

Mittwoch, 7. September 2022

Kanton Zug

Eine Prise Österreich für Unterägeri

Sie betreiben in Unterägeri seit einem halben Jahr das Liebhaber-Restaurant Vienna-Lounge: Annette Kelly und Marcel Kunz.

Fabian Gubser

«Zwischen der Gastfreundschaft in der Schweiz und in Österreich gibt es einen grossen Unterschied», sagt Annette Kelly. Die beiden Geschäftsführer der Vienna-Lounge möchten «eine Prise» dieser Gastfreundschaft nach Unterägeri bringen. «Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass die Gäste begrüsst und verabschiedet werden – wenn immer es möglich ist, auch vom Küchenchef.» Zusammen mit ihrem Partner Marcel Kunz betreibt Kelly seit Dezember das Bistrotrestaurant Vienna-Lounge an der Seestrasse 11 in Unterägeri.

Woher kommt das Schwärmen für das Nachbarland? «Das ist familiär bedingt», sagt Kelly. «Meine Mama liebte Opern und klassische Musik – deswegen fuhren wir oft nach Wien, Salzburg oder Graz.» Als Kind habe sie das nicht immer toll gefunden, später aber die Vorliebe für Österreich beibehalten, gemeinsam mit Marcel. Nicht nur für die Musik, sondern auch für das Essen, die Weine und die dortige Kaffeehaus-Kultur.



Gastgeberpaar Annette Kelly und Marcel Kunz, Küchenchef Johannes Niedermayer in seinem Reich, Blick in die «Vienna-Lounge». Bild: Jan Pegoraro (Unterägeri, 1. September 2022)

Küchenchef sorgt für Authentizität

Als sich bei Kelly, die früher in einer anderen Branche tätig war, 2020 eine berufliche Veränderung abzeichnete, sah sie die Gelegenheit kommen, den gemeinsamen Wunsch vom eigenen Gastronomiebetrieb zu realisieren. «Der Zufall wollte es, dass zu dieser Zeit unser heutiges Lokal schon ein Jahr lang im Rohbau leer stand.» Marcel Kunz, der im gleichen Haus mit seinem Architekturbüro domiziliert ist, suchte das Gespräch mit

den Eigentümern. Dann fehlte «nur» noch das Team, insbesondere der geeignete Küchenchef: Fündig wurden die beiden Gastgeber bei Johannes Niedermayer. Sein Nachname gibt schon einen Hinweis auf die Herkunft des 51-Jährigen: Österreich.

«Meine Frau hat das Inserat gesehen», sagt Niedermayer, der seit fünf Jahren in Oberägeri lebt und mit dem Fahrrad zur Arbeit kommt. Das Persönliche habe gestimmt – ausserdem teilten Kelly und Kunz seine Er-

wartungen bezüglich der Qualität, des Umgangs mit Foodwaste und einer langfristigen Perspektive.

Die Original-Sachertorte steht auch auf der Karte

Auf der Speisekarte stehen Gerichte wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Salzburger Nockerl oder Kaiserschmarrn. «Das Fleisch stammt zu 95 Prozent aus der Schweiz, betont der Salzburger. Überraschend transparent sind auf der Speisekarte alle Zuliefe-

rer einzeln aufgelistet. Neben regionalen Produkten wie Gemüse, Früchte, Eier und Milchprodukte von Lieferanten aus der Umgebung kommen der Mehl-Kaffee, die Wiener Original-Sachertorte, das Gösser-Bier sowie viele Weine auf der Weinkarte aus Österreich.

Zum Team gehören ebenso die gelernte Köchin Carmen Weiss, Chef de Service Dusko Sjeran und die Servicefachfrau Nadine Lustenberger. Die Rekrutierung des Personals sei nicht

einfach gewesen, geben die Gastgeber zu. «Nach einem Chef de Service haben wir über ein halbes Jahr gesucht», sagt Annette Kelly.

Nach den mittlerweile ersten Erfahrungen passten die Gastgeber ihre Öffnungszeiten an: Seit Juni sind die Ruhetage nicht mehr Mittwoch und Sonntag, sondern neu Montag und Sonntag. Mittags wünschte sich das Team der Vienna-Lounge noch vermehrt Besuch. «Unsere Mittagsmenus liegen mit 19 bis

24 Franken in einem vergleichbaren Preissegment, aber vielleicht müssen wir am Mittag die Schweizer Küche etwas mehr einbeziehen, um Mittagsgäste noch stärker anzuziehen.» Annette Kelly ist während der Öffnungszeiten meist im Restaurant anzutreffen, während ihr Partner Marcel Kunz in der Regel abends dazustösst. Ob ihm das nicht zu viel wird? «Es ist ein guter Ausgleich, eine andere Welt, in die ich eintauchen kann», schwärmt er.