

Curling Schweizermeisterschaft 2020 | 7. Februar 2020

Gastfreundschaft neben dem Eis

Zahlreiche Helferinnen und Helfer werden sich im Rahmen des Turniers ab Sonntag um das leibliche Wohl von bis zu 300 Besuchern kümmern. Welche Herausforderungen diese Aufgabe mit sich bringt, sagt die Gastro-Verantwortliche Sandra Stauffer.

von **Sarah Neuhaus**



Sandra Stauffer wird sich während des Turniers um die Gastronomie kümmern.

Foto: Sarah Neuhaus

Ein knurrender Magen während dem alles entscheidenden End – keine schöne Vorstellung. Soweit wird es während der Curling Schweizermeisterschaft, die ab diesem Sonntag in Thun stattfindet, aber nicht kommen. Nebst dem Restaurant Taverne in der Curlinghalle sorgen dafür Sandra Stauffer und ihr Team. In der «Alphütte» – einem grosszügigen Festzelt mit Alpencharme – will das Gastronomie-Team dafür sorgen, dass die bis zu 300 Besucherinnen und Besucher, welche während des Turniers erwartet werden, kulinarisch bestens versorgt werden.



In der «Alphütte» sollen sich Sportler und Besucher wohlfühlen.

Fotos: zvg

«Die Gastfreundschaft liegt mir sehr am Herzen», erzählt die Gastronomie-Verantwortliche Sandra Stauffer. Sie steht vor der Thuner Curlinghalle und blickt um sich. «Wir stellen sicher, dass die Sportlerinnen und die Besucher sich bei uns wohlfühlen.» Dazu sollen nicht nur ausgewogene Tagesmenüs und das vom Profi zubereitete Fondue und Raclette sorgen, sondern auch die sogenannte «Alphütte». Ein grosses Festzelt, welches mit Holz ausgekleidet und liebevoll dekoriert wird. Neu wird dieses Jahr auch ein Grill eingezogen. So soll sichergestellt werden, dass für jeden Besucher etwas Leckeres auf der Menükarte steht.



Expertenhilfe: Ein pensionierter Käsemeister wird sich um Raclette und Fondue kümmern.



Das Menü ist abwechslungsreich gestaltet.

Die passionierte Curlerin Sandra Stauffer war bis vor zwei Jahren auch im Nationalen Curlingverband aktiv und konnte beim Mitorganisieren von Welt- und Europameisterschaften wichtige Erfahrungen sammeln. Die grösste Herausforderung sei jedoch immer wieder dieselbe: genügend helfende Hände zu finden. Im Gastronomiebereich – zu der auch eine Bar gehört – sind während der Schweizermeisterschaften in Thun jeden Tag bis zu 45 Helferinnen und Helfer im Einsatz. «Ohne sie ginge es nicht – da kann man noch so gut organisieren», betont Stauffer.



Liebevolle Dekorationen sorgen für gemütliche Stimmung.

Die Einnahmen, die der Gastronomiebereich des Turniers generiert, sind ein wichtiger Teil der Finanzierung der Schweizermeisterschaft. «Wir werden von der Stadt Thun unterstützt, aber eine Defizitgarantie haben wir nicht», erklärt Sandra Stauffer. Trotzdem stehe für sie die Geselligkeit und die Gastfreundschaft im Vordergrund. «Ich freue mich darauf, viele bekannte Gesichter wiederzusehen und viele Besucherinnen und Besucher bei uns in der Alphütte zu begrüßen.»

ARTIKELINFO

Artikel Nr. 179608 7.2.2020 – 15.58 Uhr Autor/in: **Sarah Neuhaus**

Anzeigen