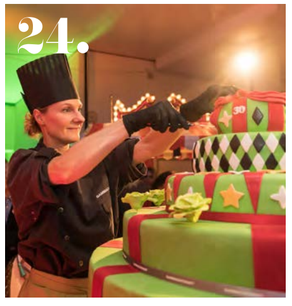
29.
Samt oder Seide? Jute statt Plastic.

30.
Was ist dein Glück? Meine Gesundheit.

Herein-spaziert, herein-spaziert!

Es war der 5. November 2016, GAMMACATERING feierte 30 Jahre und die Hölle war los! 5-Meter-Boas, Torten-Striptease, Tischartisten, Gaukler und Clowns – das ist Zirkus GAMMA! Geniessen Sie den Rückblick, lassen Sie sich inspirieren, es gibt nichts Schöneres als die Erinnerung an ein gelungenes Fest.

1. Briefing der Zirkus GAMMA Crew
2. Champagner de Luxe en Masse
3. Welcome Cüpli aus der Luft
4. Wau! Die Frau ohne Unterleib war da
5. Verführerische Häppchen zum Anbeissen
6. Die Popkorncrew in Festlaune
7. Die stärkste Frau der Welt schlug jeden!
8. GAMMA Lager im Zirkus Lounge Look – grosser Dank an Rent a Lounge
9. DJ Fräne macht himmlischen Sound von oben
10. Boa-Umarmung inklusive
11. Alphorn, Taler und Milchdrums begleiten die Küchencrew
12. Backflash im gemütlichen LKW Kino
13. Service en miniature auf der Bar
14. Heuflambiererei rund ums Rind
15. Marzipan-Elefant verzückt die Clowns
16. Ohh! Lala! Grandiose Torten-Burlesque-Show
17. Gigantische Jubiläumstorte zum Vernaschen
18. Verrenkungs-Akrobatik in der Abwascherei
19. Cakepops ab der Kugel vom Dreirad
20. Zuckerwatte darf niemals fehlen
21. Heisse Feuershow im Kühlraum
22. Auch Schwester Brigit Gamma war mit von der Partie
23. Relaxt und gesprächig in Sesseln der Lounge
24. Grosse Torte, erster Schnitt!
25. Edle Tropfen und grosses Dankeschön an die Weinkellerei Riegger
26. Spektakuläre Dessertshow im erfrischenden 3°C Frigo
27. Grosser Publikumsaufmarsch auf dem Festplatz
28. Zeit für vertiefte Gespräche an der Bar



«Happy Birthday!»

Nachhaltigkeit
Gamma stört
Raumgestaltung
Wurst & Brot
Gamma bringts
Gala Dîner
Privatfeier
Location
Floristik
Hochzeit
Teamwork
Grossanlass
Kulinarik
Gastgeber
Inszenierung
Starköche

www.gammacatering.com

Herzhaft aufgetischt

Aus dem Zuger Comestibles Lädeli «Zur Münz» ist die GAMMA Gruppe entstanden, die überall aufspielt: Auf mehreren Seen, im höchst gelegenen Clubrestaurant von Zürich, im altehrwürdigen Zunfthaus und schon bald wieder am Ufer des Zugersees.

1.

Zunfthaus zur Saffran. Die GAMMA Gruppe ist Gastgeber der Zunft zur Saffran. Ganz in der Tradition der Zünfte bilden die Säle mitten in Zürich am Limmatquai 54, gegenüber vom Zürcher Rathaus, einen aussergewöhnlichen Rahmen für Festlichkeiten. Apéros, Geburtstage, Hochzeiten, Geschäftsessen, Bankette, Lesungen, Auktionen und verschiedenste Anlässe.
www.zunfthauszursaffran.ch

2.

Theater Casino Zug. Bereits Anfang 2016 hat die GAMMA Gruppe im wunderschönen Gebäude an den Gestaden des Zuger Sees mit ihrer Gastlichkeit überzeugt; damals noch als Provisorium bis zur grossen Restaurierung. Nun hat die GAMMA Gruppe den Zuschlag zur Weiterführung erhalten – ein weiterer Höhepunkt im GAMMA Programm. Ab Herbst 2017.
www.theatercasino.ch

3.

HAUTE. Über den Dächern von Zürich hat die GAMMA Gruppe vor vierzehn Jahren das Clubrestaurant mit Bar eröffnet. Exklusiv im 13. und 14. Stock des Hochhauses zur Schanze, mit einmaliger Nah- und Fernsicht über Stadt und See bis zu den Alpen. Mitglieder und Gäste geniessen im HAUTE eine eigene Welt, nicht abgehoben, aber durchaus überragend.
www.haute.ch

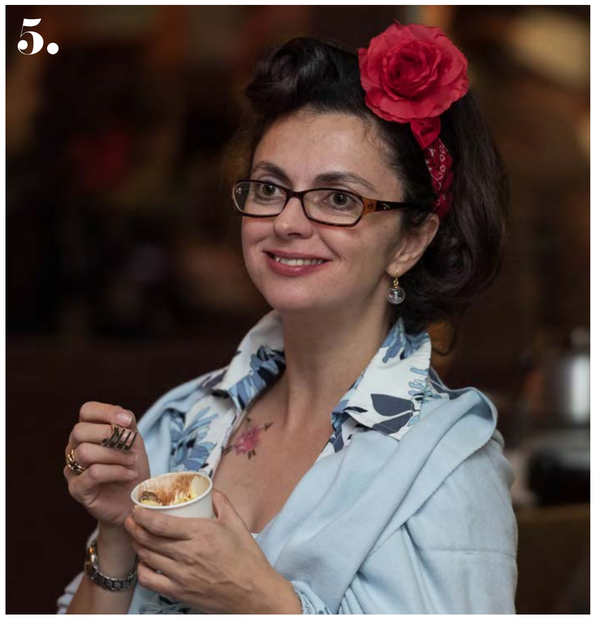
4.

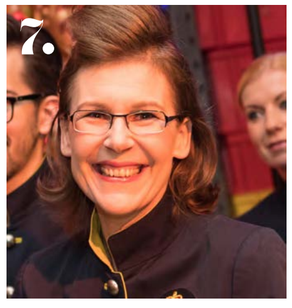
Vom Schiff aus. Das Davidoff-Schiff auf dem Zürichsee ist die ideale Plattform für private Feste und Firmenanlässe. Zigarren-Aficionados werden an Bord wie Kapitäne betreut, Nichtraucher stechen vergnügt in See. «Smoke on the Water» von Davidoff, «Cigar Tasting Nights» und weitere Anlässe bis zum 4-Gang-Dîner auf See locken Wassernixen und Seebären an.
www.davidoff-schiff.ch

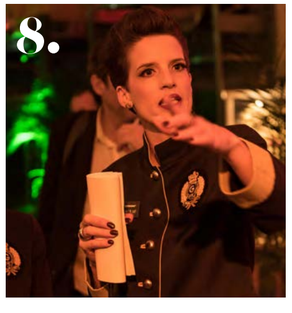
Die Gamma Familie

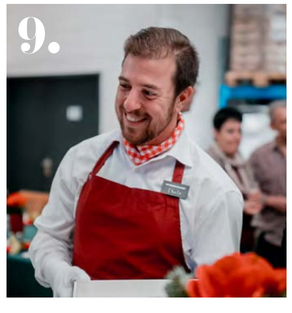
**Was ist es, was GAMMACATERING so unvergleichlich macht?
Ausgekochter Teamgeist und Freude am Spass beflügeln die Zirkusfamilie seit Jahrzehnten.
Warum und wie das so läuft, spricht für sich.**

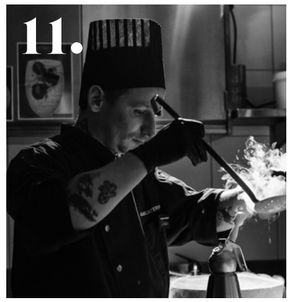
1. CARMEN, seit 5 Jahren bei GAMMACATERING für Geld und Geist.
«Da kommt jeden Tag ein Überraschungspaket an und niemand weiss was drin ist. So kann ich statt mit Zahlen mit dem Servicetablett jonglieren, das macht uns so einzigartig lebendig.»
2. JANINE, seit über 4 Jahren bei GAMMACATERING, weil das ihr liebstes Projekt ist.
«Lebendig, frisch, fordernd und oft mit einer Prise Verrücktheit – GAMMA und ich ergänzen uns perfekt.»
3. CATHERINE seit gut 5 Jahren bei GAMMACATERING, weil dort Freude herrscht.
«Ich bin stolz, zur GAMMA Familie zu gehören und freue mich auf noch ganz viele weitere erlebnisreiche Jahre! Es fägt einfach…!»
4. MIRJAM, seit knapp 2 Jahren bei GAMMACATERING, weil sie alles wissen will.
«mmmmh… irgend etwas mit unkompliziert, spontan und doch bodenständig!»
5. NICOLETA, seit 6 Jahren bei GAMMACATERING, und immer wieder überrascht.
«Mir passt das coole Team, die Leidenschaft, die in jedem Anlass steckt, mein abwechslungsreicher Job, das gemeinsam durch dick und dünn gehen… eben die GAMMA Family.»
6. ANKE, seit 14 Jahren bei GAMMACATERING, und immer für alle da.
«Unsere Gruppe ist extrem vielseitig, das begeistert mich immer wieder aufs Neue. Wir sind zur GAMMA Familie gewachsen, die ich nicht mehr missen mag.»
7. CORINNE, seit über 2 Jahren bei GAMMACATERING.
«Leidenschaft und Spass an allem, was ich hier tue, ob Zahlen zählen oder einen Anlass schmeissen – Abwechslung ist mein Antrieb.»
8. DOMINIQUE ANNE, seit mehr als 3 Jahren bei GAMMACATERING und still going strong. «Eine grosse Portion Kreativität, viel Liebe zum Detail und immer wieder anders. Einfach GAMMACATERING. Einmalig und zum Verlieben.»
9. ITALO, seit 1 Jahr bei GAMMACATERING con molto piacere.
«Mir passt hier die Liebe zum Detail, die Freude am Produkt, unser Elan, unsere Flexibilität in jeder erdenklichen Situation.»
10. LIVIA, seit 16 Jahren bei GAMMACATERING, weil ein guter kreativer Geist.
«Hier ist alles unermüdlich kreativ, mit Elan, Humor und einer guten Portion Persönlichkeit gespickt.»











11. JÜRGEN, seit 6 Jahren bei GAMMACATERING und evtl. in der Küche geboren.
«Die Abwechslung der Events, viel Kreativität und tägliche Herausforderungen, ein familiärer Spirit in der Company. Und wegen Remo!!!»
12. NICULIN, seit mehr als 3 Jahren bei GAMMACATERING und einer, der überall die Teller findet. «Bei GAMMA mach' ich in einem coolen Umfeld genau das, was mir Spass und Freude bereitet.»
13. SANDRA, seit 12 Jahren bei GAMMACATERING, weil ohne Sie nichts in die Töpfe kommt. «Hier ist es abwechslungsreich, täglich neu und macht Spass, in einem tollen Team zu arbeiten.»
14. MARKUS, seit 12 Jahren bei GAMMACATERING, erlebt das schönste Gefühl in seinem Job, wenn die LKW-Klappe nach dem Tetris auch tatsächlich zu geht.
15. SEFCET, seit 18 Jahren bei GAMMACATERING das multikulturelle Gewissen.
«Bin bei GAMMA, wegen den Mitarbeitern, der Loyalität von allen und wegen der Freude an meiner Arbeit.»
16. GISELA, seit 10 Jahren bei GAMMACATERING und hungrig auf mehr.
«Ich bin da um kulinarische Erlebnisse im professionellen Umfeld zu kreieren, unser tolles Team dreht täglich am Rad von GAMMA weiter.»
17. REMO, seit 6 Jahren bei GAMMACATERING, weil Freude meist aus der Küche kommt.
«Hier geniesse ich täglich neue Herausforderungen und darf meiner Fantasie freien Lauf lassen. Und wegen Jürgen!!!!»
18. YANNICK, seit 3 Jahren bei GAMMACATERING weil die süsseste Versuchung zählt.
«Geiles Team, abwechslungsreiche Events in der ganzen Schweiz, Freude, Spass und kulinarische Begeisterung für unsere Gäste.»
19. MOORTHY, seit 22 Jahren bei GAMMACATERING, gefällt das selbständige Arbeiten und die Verantwortung über das gesamte Lager.
20. LUKAS, seit 4 Jahren bei GAMMACATERING, weiss, was wohin gehört.
«Hier kann ich meine Leidenschaft voll ausleben, direkt mit Gästen, an grossen und kleinen Anlässen, bei Kunden zu Hause, ja sogar auf dem Schiff!»
21. SAVI, seit über 15 Jahren bei GAMMACATERING, schätzt den loyalen Arbeitgeber und dass sie mit ihrem Mann und vielen netten Leuten arbeiten darf.

Rezepte

Was wäre der Zirkus GAMMA ohne seine Küchenmagier, die über dampfenden Töpfen brüten und ihre geheimsten Rezepte laufend verfeinern? Hier einige Delikatessen, die wir den Alchemisten aus ihren Wundertüten stibitzt haben.

Ausschneiden und an den Kühlschrank hängen.

Wundersame Brötchen:

Randen Hot Dog Buns

Zutaten

500 g	Weizenmehl
125 ml	warme (nicht heisse!) Milch
125 ml	Randensaft (Biotta)
10 g	Randenpulver
Bizeli	Wasser ca. 15 g
45 g	weiche Butter (nicht flüssig)
1	Ei (Raumtemperatur)
1	Würfel Hefe
2 TL	Salz
1 EL	Zucker
1	Eigelb verrührt mit 3–4 EL kaltem Wasser

Zubereitung

1. Für den Hefeteig wird als erstes die Hefe mit etwas Zucker und einem kleinen Teil der Milch aufgelöst.

2. Anschliessend das Mehl mit der aufgelösten Hefe, dem restlichen Zucker, dem Ei und Salz in eine Knetschüssel gegeben.

3. Während des Knetens die restliche warme Milch, Randensaft und Pulver beigeben.

4. Wenn sich der Teig einigermassen verbunden hat, die weiche Butter zugeben.

5. Den Teig solange kneten, bis er schön geschmeidig ist und sich vom Rand der Schüssel löst.

6. Anschliessend den Teig zu einer Kugel formen und in der mit Frischhaltefolie verschlossenen Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen.

7. Nach ca. 1 Stunde sollte der Teig sein Volumen in etwa verdoppelt haben.

8. Damit jedes Hotdog Brötchen auch die gleiche Grösse hat, wird der Teig nochmal kurz durchgeknetet und dann portioniert.

9. Die Portionen werden zu Kugeln geformt, abgedeckt weitere 15 Minuten gehen gelassen.

10. Nach dieser Zeit mit einem Wallholz die Kugeln auswallen und etwas in die Länge ziehen (ca. 15–20 cm Länge), je nach Würstchengrösse, welche später hineingelegt werden.

11. Von der breiten Seite her vorsichtig aufrollen (so eng wie möglich), die Enden nach unten klappen und die Brötchen etwas in Form bringen.

12. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt nochmal 10 Minuten gehen lassen.

13. Vor dem Backen die Brötchen mit der Mischung aus dem Eigelb und dem Wasser bepinselt. Dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

14. Bei 170°C (Umluft) 15–20 Minuten backen.

15. Nach Wunsch noch Senfsamen, Rapssamen oder Sesam darauf streuen.

Indisch-britischer Hochseilakt:

Weisse Kokossuppe mit Whisky

Zutaten

1 l	Geflügelfond
6 dl	Milch
800 g	Kokosmilch
80 g	Galgant
16 g	Sambal Olek
80 g	Fischsauce
40 g	Zucker
120 g	Zitronensaft
25 g	Knoblauch
14 g	Korianderkörner
25 g	Basmatireis
5	Limettenblätter

Zubereitung

Alles zusammen aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, dann fein mixen und passieren.
Zum Schluss noch einen passenden Whisky vor dem Servieren hineingiessen.

«En Guetä» wünscht das Gamma Küchenteam!

Happy
2017!
Wir wünschen Ihnen nur das Beste, alles Gute, viel Schönes, vom Feinsten, etwas Grandioses,
öfter was Neues, viel höchst Erfreuliches und noch mehr im neuen Jahr!