

gazette

Zeitung der ZFV-Unternehmungen, Juni 2010

Thema 1

Kaffee – eine Liebeserklärung
Leitartikel von René Schläpfer
Inhaber, Hemmi & Baur AG

Thema 2

Fördern und fordern – herzlichen Dank!
Interview mit Heidi Neyroud
Stv. Betriebsleiterin UBS Restaurant Key West

Thema 3

Gastronomie im Strandbad Lido Luzern
Sonne, Strand und mehr



Die Gastronomiegruppe





Kaffee – eine Liebeserklärung

Der Duft von Kaffee ist einzigartig und sofort erkennbar. Vielleicht ist es dieses wunderbare Zusammenspiel von Exotik, Geruch und Sinnlichkeit, das Kaffee zum beliebtesten Getränk der Schweizer Bevölkerung macht.

Etwas Kaffeegeschichte

Die Geschichte des Kaffeebaums kann nicht genau erzählt werden. Verschiedene Legenden berichten schon im 9. Jahrhundert von den grünen Bohnen, die im Hochland von Äthiopien von den Einheimischen gekaut wurden. Man erzählt sich auch, dass man bereits damals aus den Früchten ein Getränk herstellte. Im 11. Jahrhundert pflanzten die Araber Kaffee auf künstlich bewässerten Küstenhängen am Roten Meer. Im Jemen röstete man dann zum ersten Mal die Kaffeebohnen auf Steinplatten. Die Hafenstadt Mokka stand für den starken arabischen Mokka Pate. Es waren die Araber, die den Kaffeeanbau zum Staatsgeheimnis machten. Die Ausfuhr war strengstens verboten. Kaufleute und reisende Händler schafften es im Jahr 1615 dennoch, Keimlinge nach Venedig zu schmuggeln, das damals das Zentrum des Orienthandels war. Der grosse Siegeszug des Kaffees begann 1645 mit einem Kaffeehaus auf dem Markusplatz in Venedig und breitete sich schnell in ganz Europa aus.

Tradition seit 1930

Als meine Frau Fiamma und ich den von Hans Hemmi 1930 gegründeten Familienbetrieb im Jahr 2003 kauften, übernahmen wir ein hervorragend geführtes Unternehmen, das sich durch die Qualität seiner Kaffeeprodukte auszeichnete. Die Hemmi & Baur AG befindet sich im Herzen von Zürich und beliefert das Gastgewerbe, die Hotellerie sowie Kollektiv- und Grosshaushalte. Wir sind stolz darauf, dass wir als einziger Kaffeelieferant die ZFV-Unternehmungen seit Jahrzehnten mit unseren Kaffeeprodukten beliefern dürfen.

Seit vielen Jahren arbeiten wir nur mit uns bekannten Partnerfirmen in den Produktionsgebieten zusammen. Alte Rezepturen bilden die Basis für unsere Qualität. Wir sind aber auch in der Lage, hinsichtlich Mischungen, Mengen und Grössen individuelle Kundenwünsche zu erfüllen. Mehr als 20 verschiedene Kaffeemischungen bieten für jeden Geschmack etwas. Spezialitäten wie die koffeinfreie Hausmischung und eine BIO-Havelaar-Mischung mit der Knospe runden unser Angebot ab.

Editorial

Der Kaffee hat auch beim ZFV einen hohen Stellenwert. 2009 betrug der Kaffeeverbrauch im ganzen Unternehmen gut 60 Tonnen. Das entspricht rund 7,5 Millionen Tassen Kaffee, die von unseren Gästen in einem Jahr getrunken wurden.

2007 musste die in die Jahre gekommene Cafeteria im Erdgeschoss des Restaurants St. Peter neu gestaltet werden. Entstanden ist die Cafébar «Momento», welche Andreas Hunziker zusammen mit seinem Planungsteam entwickelt hat. Dabei handelt es sich um ein modernes, zeitgemässes Cafébar-Konzept, für das zusammen mit Hemmi & Baur eine eigene Kaffeemischung kreiert worden ist. «Momento» verfügt auch über ein unverwechselbares architektonisches Konzept. Die für den «St. Peter» entwickelte Cafébar hat sich rasch durchgesetzt und ist zu einem eigenen «ZFV-Brand» geworden. Heute gibt es eine «Momento»-Cafébar an der Universität Bern und bald schon eine weitere im Restaurant The Traders im World Trade Center in Zürich, das in den Monaten Juli und August 2010 umgebaut wird. Weitere «Momentos» sind in der Gemeinschaftsgastronomie wie auch in der öffentlichen Gastronomie in Planung.

Der wichtigste Mann – unser Röstmeister

In der Röstanlage bekommt der Kaffee seine charakteristische Farbe und seinen köstlichen Duft. Der Röstmeister muss den perfekten und gleichmässigen Röstgrad der Bohnen unter Kontrolle haben. Anhand von Röstproben aus dem Trommelröster weiss er ganz genau, wann er am Hebel ziehen muss, damit sich die heissen Kaffeebohnen ins Auskühlbecken ergiessen. Ein geschultes Auge und viel Erfahrung sind für gute Resultate unerlässlich. Die röstfrischen Bohnen entfalten ihr volles Aroma aber erst 72 Stunden nach der Röstung.

René Schläpfer

Inhaber, Hemmi & Baur AG



Impressionen

Die 300 Gäste am traditionellen Konzert mit dem Zürcher Kammerorchester in der Tonhalle wurden vom Team des UBS Restaurants Key West verwöhnt.



Fördern und fordern – herzlichen Dank! Interview mit Heidi Neyroud, Stv. Betriebsleiterin UBS Restaurant Key West

Foto Heidi Neyroud

Heidi Neyroud, seit zwölf Jahren leben Sie nun in der Schweiz. Wie sind Sie zu den ZFV-Unternehmungen und speziell ins UBS Restaurant Key West gekommen?

Nach meinem Umzug machte ich zuerst bei der Winterthur Versicherung eine siebenmonatige Ausbildung. Dabei merkte ich, dass die reine Büroarbeit nicht meine Welt ist. Ich bewarb mich deshalb beim ZFV für eine Teilzeitstelle in einem Schulbetrieb, wollte aber eigentlich gerne Vollzeit arbeiten. Zufälligerweise war im UBS Restaurant Opfikon eine Vollzeitstelle frei und ich konnte am 1. November 1999 als Betriebstournee anfangen. Schnell lebte ich mich ein und wurde kurze Zeit darauf zur Stv. Betriebsassistentin befördert. Ich arbeitete sehr gerne in Opfikon und habe auch heute noch einen guten Kontakt zur Betriebsleiterin Susanne Keller und ihrem Team. Da mich neue Herausforderungen reizen, bot mir der ZFV 2001 die Möglichkeit, als Betriebsassistentin ins UBS Restaurant Key West zu wechseln. Seit rund zwei Jahren bin ich nun Stv. Betriebsleiterin und damit die rechte Hand von Christian Steinmetz.

Was ist der Unterschied zu ihrer früheren selbständigen Tätigkeit? Was schätzen Sie an den ZFV-Unternehmungen?

Mein Betrieb in Deutschland war sieben Tage von 17.00 bis 01.00 Uhr geöffnet. Ich habe ihn mit drei Teilzeitangestellten geführt. Freizeit gab es kaum. Im ZFV-Team bin ich gut aufgehoben und den Zusammenhalt schätze ich sehr. Ich habe die nötige Unterstützung und die Arbeit und der Kontakt zu Mitarbeitenden und Gästen ist spannend und macht Freude. Die ZFV-Unternehmungen haben es mir ermöglicht, über die vergangenen 10 ½ Jahre stetig auf der Karriereleiter weiter zu kommen. Personal führen, Entscheide treffen, die Betriebsleitung vertreten – also der ganze Arbeitsbereich, den ich heute betreuen kann – das war und ist eine grosse Herausforderung. Natürlich habe ich auch die Angebote des Aus- und Weiterbildungsprogramms rege genutzt. Auch der Kontakt zu den Kolleginnen und Kollegen in den anderen Betrieben war für mich immer sehr bereichernd.

Erzählen Sie etwas über das UBS Restaurant Key West!

Wir sind ca. 30 Voll- und Teilzeitangestellte, davon acht in der Küche, zwei in der Pâtisserie. Betreut werden von unserem Team

Zur Person

Heidi Neyroud wurde 1960 in Hürth bei Köln (D) geboren. Nach der Schulzeit und einer Lehre als Friseurin landete Heidi Neyroud mit 20 Jahren in der Gastronomie. Ausser einem kurzen Abstecher als Vorsorgeberaterin bei einem deutschen Krankenkassenverband war die kontaktfreudige Frau immer selbständig im Gastgewerbe tätig, bis sie der Liebe wegen in die Schweiz zog. Vor zwölf Jahren verliess Heidi Neyroud ihre Heimat Deutschland. Im Juni 2010 geht sie nun den umgekehrten Weg und zieht wieder in ihre alte Heimat.

das bediente Restaurant, die Selbstbedienung und die Cafeteria. Pro Woche werden unter der Leitung von René Noack, unserem Cateringverantwortlichen, zudem drei bis vier solche Anlässe durchgeführt. Wir sind ein tolles Team mit einem hervorragenden Chef.

Sie sind seit zwei Jahren stellvertretende Betriebsleiterin und das mit Leib und Seele. Trotzdem hören Sie am 11. Juni 2010 mit erst 50 Jahren auf. Weshalb?

Ich bin nun seit über 25 Jahren in der Gastronomie tätig. Das Gastgewerbe ist mein Leben. Mein Mann wird vorzeitig pensioniert und mir ist es wichtig, dass wir so viel wie möglich zusammen unternehmen können. Aus diesem Grund höre ich auf. Ich war 30 Jahre von zu Hause weg. Mein Schweizer Ehemann macht mit mir jetzt den umgekehrten Weg und zieht in meinen alten Heimatort Hürth in eine schöne Wohnung direkt an einem See, sehr ländlich gelegen.

Was haben Sie für Ihren «Ruhestand» bereits geplant?

Reisen – als erstes nach Italien. Dann werden wir die Umgebung unseres Wohnorts erkunden und alte Freundschaften aufleben lassen. Ich werde aber gerne in die Schweiz zu Besuch kommen. Ich gehe mit einem weinenden Auge. Wenn die Situation eine andere wäre, würde ich noch viele Jahre beim ZFV arbeiten. Deshalb möchte ich Danke sagen für die gute Unterstützung und die Möglichkeiten, die mir die ZFV-Unternehmungen geboten haben. Danken möchte ich auch Christian Steinmetz und dem Key West-Team – es war eine sehr schöne Zeit.

Wir wünschen Ihnen viel Glück für Ihre Zukunft in Ihrer alten Heimat und danken Ihnen für dieses Gespräch!

Edith Weber Oesch



Gastronomie im Strandbad Lido Luzern Sonne, Strand und mehr

«Baila @ The Beach» – nicht nur karibisches Feeling ist angesagt im Strandbad Lido in Luzern. Ein einmaliges Panorama erwartet die Gäste am wunderschönen Vierwaldstättersee. Der Rundumblick von der Terrasse des seit 2009 von den ZFV-Unternehmungen geführten Restaurants Siesta auf die umliegenden Berge und den Quai von Luzern ist bereits eine Reise in die Inner-schweiz wert. Natürlich hat die Lido Gastronomie auch noch anderes zu bieten.

(ew) Die Saisoneroöffnung am 8. Mai 2010 verlief für das zehnköpfige Lido-Team von Kristian Lau und Roland Witschi nicht optimal. Kaum eröffnet, führte das schlechte Wetter bereits nach zwei Tagen dazu, dass die Badi für 16 Tage geschlossen werden musste. Flexibilität war gefragt, werden solche Entscheide doch meist erst am frühen Morgen gefällt und per SMS mitgeteilt. Am Pfingstwochenende kam dann endlich der Sommer und damit das Badewetter zurück.

Zur Lido Gastronomie zählen das Restaurant Siesta, ein kleiner Imbiss und eine Beachbar. Seit dieser Saison wird auch der Eventbereich stark gefördert. An der ersten Salsa-Party «Baila @ The Beach», die zusammen mit der Salsaschule Cubana am 5. Juni 2010 organisiert wurde, tummelten sich statt der erwarteten 180 Gäste 360 begeisterte Salsaaanhänger von 19.00 bis 00.30 Uhr in der einmaligen Badeanlage und genossen die Drinks an der Poolbar sowie das feine Essen vom Barbecue-Grill und vom Salatbuffet. Das vom Anstrum völlig überraschte dreiköpfige Lido-Team liess sich nicht aus der Ruhe bringen und brachte den Abend souverän über die Bühne. Die nächste «Baila @ The Beach» findet am 26. Juni 2010 statt. Zwei weitere Salsa-Partys steigen am 31. Juli und am 28. August 2010.

Die Badi und das Restaurant sind von 09.00 bis 20.00 Uhr (Freitag und Samstag bis 21.00 Uhr) geöffnet. Mittagessen – vom Tagesmenü im Restaurant Siesta bis hin zu Bruno's Pizzaspezialitäten am Imbissstand – gibt es ab 11.00 Uhr. Das Lido-Team bietet auch ein Frühstück für CHF 8.50 an. An der Beachbar wird eine Vielzahl von alkoholfreien Cocktails angeboten. Abends gibt es auch alkoholische Getränke. Das Credo lautet: Qualität zum kleinen Preis. Mit der ZFV-Mitarbeiterkarte gibt es 50% Ermässigung auf den Eintritt ins Bad und 25% auf die Konsumationen. Für die Fussball-WM wurde im Restaurant ein Fernseher aufgestellt, und es stehen südafrikanische Spezialitäten auf der Speisekarte. Die Gastronomie im Lido verfügt über insgesamt 380 Terrassen- und 80 Innenplätze.



Die ganztags besonnte Badi bietet nicht nur grossartigen Schwimmspass, sondern verfügt auch über ein Beachvolley- und ein Fussballfeld sowie einen Spiel- und Spassplatz. Am Wochenende hat das Lido 2'500 bis 3'000 Badegäste. An Spitzentagen steigt diese Zahl auf 5'000 bis 5'600 Besucher an. Die Übernahme des Lidos – und damit der Einstieg in die Strandbadgastronomie – war für die ZFV-Unternehmungen ein Wagnis. Im ersten Betriebsjahr musste Lehrgeld bezahlt werden. Dank Optimierungsmassnahmen in der Winterpause (Konzept, Angebot, Infrastruktur etc.) konnte der durchschnittliche Restaurantumsatz pro Eintritt jedoch bereits im ersten Monat der Saison 2010 von CHF 5.00 im vergangenen Jahr auf CHF 7.00 gesteigert werden.

Das Lido wird auch für Firmenevents gerne gebucht. 2009 konnten 16 grössere Anlässe durchgeführt werden. Bereits die Hälfte dieser Gäste hat für 2010 wieder reserviert. Auch Hochzeiten und Geburtstagsfeiern sind willkommen. Die Schiffsanlegestelle liegt in nächster Nähe, und es stehen rund 2'000 Gratisparkplätze zur Verfügung. Auf Wunsch wird mit einem Zeltbauer zusammengearbeitet und wenn nötig das Areal überdacht. Das Team des nebenan liegenden Verkehrshauses arbeitet bei grossen Caterings mit. Und wer ein gediegenes Diner einem unkomplizierten Grillabend vorzieht, der kann nach dem Apéro im Lido ins Restaurant Piccard im Verkehrshaus wechseln.

Am 11., 18. und 25. Juli 2010 findet von 09.00 bis 12.00 Uhr ein grosser Sonntagsbrunch statt. Reservationen werden gerne entgegengenommen (+41 41 370 86 41 oder info@lidogastronomie.ch). Der Brunch wird nur bei schönem Wetter durchgeführt. Im Weiteren findet am 14. August 2010 das alljährliche Lido-Fest statt.

Kristian Lau und Roland Witschi sind sich einig: Das Lido ist der schönste Arbeitsplatz, den man sich wünschen kann!

*Vor Ort recherchiert hat Edith Weber Oesch
Weitere Informationen und Cateringangebot unter
www.lidogastronomie.ch, für das Strandbad www.lido-luzern.ch
und die Salsaparty www.salsaparty.ch*

ZFV Aktuell

Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen

Am 18. Mai 2010 hat die Generalversammlung der ZFV-Unternehmungen im Sorell Hotel Zürichberg stattgefunden. Die Genossenschafterinnen und Genossenschafter haben Jahresbericht und Jahresrechnung 2009 einstimmig genehmigt und sich mit einem herzlichen Applaus bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Unternehmens für ihren täglichen Einsatz bedankt. Maryann Rohner ist für drei weitere Jahre als Verwaltungsrätin wiedergewählt worden. Auch die beiden Fusionen von «Kleiner» und «Schurter» in die ZFV-Unternehmungen sind rückwirkend per 1. Januar 2010 gutgeheissen worden.

Erfolge bei Ausschreibungen

Die grossen Anstrengungen des ZFV-Offertteams in der ersten Jahreshälfte haben sich gelohnt – wir haben den Zuschlag für folgende Betriebe erhalten:

Cafeteria des Bundesamtes für Sozialversicherungen: Dabei handelt es sich um eine kleine Cafeteria, die voraussichtlich auf das Jahresende hin übernommen wird. Sie wird von Valérie Leuenberger, Betriebsleiterin des Restaurants Publica, geführt.

Mensa des Gymnasiums Liestal: Dieser Schulbetrieb wird nach den Sommerferien übernommen.

Verpflegung im Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug: Im GIBZ werden neben vielen anderen Berufen auch Köche ausgebildet. Entsprechend gross ist die Bedeutung der Verpflegung. Nach einer umfassenden Renovation nimmt das Restaurant Treff am 1. September 2010 seinen Betrieb auf. Betriebsleiter ist Ludy Wilmes.

Gastronomie der Ernst & Young AG: Die Ernst & Young AG konzentriert ihre Büroräumlichkeiten in Zürich im neu errichteten Gebäude «platform» auf dem Maag Areal. Die Gastronomie umfasst ein Personalrestaurant, eine Cafeteria, die Bewirtschaftung der Pausenzonen sowie einen Sitzungszimmer- und Cateringservice. Die Eröffnung ist für Juni 2011 geplant.

Vier Restaurants der Helsana: Mit dem Ziel, inskünftig nur noch mit einem Caterer zusammenzuarbeiten, haben die Helsana Versicherungen ihre vier Mitarbeiterrestaurants in Dübendorf-Stettbach (2), in Worblaufen und in Lausanne ausgeschrieben. Der Zuschlag bedeutet für uns neben zwei zusätzlichen Restaurants auch den Schritt in die Romandie. Das Restaurant Le Provençal in Lausanne wird per

Anfang Oktober 2010 übernommen, das Restaurant in Worblaufen per Anfang 2011. Beatrix Kutz wird weiterhin die beiden Restaurants Allegra und Giardino in Dübendorf-Stettfach führen.

Übernahme und Abgabe von Betrieben

Am 18. Juni 2010 wurde in Zürich-Oerlikon die Cafeteria Cityport der Universität Zürich eröffnet. Betriebsleiterin ist Hildegard Looser.

Per 1. Juli 2010 wird das Personalrestaurant der SRG SSR idée suisse in Bern eröffnet. Es wird von Lorenz Huser geleitet.

Per Mitte 2010 hat die Bachofen AG in Uster den Vertrag gekündigt.

Die als Provisorium geführte Cafeteria HoPro in Zürich-Oerlikon wird nach dem Umzug des Gymnasiums Hohe Promenade an seinen alten Standort auf die Sommerferien hin wieder geschlossen. Karin Vogel wechselt in die Cafeteria Cityport.

Übernahme von Bruno's Pizzafachschule

Anfang Mai 2010 haben die ZFV-Unternehmungen Bruno's Pizzafachschule, einen Produktionsbetrieb für handgefertigte Pizzen und andere italienische Spezialitäten, käuflich erworben. Bruno's Pizzafachschule bietet zudem Pizzaiolo-Ausbildungen an und führt Pizza-Events durch. Der Produktionsstandort wurde bereits zu «Kleiner» an den Geerenweg 2 in Zürich-Altstetten verlegt.

Wechsel im Rigiblick

Per Ende Juni 2010 verlässt Felix Eppisser den «Rigiblick». Er hat den Betrieb zusammen mit seiner Frau Lucia seit Dezember 2004 auf- und ausgebaut und das Restaurant Spice an die Spitze der Zürcher Gastroszene geführt. Wir danken Felix und Lucia Eppisser für ihren grossen Einsatz und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

Julia und Christian Nickel, die beide seit einiger Zeit im «Rigiblick» wirken, übernehmen ab 1. Juli 2010 die Betriebsleitung. Wir sind überzeugt, mit dem Geschwisterpaar Nickel würdige Nachfolger für Eppissers gefunden zu haben und wünschen beiden den Erfolg, der den Tüchtigen gebührt.

Patrik Scheidegger neu zuständig für den Business-Bereich

Der bisher von Andreas Hunziker geführte Business-Bereich wird per 1. Juli 2010 Patrik Scheidegger anvertraut. Nach dem Ausscheiden von René Levy, dem wir herzlich für sein fünfjähriges Wirken beim ZFV danken, wird Andreas Fasola als Gruppenleiter verschiedene Business-Betriebe übernehmen.

Regula Pfister

Impressum

ZFV-Unternehmungen, Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36, www.zfv.ch
Redaktion: Edith Weber Oesch (ew)
Gestaltung: HUGO TOTAL GmbH
Druck: Akeret Druck AG, 8600 Dübendorf

2. Quartal 2010 Jubiläen

Maria Arminda Carreira 1. April 2010 **15 Jahre**
Sorell Hotel Seidenhof

Maria Odete Da Cunha 1. April 2010 **10 Jahre**
Sorell Hotel Zürichberg

Erika Minnig-Huber 1. April 2010 **5 Jahre**
Restaurant Allegra

Patric Nüesch 1. April 2010 **5 Jahre**
Hauptsitz

Werner Rothen 1. April 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Edith Weber Oesch 1. April 2010 **5 Jahre**
Hauptsitz

Lilly Handel 16. April 2010 **25 Jahre**
Mensa UZH Irchel

Ljiljana Lepir-Slijepcevic 19. April 2010 **15 Jahre**
Cantinetta Bialla EMS-CHEMIE AG

Envera Dedic-Krantic 20. April 2010 **5 Jahre**
Mensa UZH Zentrum

Sven Ehrlich 25. April 2010 **5 Jahre**
UBS Restaurant Key West

Hakan Kocak 1. Mai 2010 **5 Jahre**
Sorell Hotel Seidenhof

Raymond Suarez Carada 2. Mai 2010 **5 Jahre**
Cafeteria Taubenhalde

Andrea Stoller 15. Mai 2010 **5 Jahre**
Sorell Hotel Arabelle

Gilberto Carneiro 16. Mai 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Maria Dolores Da Silva Doria 16. Mai 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Lisette Ellenberger 16. Mai 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Martin Affolter 23. Mai 2010 **5 Jahre**
Haus der Universität

Birgit Schwarz 1. Juni 2010 **5 Jahre**
Sorell Hotel Asora

Roland Witschi 1. Juni 2010 **5 Jahre**
Gastronomie Verkehrshaus der Schweiz

Akalin Yemnan 1. Juni 2010 **5 Jahre**
Restaurant uniTurm

Jacqueline Wyss 2. Juni 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Elica Petrova-Zlatanova 4. Juni 2010 **10 Jahre**
Sorell Hotel Ador

Doris Raether-König 5. Juni 2010 **10 Jahre**
UBS Restaurant ABZ

Panjaloghini Nadeswaran 6. Juni 2010 **20 Jahre**
Cafeteria BS Sihlquai

Natalya Yakovenko 15. Juni 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Ljilja Petkovic 19. Juni 2010 **10 Jahre**
Cafeteria KS Enge/Freudenberg

Ramiro Martinez-Pulido 20. Juni 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün

Carmen Nerlich 25. Juni 2010 **5 Jahre**
Sorell Hotel Asora

Maria Hochstrasser-Nussbaumer 27. Juni 2010 **10 Jahre**
UBS Restaurant Dinocenter

Elisabeth Lasen 27. Juni 2010 **5 Jahre**
Bistro Erdgas

Mirjana Markovic 27. Juni 2010 **5 Jahre**
Restaurant Schöngrün