

Kreativität als wichtige Grundzutat

Das Cateringunternehmen «comme il faut» setzt auch die extravagantesten Ideen seiner Kundschaft um

STEPHANIE SIGRIST

Ob Brad Pitt verköstigen, einen Apéro auf einer Baustelle oder in einem leeren Swimming Pool organisieren oder Hochzeitsgäste in den Stierenstellungen in Zug verwöhnen: Hubert Erni, der Inhaber vom Catering «comme il faut» mit Sitz an der Gewerbestrasse 9 in Cham, hat dies alles getan. «Ich bin immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen. Je verrückter die Location ist, desto interessanter wird das Catering», erklärt der weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannte Zuger.

Der Name verpflichtet zu hoher Qualität

Nicht nur betreffend der Lokaltäten seines Caterings hat sich Erni hohe Massstäbe gesetzt: «Der Name comme il faut verpflichtet. Wer sich diesen Namen auf die Stirn schreibt, muss garantieren, dass jedes kleine



Das Team von Hubert Ernīs Catering «comme il faut» hat seine Gäste schon an so manch ungewöhnlichen Orten verwöhnt.

FOTO PD

Detail des Service stimmt.» Und dass der Service stimmt, beweist die Geschichte von «comme il faut»: 2008 widmete der «Tagesanzeiger» dem Catering rund um Hubert Erni eine ganze Seite, seine Kunden stammen aus allen Regionen der Schweiz und einigen Teilen Europas und der Zuger war dieses Jahr zum vierten Mal für die Verpflegung der Besucher der berühmten Collectors Lounge und des VIP-Restaurants an der Art Basel

zuständig – eines der Highlights in seiner über vierzigjährigen Karriere im Gastrogewerbe. «Wenn die Woche an dieser Ausstellung reibungslos verlaufen ist, bedeutet das für mich jedes Mal einen persönlichen Erfolg», beschreibt Erni.

Zu den schönsten Momenten seiner Tätigkeit als Caterer zählt er ausserdem den Umgang mit den Kunden, die neuen Umgebungen, die er kennen lernt sowie die Umsetzung der ausgefal-

tensten Wünsche seiner Kunden. Als besondere Eigenschaft von «comme il faut» nennt der Perfektionist denn auch das Gespür für die Wünsche der Auftraggeber: «Was uns von anderen Cateringangebietern abhebt, ist sicherlich die Sensibilität, die wir gegenüber den Kunden an den Tag legen. Uns ist es wichtig, herauszufinden, was der Veranstalter möchte.» Dank einer grossen Portion Kreativität setzt das Team mit Mitarbeitern aus

15 Nationen schliesslich die mit den Kunden gemeinsam erarbeiteten Ideen um.

Die Ideen gehen noch lange nicht aus

Bei einem solch internationalen Team überrascht auch die Vielfalt der Gerichte nicht: von Sushi über währschafte Schweizer Gerichte bis hin zu verschiedensten Currys reicht die Produktpalette des Chamer Cateringservice.

Die Firma betreut auch kleine Anlässe, die im privaten Rahmen bei den Kunden zu Hause stattfinden. Für Grossfirmen ohne eigene Küche besteht die Möglichkeit der Online-Bestellung und ausserdem organisiert «comme il faut» Business-Lunchs in Büros. Auf die Frage, was er gerne noch erreichen oder umsetzen möchte, nachdem er sich bereits in derart vielen Nischen etabliert habe, antwortet Hubert Erni: «Ich würde gerne einmal die Gäste eines Dinnerzeltes am Ufer des Zugersees verwöhnen, während auf dem See eine riesige Bühne aufgestellt ist, wo ein Konzert, ein Musical oder ein Oper aufgeführt wird. Dies wäre wirklich eine tolle Geschichte.» Mit diesen letzten Sätzen zeigt der Schönggeist, dass ihm auch nach vier Jahrzehnten in der Gastronomie die Ideen noch lange nicht ausgegangen sind.

NÄCHSTE TERMINE

Im Restaurant «The Blinker» gibt es neben dem regulären Betrieb immer wieder Spezialereignisse. Hier eine Auswahl der nächsten Termine:

- Ciné & Diner: Sonntag, 22. Mai, mit Vorpremiere des Films «Submarine», 10.45 Uhr Filmbeginn im Kino Seehof Zug, ab 13.15 Apéro in «The Blinker», 14 bis 17 Uhr der Lunch zum Film. Reservationen: erni@3-2-1.ch oder 079 440 42 73.
- Sushitelefon: 041 784 40 90 anrufen und 30 Minuten später abholen – 364 Tage im Jahr.
- Sommer-Jazz-Brunch: Sonntag, 26. Juni, ab 11 Uhr mit dem Andreas Knecht Trio.
- Und immer wieder sonntags der American-Teller-Brunch, von 10 bis 22 Uhr.
- Wash and Dine: Samstags von 11.30 bis 14.30, Bentobox-Spezialmenü mit Tafelwasser und einer Premiumwäsche bei Premium Carwash Amag Retail Zug für 39 Franken.
- Die Kunst des Genusses, bei Bellefleur in Zug: In Zusammenarbeit mit la Tavola, Bellefleur, Weinhandlung Josef und Scherbengraben. Samstag, 25. Juni, von 16 bis 19 Uhr und Sonntag, 26. Juni, von 11 bis 14 Uhr. (PD)

THE BLINKER

Diese PR-Seite wird in Zusammenarbeit mit dem Restaurant «The Blinker» realisiert. Sie erscheint in unregelmässigen Abständen und informiert über Neues in «Cham West». (ZP)

Anzeige

DAS NEUE KOMBI LUZERN-ZUG.

MAXIMALE AUFLAGENSTÄRKE MIT 93,5% HAUSHALTSABDECKUNG!

■ **Auflagenstärkste Wochenzeitungs-Kombi der Zentralschweiz!**

■ **Vorbei an jedem «Werbung-Stopp-Kleber»: Ihre Werbung passiert jeden Briefkasten direkt in die Wohnung!**

■ **Egal ob Anzeige, PubliReportage oder Prospektbeilage – Jetzt zum Top Preis-/Leistungsverhältnis!**

ANZEIGER LUZERN

- Grösste Wochenzeitung der Stadt und Agglomeration Luzern
- Offizielles Mitteilungsorgan der Stadt Luzern
- Auflage 103'751 Exemplare (Verlagsangabe)

Zuger Presse

- Grösste Wochenzeitung im Kanton Zug
- Auflage 51'242 Exemplare (Wemf)