

Service Plus

Das Kundenmagazin der Service 7000 AG

Für Europameister in der Küche

Wenn der Ehemann in der Fussball-EM-Pause freiwillig die Gläser aus der Spülmaschine nimmt, dann hat Miele ihre Hände im Spiel.

Ein Toast auf die Jugend

Service 7000 unterstützt talentierte Sportler, die Mut zu ihrer Leistung auf und neben der Sportbühne haben.

Ein guter Jahrgang

Das Forum stand ganz im Zeichen des Referenten Dr. h.c. Beat Kappeler, der alle Gäste begeisterte.





Nein, diese Suppe ess' ich nicht

Liebe Kundinnen, liebe Kunden

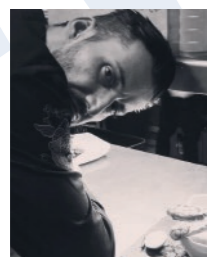
Nein, ich bin nicht zum Suppen-Kaspar mutiert. Ohnehin. Wofür die Suppe alles hinhalten muss. Die Suppe musst du selbst auslöffeln, was mir sagt, dass ich mein Problem selbst lösen muss. Dabei geht's gemeinsam besser. Und gerade wer die Zukunft noch vor sich hat, so wie die Sportler auf unserem Titelbild, benötigt eine Basis des gegenseitigen Vertrauens. Deshalb unterstützt die Service 7000 AG zahlreiche junge Athletinnen und Athleten, die auf der Sportbühne und im Schulzimmer Spitzenleistungen erzielen.

Wer heute kein Teamspieler ist, hat verloren, was nicht heissen soll, dass Einzelkämpfer mit herausragenden Einzelleistungen nicht Gewinner sind. Nur, neben der Sportbühne ist es das Team, das den Einzelkämpfer stark macht. Ohne Rückhalt kann er nicht zur Persönlichkeit reifen. Ob im Sport, in der Geschäftswelt oder in der Politik ist vollkommen egal. Klar, es benötigt immer ein Leadership. Manager sind Verwalter, Leader sind Visionäre. Management steht für das perfekte Organisieren der Abläufe, planen und kontrollieren. Leadership bedeutet die Geführten mit Visionen zu inspirieren und zu motivieren. Leadership schafft Kreativität, Innovation, Sinnerfüllung und Wandel. Ich bin gerne ein Leader, weil ich weiss, dass ich ein Team habe, das mitzieht und mich stärkt. Jammerer haben keine Ideen, geben sich auf und verlieren sich im Selbstmitleid. Ich glaube an die Zukunft der Jugend. Auch in schwierigen Zeiten. Gute Suppen esse ich immer, schlechte nie.

Herzliche Grüsse Ihr

Martin Reithebuch, Unternehmensleiter

«zitiert»



Fabian Strutz, «National», Olten:
«Die Suppe Tom Kha Gai weckt in mir Erinnerungen an meine zehn Jahre Asien.

Süss, sauer und pikant, so wie das Leben halt! Man weiss nie, welcher dieser Geschmäcker dich zuerst trifft. Jedes Mal ist es anders und trotzdem vertraut».



Tim Munz, «Zur Heimat», Ehrendingen AG

Meine Rotwein-Randen-Suppe mit Meerrettich-Vanille-Espuma kann mich durch schlechte Tage retten. Eine schlechte Suppe vermiest dir hingegen nur den Moment. Eine Suppe ehrlich abzuschmecken und die Grundsubstanz im Vordergrund zu belassen, empfinde ich als höhere Kochkunst. Eine Suppe muss richtig gut sein. Schau in den Suppentopf und du weisst, ob der Koch seine Arbeit fühlt.



Werner Tobler, «Bacchus», Hildisrieden LU

«Eine Suppe ist unscheinbar, macht aber viel Arbeit. Ein Fond aus Geflügelknochen, eine Bouillon mit oder ohne geschwärzte Zwiebeln. Langsam soll sie vor sich hinziehen, nur so lässt sich der gute Geschmack herauskitzeln. Ich liebe im Sommer eine klare Gemüsesuppe mit viel drin - und im Herbst muss sie die Seele wärmen. Wie wär's mit einer Gerstensuppe? Genau!»

Inhalt

Schaufenster

Das sportliche Spülprogramm QuickPowerWash in Kombination mit den neuen Miele Ultra Tabs sorgt für eine glasklare Spitzenleistung. **4/5**

Nachgefragt/Fundstücke

Junge Sportler, die wissen, was sie wollen und ihr Talent nicht nur auf der Sportbühne, sondern auch im Klassenzimmer einsetzen, finden bei Service 7000 immer ein offenes Ohr. Mehr dazu auf Seite **6/7**

Glarus intern/Aktuell

Die Landsgemeinde in Glarus ist eine Versammlung aller stimmberechtigten Bürger des Kantons Glarus. Garstiges Wetter mit fortwährendem Nieselregen sorgte dieses Jahr für einen mässigen Besuch. **8**

Beat Kappeler erwies sich am Service 7000 Forum 2016 als ein sehr interessanter und pointierter Redner. Seine Rede über «Die Immobilien unter dem Zinsabenteuer der Zentralbanken» bannte die Zuhörenden. **8/9**

Aufgegabelt/Apropos

Maria Richterich war schon als Kind gerne dabei, wenn Freunde ihrer Eltern eingeladen waren. Heute führt sie unkompliziert und zielstrebig ihr «Mamma Mia». Eine erfrischend andere Beiz mit einer erfrischend einfachen, guten Küche. **10/11**

Wettbewerb

12

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

Für alle die in der Küche in nur 58 Minuten Europameister werden wollen

Fussball-Europameister werden elf Ballkünstler. In der Sparte Spülprogramm ist einer Eurpameister. QuickPowerWash erzielt bestmögliche Reinigungs- und Trocknungs-Resultate in nicht mal einer Stunde. Ein Highlight in bester Miele-Qualität. Mehrwert inbegriffen.



Für clevere Sparfüchse

Die Generation 6000 EcoFlex von Miele setzt neue Maßstäbe. Das Spülprogramm QuickPowerWash sorgt für beste Reinigungs- und Trocknungsergebnisse in nur 58 Minuten.

Dank des innovativen EcoTech Wärmespeichers sind die neuen Geschirrspüler bis zu 20 Prozent sparsamer als die beste Energieeffizienzklasse A+++ und brillieren so mit dem tiefsten Energieverbrauch am Markt.

Und die einzigartige Korbgestaltung erlaubt maximale Flexibilität und Komfort. Diese Highlights kombiniert mit der bewährten Miele Qualität, dem Bedienkomfort sowie perfekter Designharmonie bieten Ihnen einen echten Mehrwert für Ihre Euro-Norm Küche.

Das sportliche Spülprogramm

Das neue Spülprogramm QuickPowerWash erzielt bestmögliche Reinigungs- und Trocknungsergebnisse für normal verschmutztes Geschirr in nur 58 Minuten.

Optimiert wird dieses Ergebnis in Kombination mit den neuen Miele UltraTabs Multi. Die speziell entwickelten Tabs sind exakt auf das neue Programm abgestimmt.

Sie lösen sich in nur zwei bis drei Minuten auf, und die Reinigungsleistung steht somit direkt zu Beginn des Spülprogramms zur Verfügung. Das Ergebnis ist beste Reinigungsleistungsklasse A, oder anders formuliert: glasklare Spitzenleitung.



Klassenbeste A+++ -20 Prozent

Die neue Generation ist so sparsam wie nie zuvor. Dank des EcoTech Wärmespeichers sind die neuen Miele Geräte 20 Prozent sparsamer als der Grenzwert der Energieeffizienzklasse A+++ und erreichen beste Reinigungs- und Trocknungswerte bei höchster Effizienz.

Für den richtigen Halt

Die neue Korbgestaltung ist bis in Detail perfekt durchdacht und bietet einzigartige Lösungen. Jedes Teil findet seinen richtigen Platz für die optimale Reinigung. Die farbigen FlexAssist Markierungen weisen auf die beweglichen Elemente hin und tragen kleine Symbole. Integrierte Silikonpolster sorgen im FlexCare Gläserhalter für schonenden Halt empfindlicher Gläser. Die innovative, neue 3D-Besteckschublade + passt sich jeder Beladungssituation an. Breite, Höhe und Tiefe können variabel und individuell eingestellt werden.

Wie von Zauberhand

Knock2open liefert die perfekte Lösung für griffloses Küchendesign und macht es zum magischen Erlebnis. Durch zweimaliges Klopfen auf die Front des vollintegrierbaren Miele Geschirrspülers öffnet sich die Tür mit dem raffinierten Öffnungsmechanismus völlig automatisch um zirka zehn Zentimeter.

► Info: www.miele.ch



*Wenn Sie sich bis 31.10.2016 für den Kauf eines Miele Geschirrspülers G 6000 EcoFlex Euro-Norm oder ein Gerät der Schweizer-Norm entscheiden, schenken wir Ihnen das Spülmittel für ein ganzes Jahr! Ein echter Mehrwert für Sie.

Leistung aus Leidenschaft

Sie machen keine halben Sachen, und setzen sich für ihren Sport ein. Täglich. Sport ist eine Lebensschule, die Kraft, Leistung und Disziplin erfordert. Neben und auf der Sportbühne. Fünf sportliche Beispiele.

Von wem ist hier eigentlich die Rede? Von dem innovativen Unternehmen Service 7000 oder von Spitzensportlern? Die Antwort ist so kurz wie einfach: Von beiden! Schnell, beständig, kräftig und authentisch muss der Sportler sein. Seine Leistung ist Leidenschaft. Es ist die gleiche Philosophie, die Service 7000 stark macht. Mit jahrelanger Erfahrung, fundiertem Know-how und natürlich mit der eigenen Lust auf Leistung. Das verbindet. Nicht als gegenseitige Selbstbeweihräucherung, sondern als verschworene Gemeinschaft. Deshalb unterstützt Service 7000 unter anderem zahlreiche talentierte junge Spitzensportler. Wie, um hier fünf Beispiele zu nennen, Sina Barandun, Lydia Hiernickel, Simon Kid, Pascal Müller und Anja Schneider. Sie sind im Swiss Ski Alpin, Swiss Ski Langlauf C Kader, Schwingen, Skispringen und im Swiss Ski Alpin C Kader zuhause. Doch was denken die Sportler? Was geht in Ihnen vor? Einige Fragen und einige Antworten.

Service Plus: Was ist Ihre Ausbildung und Ihr heutiger Beruf?

Sina Barandun: Ich habe die vierjährige kaufmännische Ausbildung für Sportler an der SSTH in Passugg im Juni 2015 erfolgreich abgeschlossen. Im Winter 2015/16 habe ich voll auf die Karte Sport gesetzt. Ich bin heute Skirennfahrerin.

Service Plus: Was ist Ihre Lebensphilosophie?

Lydia Hiernickel: Mein grösster Kritiker bin ich selbst! Man soll aus seinen Fehlern lernen. Neues mitnehmen. Das Positive se-



Schnittstelle. Die Herren rühren in der Suppe, die Damen bringen das Gemüse in Form. Teamwork eben.



hen. Nicht zu hoch auf dem Podest stehen, damit man nicht zu tief fällt. Genau arbeiten, damit ich mir immer sagen kann, alles versucht zu haben. Aber auch das Motto von Service 7000 «Leistung aus Leidenschaft» passt gut zu mir und zu meiner Philosophie, Leistung zu erbringen. Ohne Freude an dem, was ich tue, geht es im Sport immer nach hinten los.

Service Plus: Wer sind Ihre Betreuer, und wer hat Sie zum Sport animiert?

Simon Kid: Ich bin Mitglied im Schwinger-Verband Rapperswil und Umgebung. Durch ein Ferienpass-Angebot in der Schule kam ich zum Schwingsport. Nach diesem Schnuppertag trat ich als Jungschwinger diesem Verein bei und wurde vom damaligen Jungschwinger-Betreuer Noldi Oertig gefördert.

Service Plus: Haben Sie den Lesern einen Geheimtipp. Was darf der Besucher in Ihrer Region nicht verpassen?

Anja Schneider: Im Winter ist das heimische Skigebiet in Elm und natürlich das Hochplateau von Obererbs ein Geheimtipp. Zum Beispiel frühmorgens im Skigebiet von Elm einige Schwünge in den Schnee ziehen und dann am Nachmittag mit den

Streifzüge

Im Sommer Richtung Westen, dem Sonnenuntergang entgegen. Mit dem Solex, dem Velo, dem Motorrad, per pedes oder mit dem Auto ist dabei egal. Avanti!



Foto: Kathrin Horn

Graureiher und andere Weiher

Der Graureiher sucht sich auf einem Seerosenblatt einen Breitmaulfrosch aus, der Enterich seine Ente, derweil die Gäste am Perlhuhn-Schlegel knabbern und sich an einem herben Weisswein gütlich tun. Ihr Blick schweift über die blau schimmernden Weiher und über das sattgrüne Leuchten der Wiesen, auf deren Grashalmen die Schmetterlinge eine Flugpause einlegen. Sommer, auf einer wundervollen Gartenterrasse im Egerter-Tal.

► **Info:** www.restaurant-jaegerhaus.de

Hinter den Gleisen

Das «Perronnord» ist ein lebendiger Treffpunkt im Quartier, in welchem sich Hans und «Wurst», Jean, Pia, Colette, Harry, Paul und Bruno am Schützengarten-Bier (an was für einem Bier denn sonst in St. Gallen) festhalten oder sich mit einer durchdachten sympathischen Weinauswahl (Martel liefert) auseinandersetzen und zugleich lustvoll in eine Bratwurst beissen. Und auf dem Boulevard vor der Beiz fühlt sich der Gast dem Süden ganz nah. Gäbe es das «Perronnord» nicht, müsste es erfunden werden.

► **Info:** www.perronnord.ch

Es lächlet der See

Wie wäre es mit einer Hirschbacke auf einem luftig-leichten Serviettenknödel. Das Ganze beträufelt an einem Nirwana-Jus. Dazu kredenzt Beat Blum Weine von Christian Zündel oder einen «Vin Naturel». Das sind doch die kleinen Sensationen des Sommers. Die Avantgarde ist weit weg, das «Senza Puntì» sehr nah. Ein stimmungsvoller Ort mit einem angenehm durchmischten Publikum und einem grundehrlichen Gastgeber, der herzlicher nicht sein könnte. Tutto bene? Tutto bene!

► **Info:** www.senza-punti.ch



In Form. Nicht nur auf der Piste hat Ski-Langläuferin Lydia Hiernickel den Überblick, sondern auch in der Küche.

Gruppenbild. Es sind nicht wenige Sportler, die Service 7000 unterstützt. Dazu gehören Simon Kid, Sina Barandun, Pascal Müller, Anja Schneider und Lydia Hiernickel (v.l.)

Tourenskis vom Büel nach Obererbs laufen und dort einen Hüttenkaffee mit feinem Kuchen in der Skihütte geniessen. Im Sommer ist der Höhenweg von Ämpächli nach Obererbs für Gross und Klein sicher ein Highlight.

Service Plus: Wem widmen Sie in Ihrem Umfeld ein spezielles Kränzchen?

Pascal Müller: Meinen Eltern, die an mich glauben, und mich in jeder Hinsicht unterstützen. ▲



Alles bleibt anders und nichts bleibt gleich

Das Forum der Service 7000 AG stand ganz im Zeichen des kurzweiligen Referats von Beat Kappeler, der pointiert über die Immobilien unter dem Aspekt der Zinsabenteuer der Zentralbanken referierte.

Zahlreichen Teilnehmenden des Service 7000 Forums ist das letztjährige Referat des Direktors des Hauseigentümergebietes Schweiz, Ansgar Gmür in bester Erinnerung. Seine launigen Worte blieben in den Köpfen präsent. Keine leichte Aufgabe also für den diesjährigen Redner Dr. h.c. Beat Kappeler. Doch der angriffige Titel seines Vortrags «Die Immobilien unter dem Zinsabenteuer der Zentralbanken» liess auf eine spannende Runde hoffen. Die in Rekordbeteiligung (über 400) anwesenden Gäste wurden nicht enttäuscht. Ehe sie sich versahen, war das kurzweilige Referat auch schon wieder zu Ende. Zurück blieb eigentlich nur der eine Gedanke: Wenn die Zukunftsszenarien nur

nicht zutreffen mögen, über die Beat Kappeler sinnierte. Wie er einem die weltwirtschaftlichen unrühmlichen Seiten der letzten Jahre in Erinnerung rief, war beeindruckend. Sein Bericht, wie sich die Bankenwelt, nach dem Konkurs von Lehman Brothers, verhielt und was in Folge zu einem Liquiditäts-Sponsoring der Notenbanken führte, hörte sich wie ein konstruierter Wirtschaftskrimi an.

Wie Beat Kappeler die Hilflosigkeit der Notenbanken aufzeigte, und wie er Lösungen für eine marktgetriebene Volkswirtschaft präsentierte, verblüffte. «Niemand der in entwickelten Volkswirtschaften lebt, hat so etwas schon erlebt» hielt Beat Kappeler fest. Er sagte den Anwesenden auch, was dieses Wirtschaftsabenteuer für den Immobilienbereich zu bedeuten hat. Zurück blieb bei den Gästen ein schaler Nachgeschmack, ganz unter dem Aspekt: «Wenn das nur mal gut kommt». Übrigens! Das Referat kann bei Beat Kappeler per E-Mail angefordert werden (siehe Infos).

Wer sich vertieft mit Beat Kappeler und seinen Thesen auseinandersetzen will, findet im NZZ Verlag Lesefutter. Aktuell sind vom ihm die zwei folgenden



Illustere Runde. Hans Schnyder, Hansjörg Ragotti und Josef Kubli (v.l.n.r.)



Forum-Spiel. Jakob Kamm (m.) pointierter Erzähler, Jürg Brechbühl (l.) fröhlicher Lacher.



Bücher erschienenen: «Leidenschaftlich nüchtern. Für eine freie und vitale Gesellschaft» sowie sein neuestes Buch «Staatsgeheimnisse. Was wir über unseren Staat wirklich wissen sollten».

Das anschliessende Podiumsgespräch hatte es nach dieser Kappeler-Show nicht einfach. Regula Späni (ehemals Moderatorin, Produzentin und Kommentatorin im Schweizer Fernsehen) verstand es jedoch in charmanten Art und Weise, ihre Gesprächspartner zu einer anregenden Diskussion zu animieren. Vor allem Hanspeter Rhyner verstand es, mit seinen Bonmots anregende Rauchzeichen zu setzen. Er, der seit März 2013 Vorsitzender der Geschäftsleitung und Bereichsleiter Unternehmenssteuerung der Glarner Kantonalbank ist, war zuvor während mehrerer Jahre in unterschiedlichen Positionen für verschiedene Banken tätig.

Und auch Beat Kappeler, der Mann mit der intelligenten Feder, war nach dem Referat mit seinem Latein noch lange nicht am Ende. Mit dabei waren zudem Andreas Ingold, designerter Präsident des SVIT Schweiz und CEO der Livit AG. (Seine Tätigkeit umfasst die Führung und Steuerung der Unternehmung, die Weiterentwicklung und die Sicherung der Kundenbeziehungen) sowie Robert E. Gubler, der seit 30 Jahren als Partner und Senior Consultant in der eigens gegründeten Agentur Communicators Zürich AG tätig und Geschäftsführer der Vereinigung Zürcher Immobilienfirmen (VZI) ist.

Nach der Podiumsdiskussion drängte sich der Aperitif in den Vordergrund. Unter den Gästen wurde rege diskutiert, gelacht und freundschaftlich gestritten. Das Leben halt! Über den zweiten Teil des Abends ist schnell berichtet, stand der doch ganz im Zeichen des legendären Bauchredners Urs Kliebenschädel, der Schweiz besser bekannt als Kliby, der mit seiner vorwitzigen Eselpuppe Caroline die Anwesenden ausgiebig zum Lachen brachte, was dem Forum einen entspannten Abend bescherte. Unglaublich wie das Duo mit seiner Präsenz und Situationskomik den Saal bannte. Merci und Chapeau.

► **Info:** Referat anfordern bei beat-kappeler@bluewin.ch.

Angesagt (Bild S. 8 oben). Es war eine illustre Runde die angeregt diskutierte. Von links Andreas Ingold, Hanspeter Rhyner, Robert E. Gubler, Beat Kappeler und Moderatorin Regula Späni.

Verehrerin (Bild S. 9 oben). Kliby konnte seine Caroline gerade noch zurückhalten. Bernhard Thoman (l.) freut es.

Im Ring



Mittendrin. Jeweils am ersten Sonntag im Mai findet in Glarus die Landsgemeinde statt.

Wer Demokratie spüren will, der besucht am 7. Mai 2017 die Glarner Landsgemeinde. Er wird dann sehen, was es heisst, die direkte Demokratie zu leben. Mitten in Glarus treffen sich die Stimmberechtigten im Ring auf dem Zaunplatz.

Der Landammann eröffnet und leitet die Landsgemeinde und ermittelt bei Wahlen und Abstimmungen die Mehrheit durch Abschätzen. «Hochgeachteter Herr Landesstatthalter, Hochgeachtete Damen und Herren der administrativen und richterlichen Behörden, Hochvertraute, liebe Mitlandleute» – es sind erhabene Momente, wenn der Landammann, also der Vorsitzende der Kantonsregierung, die Landsgemeinde eröffnet.

Die Grundlage für die Stimmberechtigten bildet das «Memorial für die Landsgemeinde». Es enthält die Traktandenliste und die Beschreibung aller Geschäfte. So zum Beispiel im 2016 die Festsetzung des Steuerfusses und zehn andere Traktanden. Die Stimmberechtigten haben das Recht «zu raten, zu mindern und zu mehren». Das heisst, sie können zu jedem Sachgeschäft das Wort verlangen und Änderungen beantragen. Möglich sind auch Anträge auf Verschiebung, Rückweisung oder Ablehnung. Direkt im Ring dürfen sich nur stimmberechtigte Personen aufhalten.

Damit stimmberechtigte Eltern nicht ihre ausserkantonale Verwandtschaft aufbieten müssen, wird ein Kinderhütendienst an der Landsgemeinde angeboten. Die Glarner denken an alles.

► **Info:** www.landsgemeinde.gl.ch

Fotos: Kathrin Horn

Foto: zvg

Rezept von Holger Veit, Dimitri Steullet:
Rinds-Carpaccio-Burger mit zweierlei
Kohlrabi und Speck-Espuma

Zutaten:

400 g pariertes Rindfilet
100 g Jumi-Spahn (Käse)
8 grosse Kohlrabis
150 g geräucherter Speck
50 ml Gemüsebrühe
100 ml Rahm
20 g Zwiebelwürfel

Vorbereitung

Pariertes Rindfilet in Frischhaltefolie einrollen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen. 24 Stunden sind besser. Nach der Gefrierzeit Rindfleisch aus dem Tiefkühler nehmen und kurz antauen. Folie vorsichtig lösen. Fein aufschneiden – etwa mit einer Aufschnitt-Maschine – und 4 x 80 Gramm Fleisch portionieren. Je 25 g Jumi-Spahn pro Portion dazu hobeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu kleinen Burgern formen. Die Burger auf beiden Seiten in der Pfanne kurz anbraten, so dass er im Innern Zimmertemperatur hat.

Püree und rohe Kohlrabi-Scheiben

Die Kohlrabis schälen. Aus jedem Kohlrabi einen Würfel schneiden. Daraus 16 rechteckige gleichdicke Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Die restlichen Abschnitte und Kohlrabis klein schneiden und in Salzwasser weichkochen. Kohlrabi abschütten sobald sie weich sind. Dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf ein Haarsieb zum Abtropfen geben.

Speck-Espuma

4 Scheiben Speck anbraten – so dass sie je einen Chip zur Garnitur ergeben. Restlichen Speck klein schneiden und in einem Topf mit den Zwiebelwürfelchen zergehen lassen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Rahm dazugeben. Alles einmal aufkochen, dann zur Seite stellen und eine Stunde ziehen lassen. Danach in einen Messbecher absieben und z.B. in den Siphon eines iSi Bläser Thermo füllen.

Anrichten

Kohlrabi in einem tiefen Teller von der Mitte nach aussen anliegend anrichten. Püree in Tellermitte geben, Burger darauf setzen. Speck-Espuma links und rechts auf dem Teller platzieren und den Burger mit Speck-Chips garnieren.



Apropos... Mamma Mia

Das «Mamma Mia» in Arlesheim ist erfrischend anders und kommt ohne italienische Maiskolben aber nicht ohne Abba aus.



Fotos: Kathrin Horn

Das «Mamma Mia» hat sich ein spezielles Outfit verpasst, dass gefällt oder nicht. Das Ganze ist ein bonbonfarbiges Durcheinander und verbindet Kunst und Plunder. Für die lieben Sirup-Trinker wartet ein Spielzimmer und wer mal muss, geht nicht aufs Stille Örtchen oder auf die Toilette, sondern besucht die «Pipi-Lounge» für «Kids» und «Adults». Das ganze Team ist freundlich, aufmerksam und speditiv. Alles geht Hand in Hand. Kunterbunt ist auch die Gästeschar, die, gut durchmischt, das «Mamma Mia» zu ihrer guten Stube auserkoren hat. Am Mittag ist das «Mamma Mia» bei eiligen Gästen sehr beliebt. Vor-, Haupt- und Nachspeise werden in einem Rutsch auf einem Holzbrett serviert. Der Mittagsgast sitzt sozusagen in einer bedienten Kantine. Das ist Geschmacksache und gewöhnungsbedürftig. Die grosse Koch-Show findet abends statt zu angenehm freundschaftlichen Preisen. Und wer Pasta liebt, sitzt im «Mamma Mia» eh in der ersten Reihe. Sie sind hausgemacht und werden klassisch mit Rindsragout und Schmorgemüse serviert. Wer die Pasta sec mag, bestellt sie mit Butter, Pfeffer und Käse.

Eigentlich träumte Maria Richterich schon lange von der eigenen Beiz. Sie hat in jungen Jahren oft Partys organisiert und als Gastgeberin gerne Freunde betreut. Sie liebt es, wenn etwas läuft und viele Leute zusammensitzen, kurz, wenn das Haus voller Leben ist. Und sonst? Der Name des Lokals bezieht sich auf den Namen der Gastgeberin. «Mia ist die Abkürzung von Maria, ich bin «Mamma» und meine kreative Mutter Colette packt ebenfalls bei jeder Gelegenheit mit an», sagt Maria Richterich. Zudem haben Mutter und Tochter stets den Abba-Song «Mamma Mia» auf den Lippen, natürlich immer mit der Folge-Zeile «here I go again».

► Info: www.mamma-mia-arlesheim.ch

Wettbewerb | Service Plus Nr. 3 2016

Zeigen Sie uns Ihre Welt!

Wir freuen uns über Ihre Momentaufnahme für unsere Augustausgabe. Machen Sie für Service Plus Ihren persönlichen Schnappschuss. Ob mit Ihrem Fotoapparat oder I-Phone ist egal. Machen Sie mit und gewinnen Sie einen attraktiven Preis. Wir freuen uns auf Ihre witzige, skurrile, sinnliche, mystische, berührende, kurz über Ihre schöne Momentaufnahme.

Senden Sie uns Ihr Bild zum Thema **«Sommerfrische»**. Wie Sie diese «Frische» einfangen, überlassen wir Ihrer Kreativität. Bitte senden Sie uns Ihr Bild (eine Fotografie pro Teilnehmer) in möglichst hoher Auflösung an folgende Adresse: wettbewerb@service7000.ch

Als Preis erwartet die glückliche Gewinnerin oder den glücklichen Gewinner ein **Miele Staubsauger Complete C2 Black PowerLine 1'600 Watt gesponsert von Miele.**

Der Einsendeschluss ist der **11. Juli 2016**. Bitte vergessen Sie Ihren Vornamen und Namen sowie Ihre Adresse und Telefonnummer nicht.

Die glückliche Gewinnerin unseres letzten Wettbewerbs zum Thema «Mama ist die Beste» ist Daniela Schön aus Wilen bei Wollerau. Wir gratulieren Ihr zur Rotel Mikrowelle U 15.73 CH, gesponsert von Service 7000 AG.



Schattenspiele.
Sag's mit Sonnenblumen.
Mama ist die Beste!