Marché® RESTAURANT

MARKTSTAND

30 Years

Ein Grund zum Feiern: Marché® wird 30!

Feine Antipasti

Marché® versprüht italienisches Flair

30 Jahre Frische

Jubiläumsbeilage mit Marché® Highlights

Schweizer Bergseen

Eintauchen in die erfrischende Seenwelt

Liebe Gäste!

Wir haben einen Grund zum Feiern: Marché® wird dieses Jahr 30!

Den langjährigen Erfolg verdanken wir vor allem unseren Mitarbeitern, die Marché® stets mit einer grossen Portion Leidenschaft Leben einhauchen. In unserer vierseitigen Jubiläumsbeilage kommen unter anderem drei langjährige Mitarbeiter zu Wort. Sie erinnern sich an ihre ganz persönlichen Highlights. Ein Zeitstrahl zeigt auf, wie sich Marché® in den vergangenen 30 Jahren entwickelt hat. Zudem erzählen unsere Gäste ihre eigenen Marché® Geschichten.

1983 wie auch heute stehen wir für absolute Frische. Und was ist frischer als Kräuter aus dem eigenen Garten? Seit mehreren Jahren pflegen verschiedene Marché® Restaurants ihre eigenen Kräutergärten – egal ob mitten in der Stadt Toronto oder an der Raststätte in Slowenien.

Passend zu würzigen Kräutern servieren wir Ihnen in dieser Ausgabe eine Doppelseite mit Tipps, Rezepten und Wissenswertem zu sommerlichen Antipasti – ganz im frischen Stil von Marché®.

Ein marktfrisches Dankeschön für Ihre Treue in all den Jahren!

Oliver Altherr
CEO Marché International
mit Team

30 Years

Marché JEM

Neue Adresse in Singapur

Mit den beiden Marché® Restaurants VivoCity und Somerset, die sich in urigem Schweizer Stil präsentieren, sowie dem trendigen Bar & Bistro-Konzept Raffles City ist Marché® seit mehreren Jahren in Singapur präsent. Jetzt erobert das Frischekonzept den Westen der Stadt und eröffnet einen neuen Standort mit rund 80 Sitzplätzen im JEM, dem drittgrössten Shopping-, Freizeit- und Business-Komplex der pulsierenden Stadt. 18 Mitarbeiter kümmern sich seit Ende Mai um das Wohl der Gäste. Diese geniessen in urbaner und doch naturnaher Gartenatmosphäre hausgemachte Pizza und Pasta, frische Salate oder kleine Snacks. Und die Expansion in Singapur geht weiter: Noch für dieses Jahr sind weitere Standorte geplant.

30 Jahre Marché®: Pressestimme von 1983

ERÖFFNUNG DES ERSTEN MARCHÉ RESTAURANTS

Stuttgarter Zeitung, 31. Oktober 1983: Als ein Schnellrestaurant mit gehobenem Niveau präsentiert sich vom kommenden Mittwoch an das neue ‚Mövenpick'-Restaurant ‚Marché' in der Königstrasse.

Inmitten verschieden gearteter Lokale ‚mit unterschiedlicher Ambiance' darf sich der Gast aus einem attraktiv angerichteten Marktangebot sein Wunschmenü zusammenstellen. Fertiggerichte sind im ‚Marché' verpönt. Was an den kalten und warmen Büffets geboten wird, ist garantiert frisch zubereitet. (...) Je nach Temperament soll der Gast sich zwischen malerischen Fachwerkhäusern im rustikalen ‚Dorfbeizle' oder unter Markisen in der ‚Gartenlaube' niederlassen. (...) Genau hundert Angestellte werden vom 2. November an (...) für das Wohl der Gäste sorgen. Die Einsparungen durch die Selbstbedienung werden (...) den Gästen zugute kommen: Die Preise für das anspruchsvolle Angebot seien ‚volkstümlich'.

Michaela Kainz

KARTOFFELBÄUERIN AUS LEIDENSCHAFT

Michaela Kainz ist mit der Knolle aufgewachsen. Auf ihrem Betrieb baut die junge Landwirtin Kartoffeln an und liefert sie an Kunden aus der Region – so auch an das Marché Schwechat in Österreich.

In Jeans und T-Shirt steht die Kartoffelbäuerin zusammen mit ihrer Mutter auf der Erntemaschine und entfernt die gröbsten Erdbrocken von den Kartoffeln. Der Papa lenkt den Traktor. Rund 20 bis 30 Tonnen Kartoffeln erntet Familie Kainz im Jahr pro Hektar. Nach der Ernte lagern die Kartoffeln im kühlen und dunklen Keller. Je nach Bedarf werden sie aussortiert, in Säcke abgefüllt und schliesslich an die Kunden geliefert.

FAMILIENSACHE

Schon als Kind half Michaela Kainz im Betrieb in Hetzmannsdorf, der seit mehreren Generationen in Familienbesitz ist.

Seit Jahresanfang leitet sie den Betrieb – viel Verantwortung für die erst 23-Jährige. «Die grösste Herausforderung ist das Wetter, weil man es nicht beeinflussen kann. Frost im Frühjahr und die Menge der Niederschläge haben einen enormen Einfluss auf Grösse und Qualität der Kartoffeln», erklärt Michaela Kainz. Die Arbeit in und mit der Natur erfüllt die Landwirtin: «Die Tätigkeiten im Betrieb sind sehr vielseitig und abwechslungsreich: Da gibt es die Arbeit auf dem Feld, die Lieferung der Produkte an die Kunden aber auch so einiges an Büroarbeit.»

DAS WHO IS WHO DER TOLLEN KNOLLE

Seit Mai 2010 liefert Familie Kainz alle 7 bis 14 Tage Kartoffeln an das Marché Schwechat. Je nach Bedarf sind es pro Monat rund 1'000 bis 1'800 Kilo, was im Jahr etwa 14 bis 15 Tonnen entspricht.

Meistens bestellt das Marché Schwechat die Kartoffelsorte Ditta. Eine festkochende Kartoffelsorte, die sich für die Zubereitung von fast allen Gerichten eignet, insbesondere für Kartoffelsalat, Salz- und Bratkartoffeln oder Pommes frites. Für Püree, Puffer, Suppe oder Gratin empfiehlt Michaela Kainz neben der Sorte Ditta auch die vorwiegend festkochende Kartoffel Marabel, die sie ebenfalls anbaut. Die Sorten Erika und Annabelle wiederum sind festkochende, frühe Kartoffeln, die schon im Sommer geerntet werden.

«Eine gute Kartoffel ist fest, innen gelb und zerfällt nicht gleich beim Kochen.» So erkennt auch der Laie ein qualitativ hochwertiges Produkt.

KARTOFFELN ZU HAUSE LAGERN

Ideal ist ein Erdkeller. Da aber die wenigsten über einen solchen verfügen, reicht auch ein gut gelüfteter Abstellraum. Kartoffeln mögen es kühl und dunkel. Die Knollen erst kurz vor der Zubereitung waschen, so bleiben sie länger haltbar.

Michaela Kainz überbringt dem Marché® Koch, Péter Kiss, die Kartoffeln höchstpersönlich.

Antipasti-Rezepte à la Marché®!
Vom 17. Juli bis zum 11. August sind frische Antipasti Thema bei Marché®.

Weitere Informationen unter:
marche-restaurants.com/promotion

Feine Appetitanreger bei Marché®

ANTIPASTI

«Bruschetta ai pomodori», «Funghi ripieni» oder «Insalata con carpaccio di zucchine» – bereits die wohlklingenden Namen der italienischen Antipasti lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Diese feinen Appetitanreger können auch zu Hause ganz einfach zubereitet werden.

Antipasti – die kleinen Gerichte, die in Italien zum Auftakt eines meist mehrgängigen Menüs serviert werden – verbreiten sofort einen Hauch italienisches Ambiente.

Dabei gehören Bruschette zu den bekanntesten Antipasti: die gerösteten Brotscheiben, pikant belegt mit gehackten Tomaten oder einfach mit Knoblauch, Olivenöl und Salz. Aber die italienische Vorspeisen-Küche hat noch viel mehr zu bieten: Typisch sind auch luftgetrockneter Aufschnitt wie Schinken oder Salami, begleitet von gebratenen, in Olivenöl eingelegten Auberginen, Zucchini oder Pilzen, frischen Melonen oder mariniertem Fisch und Meeresfrüchten.

DOLCE VITA À LA CARTE

Den Ursprung der Antipasti vermutet man in der Renaissance. Damals wurden Bankette mit einer Vielzahl an kalten, auf Büffets angerichteten Speisen eröffnet und beendet. Auch heute noch werden Antipasti meistens kalt, manchmal auch lauwarm und nur selten heiss serviert. Warme Antipasti reicht man eher vor leichten Speisen, kalte Antipasti hingegen passen vor allem zu gehaltvolleren Mahlzeiten. Und da diese kalten Antipasti ihren Geschmack am besten entfalten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank im marinierten Öl ziehen können, lassen sich am Tag zuvor auch grössere Mengen problemlos vorbereiten.

ITALIENISCH GENIESSEN

In Italien gilt für gewöhnlich das Abendessen als Hauptmahlzeit. Dabei lässt man sich besonders viel Zeit und gibt sich in aller Ausführlichkeit den kulinarischen Genüssen hin. Ein komplettes Abendessen besteht aus einer Vorspeise – dem Antipasto –, einem Pastagericht, dem Hauptgang und der Nachspeise. In italienischen Restaurants ist es üblich, vorbereitete Antipasti in einer Vitrine zu präsentieren: So kann sich der Gast eine Auswahl feiner Appetithäppchen ganz nach seinem Geschmack zusammenstellen.

Wie der mediterrane Auberginenauflauf zubereitet wird, verrät Marché® im neuen Saison-Rezeptheft.

ITALIANITÀ FÜR ZU HAUSE

Antipasti lassen sich auch daheim ganz einfach zubereiten. Was gibt es Schöneres, als seine Gäste mit einer Auswahl an frischen Antipasti zu überraschen? Dafür eignen sich fast alle Gemüsesorten wie Peperoni (Paprika), Tomaten, Zucchini, Pilze, Oliven oder auch Bohnen – je nach Geschmack. Das gewünschte Gemüse einfach mit etwas Knoblauch und Salz in Olivenöl anbraten, mit frischen Kräutern marinieren, nach Wunsch etwas dunklen Balsamico hinzufügen und auskühlen lassen. Wenn die Gäste eintreffen, nur noch etwas Weissbrot oder Ciabatta aufschneiden – und in die italienische Genusswelt eintauchen!

Marché® Saisonrezept

(Gebackener Fenchel)

Finocchi al forno

Zutaten für 4 Portionen:

600 g	*Fenchel*
200 g	*Cherrytomaten*
2 EL	*Olivenöl*
5 g	*Basilikum*
1 gestr. TL	*Meersalz*
1 Prise	*schwarzer Pfeffer, gemahlen*

Zubereitung:
Den Fenchel waschen, trocken tupfen und in schmale Spalten schneiden. 10 Min. im kochenden Wasser blanchieren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Cherrytomaten waschen und halbieren.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Den Fenchel und die Tomatenhälften in die Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 200 °C für 10 Min. backen. Den Basilikum fein hacken und auf den gebackenen Fenchel streuen.

Weitere schmackhafte Antipasti-Rezepte gibt's im neuen Saison-Rezeptheft «Antipasti» zu entdecken. Dieses ist in allen teilnehmenden Marché® Restaurants vom 17. Juli bis zum 11. August kostenlos erhältlich.

Marché® Tipp: *Mit Basilikum, Thymian oder Rosmarin aus dem eigenen Kräutergarten (siehe Tipps Seite 10) schmecken die selbst gemachten Antipasti gleich noch ein Stück besser – buon appetito!*

30 Jahre Gastfreundschaft

GÄSTESTIMMEN VON DAMALS BIS HEUTE

Thank you for your hospitality
Danke schön!
Bill Clinton
February 24, 2000

«Schon seit über 20 Jahren fahren wir nach Österreich in die Skiferien. Fast genau so lange erwartet uns das erste Highlight auf dem Weg in die Berge: Im Marché Glarnerland gibt es jeweils **leckere Rösti** mit Spiegeleiern zum Frühstück. Dieser Zwischenstopp ist bei uns zur Tradition geworden.»

Beatrice Strohmeier
Schweiz

«Wenn wir mit unserer Band Nemjuci auf Tournée sind, verbringen wir viele Stunden auf der Autobahn. Bei Marché® bekomme ich das, was ich will: Eine entspannte Atmosphäre und einen **frisch gepressten Orangensaft**. Einmal kehrten wir nach 14-stündiger Autofahrt durch einen Schneesturm im Marché Mosonmagyaróvár ein. Ich war ganz begeistert, dass man sich den Schnittlauch am Tisch selber pflücken konnte – wie sich später herausstellte, war der Kräutertopf eigentlich nur zur Dekoration gedacht.»

Németh Juci
Sängerin der Band Nemjuci, Ungarn

«Natürlich frisch – und das schon seit 30 Jahren.
Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!»

Renzo Blumenthal
Marché® Botschafter, Schweiz

«Bereits seit 10 Jahren ist Marché® unser exklusiver Raststättenpartner in Europa. Unsere Kunden loben das ausgezeichnete **Preis-Leistungs-Verhältnis**, die schöne und frische Speisenpräsentation sowie die äusserst freundlichen Mitarbeiter. Wir gratulieren Marché® zu 30 Jahren perfekter und herzlicher Gastlichkeit.»

Michael Kurtze
Busreisen.cc, Österreich

«Es ist Ihnen gelungen mit dem Marché eine Oase der Erholung in die hektische Stadt Stuttgart zu bringen. Kritikwürdig finde ich nur, dass es in anderen Städten keinen Marché gibt. Marché – Marché du schöner Ort, nie wieder will ich von dir fort.»

Gästestimme zur Eröffnung in Stuttgart 1983

1983 – 2013

30 JAHRE FRISCHE

30 Years

Marché® RESTAURANT

Frische, Genuss und Transparenz: Auch nach 30 Jahren bleibt Marché® am Puls der Zeit. Ein Gespräch mit Oliver Altherr, CEO von Marché International, über Erfolge und Zukunftspläne.

30 Jahre Marché® und noch immer erfolgreich. Was ist Ihr Erfolgsrezept?
Wir bieten dem Gast ein Erlebnis für alle Sinne! Bereits beim Eingang fällt einem das farbenfrohe Salat- und Gemüsebuffet ins Auge. Geht man an der hauseigenen Natur-Bäckerei vorbei, liegt der Duft von frischem Brot in der Luft. Die Rösti wird direkt vor den Augen des Gastes goldgelb gebraten – und anschliessend ist Geniessen angesagt. Unsere drei Stärken: Absolute Frische, hoher Genuss und Qualität – das kommt an!

Wo holen Sie sich die Inspiration für neue Konzepte?
Als ursprünglich gelernter und leidenschaftlicher Koch bin ich wohl mehr an der Front als im Büro anzutreffen. Vergangene Woche Kanada, heute Deutschland und morgen Singapur. Am Puls des Geschehens – genau da hole ich mir meine Inspiration.

In welchen Bereichen wird Marché® künftig seine bewährte Pionierrolle spielen?
Back to the roots, zurück in die Städte. Im Oktober planen wir die Eröffnung eines brandneuen Konzepts in Zürich.

Mit welchen Überraschungen erobert Marché® die Herzen der Städter?
Das neue Konzept basiert zwar auf den Markenwerten von Marché®: Frische, Qualität, Natürlichkeit und Transparenz. In puncto Design, Kommunikation, Raumgestaltung und Angebot hebt es sich aber von den bestehenden Marché® Restaurants ab. Beim Grill gehen wir neue Wege und arbeiten mit einem japanischen Holzkohlegrill. Mit Grilladen, direkt auf den Punkt gegart, und passenden Saucen, hauchdünnen und knusprigen Gourmet-Pizzen sowie viel frischem Salat und Gemüse bieten wir unseren Gästen Genuss pur!

Was wünschen Sie sich für die nächsten 30 Jahre Marché®?
Dass wir die Leidenschaft für das Produkt und die Gastfreundschaft niemals aus den Augen verlieren!

Oliver Altherr
CEO Marché International

«Marché war vor 30 Jahren der Revolutionär in der Profi-Gastronomie: Radikale Frische, maximale Transparenz, Küche mitten unter den Gästen – ein Benchmark-Konzept für die ganze Branche. Der aktuelle, weltweite Erfolg ist hochgradig verdient. Herzlichen Glückwunsch und toi, toi, toi für die kommenden 30 Jahre!»

Gretel Weiß, *Branchenkennerin und Chefredaktorin Food Service Europe*

Ein frischer Blick zurück

30 JAHRE MARCHE®

Marché® Uniform damals

Gemüse – ständig frisch gegart

Marché® Uniform heute

Saft – von Hand gepresst

2005: Erste Marché® Natur-Bäckerei

1983: Erstes Marché® eröffnet in Stuttgart (D)

Salat – von Bauern aus der Region

1995: Internationale Expansion

2010: Marché Brookfield Place Street Level

2007: Neuer Hauptsitz in Kemptthal (CH)

1986: Regionale Lieferanten

2001: Marché® Maskottchen Picky

2007: Marché VivoCity

30 Years

1983 1986 1988 1991 1995 2001 2003 2005 2007 2008 2010 2013

1983: Erstes Marché® eröffnet in Stuttgart (D)
«Am Mittwoch, 2. November, eröffnen wir unser neuestes Restaurant. Es heisst ‹Marché› und liegt an der Königstrasse. Es ist nicht ein Restaurant. Es ist eine Restaurant-Welt.»

1986: Erstes Marché® in der Schweiz
Das Marché Neuenkirch Ost ist nicht nur das erste Marché® in der Schweiz, sondern auch an einer Autobahn.

1986: Regionale Lieferanten
Beispielsweise das Familienunternehmen Schürch Getränke Rothenburg beliefern die Marché® Restaurants Neuenkirch Ost / West (CH) seit 1986 bis heute unter anderem mit fruchtig-frischem Apfelmost!

1988: Marché® Nummer 10
Eröffnet in Hamburg.

1991: Marché® expandiert
Nach Österreich, England und Kanada.

1995: Marché Fläming West
Erstes Marché® an der deutschen Autobahn.

1995: Internationale Expansion
Marché® unterzeichnet Franchise-Verträge in Israel, Korea, Indonesien und Hongkong.
Dann folgen Eröffnungen in Italien, Korea und Israel.

2001: Marché® Maskottchen Picky
Die flauschige Kindermöwe Picky wird eingeführt.

2003: Neuer CEO Oliver Altherr
Oliver Altherr wird neuer CEO: «Unsere Vision ist es, das frischeste Gastronomieunternehmen zu sein.»

2005: Erste Marché® Natur-Bäckerei

2006: Marché Lukovica
Erstes Marché® in Slowenien.

2007: Neuer Hauptsitz in Kemptthal (CH)
Das Support-Office von Marché International ist das erste Schweizer Bürogebäude mit Nullenergiebilanz.

2007: Marché VivoCity
Erstes Marché® in Singapur.

2007: Marché Holmestrand
Erstes Marché® in Norwegen.

2007: Marché Schwechat
Erstes Marché® in Österreich.

2008: Marché Mosonmagyaróvár Nord & Süd
Erste Marché® Restaurants in Ungarn.

2008: Marché Bistro Draganić Nord & Süd
Erste Marché® Restaurants in Kroatien.

2010: Marché Brookfield Place Street Level
Neueröffnung Marché® in Kanada.

2013: Marché® Nummer 4 & 5 in Singapur
Marché JEM und Marché Asia Square.

2013: Marché Mövenpick Zürich
Seien Sie gespannt auf unser neues Konzept!

2014 Ausblick: Expansion USA
We are going to San Francisco!

Langjährige Marché® Mitarbeiter

IHRE GANZ PERSÖNLICHEN HIGHLIGHTS

Mitarbeiter sind der Motor eines Unternehmens – auch bei Marché®: Tagtäglich kümmern sie sich um das Wohl der Gäste oder entwickeln neue, frische Ideen. Viele sind seit Jahrzehnten mit Leib und Seele dabei. Drei langjährige Mitarbeiter verraten ihre ganz persönlichen Highlights aus ihrer Zeit bei Marché®.

Seit 30 Jahren dabei:

Jutta Weik

Marché Brookfield Place Street Level (CA)

«Mein erster Arbeitstag im Marché Stuttgart war definitiv ein Abenteuer: **In der ziemlich unbequemen Uniform – gestreifte Bluse mit Puffärmelchen und Schiffchen auf dem Kopf – musste ich 40 Kilogramm Spaghetti kochen!»**, erzählt die gelernte Köchin Jutta Weik, die in verschiedenen Ländern für Marché® gearbeitet hat: Deutschland, Norwegen, Schweiz und aktuell Kanada. Dort überraschte sie kürzlich eine ältere Dame aus Mannheim, die sie wiedererkannte: «Sie haben doch im Marché Stuttgart gearbeitet!» Die zirka 80-jährige Dame hatte recht – und sie konnte der Food-Managerin Jutta Weik sogar noch genau sagen, welche Gerichte sie damals zubereitet hatte.

Seit 24 Jahren dabei:

Maximilian Übelhör

Support Office Marché International (CH)

Vom Koch zum Culinary Advisor und Projektleiter des Marché® Systems: Maximilian Übelhör kletterte die Marché® Karriereleiter hoch. Bei Markteintritten ist er hautnah mit dabei – so auch 2005 in Slowenien: **«Wir übernahmen damals 13 Betriebe und führten dort das Marché® Konzept ein»**, erinnert sich Maximilian Übelhör. Für diese intensive Zeit schlug er seine Zelte in Slowenien auf: «Obwohl mir die slowenische Sprache fremd war, fühlte ich mich sofort wohl. Die ländliche Mentalität ist der meiner früheren Heimat, dem Allgäu, sehr ähnlich.» Die Marke Marché® in die Welt hinauszutragen, war für Maximilian Übelhör eine einzigartige Erfahrung.

Seit 29 Jahren dabei:

Trudi Stadelmann

Marché Neuenkirch Ost (CH)

Seitdem das Marché® in Neuenkirch existiert, arbeitet Trudi Stadelmann hier. Zuerst hat sie die Sanitäranlagen gereinigt: **«Ich weiss noch genau wie Frau Marti, meine Arbeitskollegin, und ich öfters mal beim Putzen gejodelt haben.»** Den Gästen habe das so gut gefallen, dass sie das WC kaum mehr verlassen wollten.

Heute arbeitet die Frohnatur im Service. Der Kontakt zu den Gästen macht sie glücklich: «Das Schönste für mich ist, wenn die Gäste wieder kommen und fragen: ‹Ist Trudi Stadelmann heute auch wieder da?›» Genau deswegen kommt sie tagtäglich mit einem Lächeln im Gesicht zur Arbeit – auch nach bald 30 Jahren.

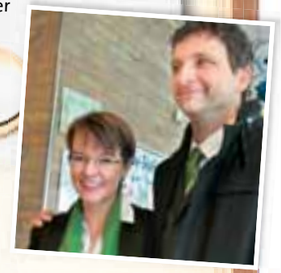
IMPRESSUM | HERAUSGEBER: Marché Restaurants Schweiz AG, Alte Poststrasse 2, CH-8310 Kemptthal, marktstand@marche-int.com, **marche-restaurants.com**

«Im Marché Tepanje habe ich vor einiger Zeit ein Sandwich bestellt. Die Verkäuferin hat mich etwas komisch angeschaut. Als ich ihr erklärte, was ich will, hat sie mir ein **Sandwich** nach meinem Geschmack zubereitet. Nach zwei Wochen war ich wieder im selben Marché®. Die Verkäuferin hat mich erkannt und gefragt, ob sie mir wieder ein Sandwich zubereiten soll. Das macht den Unterschied bei Marché® aus. Danke und machen Sie weiter so!»

Marjan Fišer
Kaffeelieferant, Slowenien

«Im Frühling 2009 lernten Beat und ich uns übers Internet kennen. Das erste Treffen fand im Marché Kemptthal statt, weil es für beide gut erreichbar war. Es war nicht Liebe auf den ersten Blick, aber da war doch viel Sympathie. Aus dem geplanten, kurzen Kaffeetreff wurden schliesslich drei Stunden intensives Gespräch inklusive Nachtessen. Dieses Jahr haben wir geheiratet und – Romantiker wie wir sind – musste die Feier am Ort unserer ersten Begegnung stattfinden. Das **Marché® Team** hat eine wunderbare **Hochzeit** organisiert. Und wer kann schon sagen, dass er in einem Autobahnrestaurant geheiratet hat?»

Shirley Barnes
Schweiz



«Die Bedienung ist super. Besonders das Lächeln der Mitarbeiter bereitet mir einen guten Morgen.»

James Russel
Kanada

«Wir fahren immer nach Medenbach Ost, um **Eis zu essen**. Letzthin waren wir spät dran und das Eis war bereits im Kühlraum versorgt. Ein Mitarbeiter holte das Eis extra wieder für uns hervor. Das werden wir nie vergessen.»

Wolfgang Haunzwickl
Deutschland

«Kürzlich war ich mit russischen Gästen in unserem Limousinen-Service auf dem Weg nach St. Moritz und lud sie unterwegs ins Marché Glarnerland ein. Die Verzücktheit in ihren Augen ob des **reichhaltigen Buffets** werde ich nie wieder vergessen. Sie erlebten eine kulinarische Reise durch die Schweiz auf kleinstem Raum.»

Stephan Rohrer
Limousinen-Service M.C.R.
Moving Consultant & Relocation, Schweiz

«Um unseren Kunden rundum einen erstklassigen Service zu bieten, setzen wir auf langjährige Geschäftsbeziehungen. Bei den Marché® Restaurants wissen wir unsere Gäste **in guten Händen**. So macht der Stopp beim Reisen Spass.»

Marco Gössi
Busunternehmen Gössi, Schweiz

LOST & FOUND – KURIOSITÄTEN

Was die Gäste nebst alltäglichen Dingen sonst noch bei Marché® vergassen:

JACKE MIT 60'000 EURO

Gefunden im Marché Tepanje (Slowenien). Die Mitarbeiterin Mija Cugmas hat dem Mann die Jacke mit dem Geld zurückgegeben und dafür einen grosszügigen Finderlohn erhalten.

KIND

Gefunden im Marché Alacska (Ungarn). Die Eltern bemerkten nach 40 Kilometern Fahrt den Verlust und holten das Kind im Restaurant ab.

GEBISS

Verloren im Marché Brookfield Place Street Level (Kanada). Der Gast hat zum Essen das Gebiss aufs Tablett gelegt, wo es vergessen wurde.

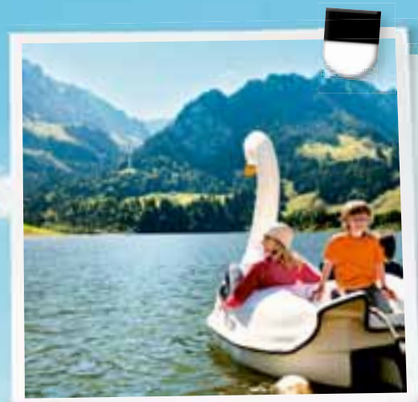
Schweiz Tourismus.
Offizieller Partner.

Schweizer Seenwelt

VON TÜRKISBLAU BIS PECHSCHWARZ

Ob fröhliches Plantschen mit der Familie am Schwarzsee, traute Zweisamkeit vor imposanter Kulisse am Blausee oder auf den Spuren der Erdgeschichte am Lago Bianco und Lago Nero: Die Schweizer Bergseen versprechen Erholung für jeden Geschmack.

Mehr Infos zur Schweizer Seenwelt und zu vielen weiteren Erlebnissen gibt es auf: ***www.MySwitzerland.com/wasser***



SCHWARZSEE – DER FARBIGE

Laut der Sage ist das Wasser des Schwarzsees so dunkel, weil ein Riese seine Füsse darin gebadet haben soll. Dabei schimmert der auf 1'047 Meter über Meer gelegene Bergsee je nach Lichteinfall in magischen Farbtönen von Türkisblau bis Pechschwarz. Diese wildromantische Naturkulisse bildet den Rahmen einer Familiendestination mit perfekter Infrastruktur: Auf dem Hexenweg um den See lernen Gross und Klein die Sagen und Märchen der Region kennen, am Badestrand sorgt das kühle Nass für die nötige Erfrischung und die rasante Fahrt auf der Schwarzsee-Sommer-Rodelbahn garantiert Spass für die ganze Familie.

BLAUSEE – DER MYSTISCHE

Umgeben von hohen Bergen und unberührter Natur liegt versteckt im Kandertal ein kleiner, sagenumwobener See – der Blausee, ein idyllisches Paradies inmitten eines verkehrsfreien, privaten Naturparks (Eintritt). Der Blausee entstand vor über 15'000 Jahren durch einen Felssturz. Da der See noch heute von unterirdischen Quellen gespeist wird, ist das Wasser glasklar. Entlang des Seeufers schlängelt sich ein verträumter Spazierpfad mit Picknickplätzen und Feuerstellen – das perfekte Ausflugsziel für Romantiker und Naturfreunde. Und wer es lieber exklusiv mag, findet im Hotel Blausee mit eigener Bio-Forellenzucht eine mehrfach ausgezeichnete Küche.

LAGO BIANCO UND LAGO NERO – DIE GEGENSÄTZLICHEN

Von Norden nach Süden, von den Gletschern zu den Palmen führt seit über 100 Jahren die Bernina-Linie der Rhätischen Bahn. Vor der imposanten Kulisse des höchsten Bündner Bergs trifft der Reisende am Berninapass gleich auf zwei Seen: den Lago Bianco und den Lago Nero. Nur wenige Meter trennen die beiden Bergseen voneinander und doch befindet man sich hier an Europas Hauptwasserscheide. Das milchig-weissliche Gletscherwasser des Lago Bianco fliesst via Inn und Donau ins Schwarze Meer. Das Wasser des Lago Nero gelangt in den italienischen Fluss Po und von da in die Adria. Von den Seen aus lohnt sich der Zickzackweg hinunter nach Cavaglia mit seinen fast zehn Meter tiefen Gletschermühlen.

Klein, aber oho!
Mitten im Büro- und Geschäftskomplex Brookfield Place in Toronto grünt und spriesst es. Seit August 2010 bauen die Mitarbeiter des Marché Brookfield Place Street Level in einem rund 2,2 x 1,8 Meter grossen Gewächshaus im Kochbereich frische Kräuter an: Rosmarin, Basilikum und Co. verleihen Marinaden, salzigen Gebäcken, Desserts oder Säften ihren aromatischen Geschmack.

Kräutergarten an der Raststätte

URBAN GARDENING À LA MARCHÉ®

Herb, fein, süsslich oder würzig: Frische Kräuter geben den Speisen eine raffinierte Note. Verschiedene Marché® Restaurants weltweit bauen deshalb Kräuter und andere Produkte für den eigenen Bedarf an – so auch das Marché Tepanje in Slowenien.

Will man von Wien oder Budapest nach Triest am Mittelmeer reisen, führt der Weg über die längste Autobahn Sloweniens, die A1. Eine grüne Oase an einer der Hauptverkehrsachsen Europas ist das Marché Tepanje – und dies nicht nur wegen der Logofarbe: An dieser Raststätte werden Kräuter, Gemüse und Früchte angebaut, gehegt und gepflegt.

QUERBEET – VON ROSMARIN BIS HIN ZU MELONEN

Die Mitarbeiter des Marché Tepanje kümmern sich seit 2006 liebevoll um ihren rund 80 Quadratmeter grossen Garten: Je nach Saison bauen sie nebst Küchenkräutern wie Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch, Melisse und Pfefferminze auch Gemüse, Erdbeeren oder sogar Melonen an. Die Köche bereiten daraus verschiedene Speisen, Desserts oder auch Tees zu. Zudem erfahren die Gäste in einem Buch alles über die Eigenschaften und Verwendung der Kräuter. Gleich daneben stehen getrocknete Kräuter – zum Fühlen und Schnuppern.

Der Kräutergarten im Marché Tepanje ist also mehr als nur ein Garten. Die Gäste sollen dadurch für das Kochen mit frischen Kräutern und Produkten sensibilisiert werden. Wer weiss, vielleicht entsteht auf der Terrasse des ein oder anderen Gastes auch ein kleiner Kräutergarten.

TIPPS FÜR DEN EIGENEN KRÄUTERGARTEN

Ein noch so kleiner Balkon oder schmales Fensterbrett kann ganz einfach zum heimischen Garten umfunktioniert werden. Zu beachten sind dabei folgende Punkte:

- Kräuter in kleinen Töpfen ziehen.
- Sie brauchen Sonne und Schutz vor Wind.
- Kräuter regelmässig schneiden, so treiben sie besser.
- Rosmarin, Thymian, Lavendel und Salbei brauchen nur wenig Wasser.
- Oregano, Petersilie, Basilikum und Schnittlauch öfter giessen.

«Wusstest du, dass ...

... rote Peperoni (Paprika) mehr Vitamine haben als grüne?»
Grüne Peperoni (Paprika) sind nämlich noch nicht reif. Reife Peperoni (Paprika) schmecken süsser und sind meist gelb, orange oder rot. Sie sind echte Vitaminbomben und liefern dreimal so viel Vitamin C wie eine Orange.

... du bei Marché® Geburtstag feiern kannst?»
Die Kindermöwe Picky freut sich auf dich und einen lustigen Nachmittag mit leckerem Geburtstagskuchen und spannenden Spielen. Welche Marché® Restaurants deine Geburtstagsparty organisieren, erfährst du hier: ***www.marche-restaurants.com/kids-events***

Lustige Tomatenkäfer

Zu jedem sommerlichen Kinderfest gehört eine kunterbunte Knabberplatte. Wie wär's mit lustigen Tomatenkäfern? Picky zeigt dir, wie du diese ganz einfach aus frischen Tomaten und Mozzarella selbst machst.

Und so wird's gemacht:
Mozzarella in Scheiben schneiden. Cherrytomaten vierteln. Je zwei Tomatenviertel als Flügel auf den Mozzarellascheiben anrichten und Pünktchen aus Frischkäse mit einem Zahnstocher darauf zeichnen. Die Olive als Kopf an der Tomate platzieren und zwei Schnittlauchstangen als Fühler in die Olive stecken – fertig ist der Tomatenkäfer.

Das brauchst du:
Mozzarella, grosse Cherrytomaten, Frischkäse, schwarze, entsteinte Oliven, Schnittlauch

Dieses und weitere Rezepte findest du unter: ***www.marche-restaurants.com/kinderkochen***

Kniffliges mit Picky

Finde die 5 Fehler!

Die Auflösungen stehen auf der Rückseite.

«Hallo Kids!» Hier gibt's zwei Aufgaben für euch! Von einfach (★) bis schwieriger (★★).

Spiel 1: ★

Versetze nur ein einziges Streichholz und die Gleichung geht auf!

Spiel 2: ★★

Je eine Rechung darf nur addiert (+), subtrahiert (-), multipliziert (·) oder dividiert (:) werden. Alle Rechungen haben dieselbe Lösung!

22 ◯ 3 ◯ 5 = ?
60 ◯ 1 ◯ 2 = ?
2 ◯ 3 ◯ 5 = ?
33 ◯ 1 ◯ 2 = ?

Früher und heute:
Maximilian Übelhör arbeitet seit dem 1. August 1989 bei Marché® und Lisa Schlodder seit dem 1. Januar 2013.

GEWINNEN & GENIESSEN

Mit Marché® die Schönheit des Schwarzsees erleben!

Entdecken Sie die Schweizer Wasserwelt und gewinnen Sie einen Kurzurlaub für die Familie am Schwarzsee. Einfach diese Frage beantworten:

Seit wie vielen Jahren gibt es Marché®?

- ■ 100 Jahren
- ■ 5 Jahren
- ■ 30 Jahren

Bitte senden Sie die Lösung per E-Mail an: **marktstand@marche-int.com**
EINSENDESCHLUSS: 15. OKTOBER 2013

HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE

Auf einer sonnigen Hochebene direkt am See gelegen, bietet die Hostellerie am Schwarzsee eine Idylle abseits von Alltag und Hektik. Zahlreiche Sommer- und Wintersportmöglichkeiten locken.

Ihr Marché® Gewinn umfasst: *Zwei Übernachtungen für zwei Erwachsene und maximal zwei Kinder in der Hostellerie am Schwarzsee (www.hostellerieamschwarzsee.ch) inkl. Halbpension in einem schönen Panoramazimmer. Gültig nach Verfügbarkeit bis 1 Jahr nach Ausstelldatum.*

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind Personen ab 18 Jahren mit richtig beantworteter Einsendung. Ausgenommen sind Mitarbeitende von Marché International sowie der am Wettbewerb beteiligten Partnerunternehmen. Pro Person ist nur eine Teilnahme möglich. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung möglich. Mit Einsendung der Lösung willigen die Teilnehmenden ein, dass ihre Daten bei Marché International gespeichert werden und sie bis auf Widerruf Informationen erhalten.

AUFLÖSUNGEN SEITE 11:

Spiel 1: 30 – 25 = 5

Spiel 2:

IMPRESSUM | HERAUSGEBER:
Marché Restaurants Schweiz AG, Redaktion Marktstand,
Alte Poststrasse 2, CH-8310 Kemptthal,
marktstand@marche-int.com, **marche-restaurants.com**

ClimatePartner° klimaneutral
Druck | ID: 53203-1305-1001

PEFC