



## «Am Schluss muss der Gast happy sein»



Überall diskrete Bedienstete in Uniform. Im VIP-Zelt wohnt sich niemand auf einem zugefrorenen See. Hinter dem Foto steckt ein PlusApp-Video.

Foto: Andy Mettler/www.swiss-image.ch

**Die Pferderennen auf dem St. Moritzersee stehen allen offen. Der Eintritt in ein VIP-Zelt hingegen erfolgt ausschliesslich auf Einladung. Fürs leibliche Wohl in diesem Bereich sorgt seit 25 Jahren die Zuger Firma Gammacatering AG. Sie lässt die Gäste das Renngeschehen (fast) vergessen.**

MARIE-CLAIRE JUR

Zweiter Rennsonntag auf dem St. Moritzersee: Sobald die geladenen Gäste die Security-Kontrolle am Eingang zum geräumigen VIP-Zelt passiert und die Garderobe hinter sich gelassen haben, treten sie in einen Gastbereich ein, der keine Wünsche offenlässt. Ein langer Gang tut sich auf, mit verschiedenen Sitzcken, Getränkebar, Austernbar, Cafébar, Raucherlounge, Toilettenbereich. Lebensgrosse Pferde- und Hirschskulpturen sowie Blumenbouquets suggerieren Wohnlichkeit und lassen vergessen, dass es lediglich Zeltplanen sind, welche die frische Engadiner Luft abhält und dass unter dem Spannteppich und einem Holzboden komprimierter Schnee, gut 40 Zentime-

ter Eis und sich darunter 44 Meter tief eiskaltes Seewasser bewegt.

### Fast wie im Luxushotel

Kalt ist es im VIP-Bereich nicht, eher behaglich warm. Der auffrischende Malojawind kann diesem VIP-Zelt nichts anhaben. Im ersten Restaurationsbereich, einem abgewinkelten Zeltarm, stehen Leute Schlange, um sich an verschiedenen Food Stations mit den Gerichten ihrer Wahl einzudecken. Es schliessen sich an diesen Raum drei weitere abgewinkelte Zeltarme an, in denen Haupt- und Co-Sponsoren des White Turf zu Tisch bitten. Vom Renngeschehen auf dem See bekommt man hier nicht viel mit, es sei



denn, man begibt sich an den kleinen Wetschalter. Keine Lautsprecher, keine Musik stört dieses Ambiente, das Tischgesprächen unter Business-Partnern und Freunden förderlich ist. Seit 25 Jahren schon sorgt die Firma Gammacatering AG für das leibliche Wohl der VIPs auf dem St. Moritzersee. Das ist auch 2019, am zweiten White-Turf-Rennsonntag nicht anders. Eine Reihe junger Damen in dunkelblauer Livree und hohen Lederreitstiefeln stapft quer durch den Gang. Sie sind mit einem Hauptgericht unterwegs. Ihre Glacé-Handschuhe tragen auf vorgewärmte Tellern Scheiben von Rindssteak, Kartoffelstock mit Ingwer und junge ganze Karotten. Aus der Gegenrichtung marschieren eine Fünferkolonne an Servierfrauen mit leeren Tellern zielgerichtet auf einen abgeschirmten Zeltbereich zu und verschwindet in diesem. Hier tut sich eine Gegenwelt auf: Im sogenannten «Rücklauf» oder «Rückschub» wird gekocht und angerichtet, verschwinden Essensreste in Plastikkübeln, und schmutziges Besteck wird in Geschirrspülern wieder sauber. Anke Krause, seit gut einem Jahr die Haupt-eigentümerin der Firma Gammacatering AG, führt vorbei an aufgestapelten Plastikboxen durch den Gang, der zuhinterst in einen grosszügigen Personalbereich mündet: Hier werden die rund 60 Service-Mitarbeiter und das bis 30 Personen starke Küchenpersonal verköstigt, hier finden Briefings statt, hier können sich die Mitarbeitenden umziehen. Über Mittag sind fast alle Leute im Einsatz. Entweder an den Food Stations im Gästebereich oder hier, hinter den Kulissen. Von Hektik ist nicht viel zu spüren, alle konzentrieren sich auf ihre Arbeit, ge-

sprochen wird wenig. Wo der Boden Wasser gezogen hat, wurde mit Holzpaletten ein Gehsteig angelegt, elektrische Installation sind in der Höhle vor Kurzschlüssen sicher. Es herrscht der «courant normal». «Hier ist ein Stammteam mit Erfahrung am Werk», sagt Anke Krause.

### Lokale Produkte, lokale Helfer

In der Küche, aber vor allem im Service sind viele Locals mit von der Partie. «Wir sind nachhaltigkeitszertifiziert», sagt Krause. Deshalb arbeitet Gammacatering auch mit lokalen Anbietern zusammen, wie mit der Pontresiner Sennerei und dem Fischhandel Aris von Plaun da Lej. Neben Austern und Loup de mer können Gäste im VIP-Zelt auch Raclette oder Risotto essen. Zubereitet wird eine Marktküche mit mediterranem und Schweizer Touch. Und dies auf hohem Niveau: Das Rindshuftsteak beispielsweise wurde 24 Stunden lang bei 58 Grad gegart, bevor es dann kurz auf dem Feuerring angegrillt und serviert wird. Die Gäste werden alljährlich auch mit Süßem verwöhnt. Die Pâtisseries wie auch die neu kreierten Pralinen sind hausgemacht.

Qualitativ hochstehenden Service hat sich die Gammacatering AG auf die Fahnen geschrieben. Nicht nur auf dem St. Moritzersee. Dem Betrieb gehören neben dem Mutterhaus im zugerischen Hünenberg auch das «Zunft-haus zur Safran» in Zürich, das «Haute», ein Mitglieder-Restaurant in der Nähe des Kaufleuten in Zürich, sowie seit eineinhalb Jahren das «Theater Casino Zug» in Zug. «Am Schluss muss der Gast happy sein», fasst Krause die Philosophie der Firma zusammen.

[www.gammacatering.com](http://www.gammacatering.com)