

## »Wir wollen nicht besser, aber anders sein«

Der Lockdown ist endlich vorbei. Auch für Jacqueline und Marco Rudolph vom Hotel und Restaurant Zunfthaus zur Rebleuten, dem einzigen Gilde-Betrieb in Chur. Trotz strengen Auflagen zum Schutz aller sind sie glücklich, ihre Gäste wieder mit Esprit bewirten zu können.

Text: Corinne Nusskern Fotos: ZVG und Corinne Nusskern



Hauchen dem Churer Zunfthaus zur Rebleuten wieder Leben ein: Marco und Jacqueline Rudolph

Die Tische sind mit weissen Stofftisch-tüchern und Platztellern aus Zinn gedeckt. Marco Rudolph (39) blickt sich zufrieden in der Zunftstube um. Die Abstandsregel ist stilvoll gelöst: Zwischentische, die mit Flaschen edlen Inhalts oder aktuellen Fotografien dekoriert sind, füllen die verordnete Leere. «Trennwände würden den Raum optisch kaputt machen», sagt Rudolph. «Wir haben Glück und können die sieben verlorenen Tische im Zunftsaal auffangen, der sonst für Bankette benutzt wird.» Auf den zwei Terrassen beträgt der Stuhlverlust 50

Prozent, statt 36 Plätzen sind es jetzt nur noch 18.

Marco Rudolph und seine Frau Jacqueline (44) sind seit 2017 Pächter des Hotels und Restaurants Zunfthaus zur Rebleuten in der Altstadt von Chur GR. Es ist ein historisches Haus, grosse Fenster erhellen die Gasträume im ersten Stock, das braune Holz verleiht Eleganz. Jacqueline Rudolph ist heute nicht im Betrieb, sie bedient die Spargel-Hotline bei Familie Gisler, die im Schwemmland des Rheins bei Chur seit 30 Jahren Spargeln anbaut.

### Ungezwungene Atmosphäre

Für die Rudolphs ist das Rebleuten nicht einfach ein Arbeitsort, Gastronomie und Gastfreundschaft ist ihr Lebensstil. «Und hier erst recht, weil das Haus so viel Geschichte hat», führt Marco Rudolph aus. «Wenn wir abends nach Hause gehen und wissen, dass wir zufriedene Gäste verabschiedet haben, dann ist das toll!»

Man hört es zwar nicht mehr, doch Marco Rudolph ist ursprünglich Berner. Er hat im Landhaus Liebefeld BE seine Kochlehre absolviert und hängte eine Servicelehre an. Vor dem Rebleuten arbeitete er zehn Jahre in diversen Betrieben auf der Lenzerheide GR, wo er Jacqueline kennenlernte. Die gebürtige Zürcherin war damals stellvertretende Projektleiterin für das Priva Alpine Lodge. Sie absolvierte das KV und die Hotelfachschule Belvoirpark, ist zudem Sommelière und Expertin für die Serviceberufe in Graubünden und Zürich.

Zusammen brachten sie das Zunfthaus nach schwierigen Zeiten wieder hoch. In knapp drei Jahren haben sie sich positioniert, eine Stammkundschaft aufgebaut. Ihre Gäste sind sowohl Lokalpatrioten wie Touristen, das Spektrum reicht vom Bützer bis zum Banker. Auch die Zunft der Rebleuten mit den knapp 50 Mitgliedern hält hier einmal pro Monat ihren Höck ab. Trotz ehrwürdigem Haus mit Ambiente und Stil ist die Atmosphäre ungezwungen. «Bei uns

## Wir sind stolz auf unsere Partner | Nous sommes fiers de nos partenaires | Siamo



**AMERICAN EXPRESS**  
**SWISSCARD AECS AG**  
 Neugasse 18  
 8810 Horgen  
 Tel.: +41 44 659 61 11  
 www.americanexpress.ch

American Express Kreditkarte, die Karte für einen exklusiven Lifestyle.



**CC ALIGRO**  
 Mooswiesstrasse 42  
 9201 Gossau  
 Tel: +41 71 388 13 00  
 info@ccaligro.ch  
 www.ccaligro.ch

ALIGRO an 14 Standorten in der CH, das unabhängige Schweizer Familienunternehmen im Grosshandel. Das in der Schweiz einzigartige ALIGRO Cash & Carry-Konzept richtet sich in erster Linie an Gastroprofis. Eine einzigartige Auswahl an Lebensmitteln, die zu sehr günstigen Preisen angeboten werden.



**VC999 Verpackungssysteme AG**  
 Melonenstrasse 2  
 9100 Herisau  
 Tel: +41 71 353 59 00  
 info@vc999.ch  
 www.vc999.ch

VC999® Vakuumverpackungsmaschinen, VC999® Schalenriegelmaschinen  
 Verpackungsmaterial wie: Beutel, Folien, Schalen  
 VC999 Wartungs- und Servicearbeiten in der ganzen Schweiz, durchgeführt von VC999 Technikern



**NÜESCH WEINE EMIL NÜESCH AG**  
 Hauptstrasse 71  
 9436 Balgach  
 Tel: +41 71 722 22 22  
 contact@nuesch-weine.ch  
 www.nuesch-weine.ch

Handwerk und Tradition seit 1834. Wein ist ein Kulturgut, das seit vielen Generationen eng mit der Geschichte der Weinkellerei Nüesch verbunden ist.

findet auch kulinarisch jeder etwas», sagt der Chef.

### Regionalität als Massstab

Sie nennen ihre Küche «Back to the Roots», in der Küchenklassiker wie Café de Paris oder Leberli sowie klassische Gerichte aus der Bündnerküche präsent sind: Die Puschlaver Fleischterrinen Furmagin da Cion, das Polenta-Kartoffel-Gericht I Mazzafam oder Pizzöcar, die Puschlaver Version von Pizzoccheri. «Das ist eine Bündnerküche, die hier nicht stark vertreten ist», sagt der Küchenchef. Die Gastgeber ergänzen diese etwa mit einer Berghesuspe oder Swiss Alpine Lachs aus dem Misox. Auf der Weinkarte steht Erlesenes aus der Bündner Herrschaft und aus Europa.

Die Rudolphs achten sehr auf regionale Produkte, Nachhaltigkeit ist ihnen genauso wichtig wie der Bezug zu lokalen Produzenten. Sie sind Mitglied beim Verein Graubünden Viva und bei Alpinavera. «Ausser Lammfleisch kommt all unser Fleisch



Stil statt Leere: Zwischentisch mit edlen Flaschen

aus der Schweiz. Auch der Fisch», ergänzt Rudolph. «Klar, es gibt Ausnahmen, Gemüse im Winter zum Beispiel. Nur Kohlgemüse anzubieten, wäre zu wenig.» Das Feedback aus der Region stimmt, und mit Spezialisierungen grenzt man sich gegen

die Konkurrenz ab. «Wir wollen nicht besser, aber anders sein», sagt Rudolph.

Auch mit den Öffnungszeiten verfahren sie antizyklisch. Sie haben bewusst sonntags und montags ganztags offen, wenn die anderen geschlossen haben. Dafür öffnen sie von Mittwoch bis Samstag nur abends. Mit gutem Grund: Das Mittagsgeschäft in Chur existiert kaum – es gibt 36 Snack-Betriebe in der Stadt.

Seit 2019 sind die Rudolphs Mitglied in der Gilde und zurzeit der einzige Gilde-Betrieb in Chur. «Für uns ist die Gilde die grösste und wichtigste Mitgliedschaft und zugleich Auszeichnung der Branche. Das besondere Prozent eben», sagt Rudolph. «Es ist eine Familie, und genau so wurden wir auch aufgenommen.»

### Sozial und engagiert

Die Rudolphs gehören nicht zum zögernden Schlag – auch nicht während der Coronazeit. Sie suchten sofort das Gespräch mit ihren verständnisvollen Eigentümern und einigten sich über die Miete. Der Hotelbetrieb (13 Zimmer) lief mit wenigen Gästen weiter. Für die vier Mitarbeitenden beantragten und erhielten sie Kurzarbeit. Sie zahlten ihnen jedoch weiterhin zu 100 Prozent den Lohn, damit sie privat nicht in finanzielle Nöte kommen. Dafür haben die Mitarbeitenden 20 Prozent im Betrieb oder ebenso bei den Spargeln gearbeitet. «Als wir wussten, dass wir den Betrieb finanziell über die Runden bringen, bekamen wir Schritt für Schritt Sicherheit und begannen uns, auf die Wiedereröffnung vorzubereiten», erzählt der Chef des Hauses.

Nun ist es so weit, der Betrieb ist endlich wieder offen. Die Rudolphs wünschen sich für die Zukunft nur eines: dass ihre Gäste zurückkommen und sie auch neue Gäste begrüssen dürfen.

## Auf dem neusten Stand



Auf der Gilde-Webseite werden regelmässig neue Artikel veröffentlicht. Das Themenspektrum reicht von Food Trends und kulinarischen Erlebnissen bis zu News und Aktualitäten aus der Gastronomie. Jetzt, im vom Corona durchgeschüttelten Alltag, ruft Gilde-Präsident Gerhard Kiniger dazu auf, dass Gilde-Betriebe zusammenhalten müssen und erzählt wie es den Gilde-Betrieben geht und wie der Verein in der Krise helfen konnte. Des Weiteren finden sich aber auch Anmeldeinfos zu den Kinderkochkursen, dem Gilde-Kochtag und anderen Veranstaltungen sowie unterhaltsame Porträts oder Gilde-News aus dem «Forte»-Magazin auf der Seite.

[www.gilde.ch/magazin/artikel-und-news/](http://www.gilde.ch/magazin/artikel-und-news/)

## Facebook und Instagram

Die Gilde ist auch auf den sozialen Kanälen Facebook und Instagram aktiv. Auf Facebook werden von den Mitgliedern regelmässig spannende Neuigkeiten, Infos oder kulinarische Highlights und Rezepte publiziert. Auf dem Bildernetzwerk Instagram finden sich schön inszenierte Bilder aus der Gilde-Welt.

@Gilde.Restaurants

## fieri dei nostri partner



**RAMSEIER Suisse AG**  
Merkurstrasse 1  
6210 Sursee  
Tel: +41 58 434 44 00  
gastronomie@ramseier.ch  
www.ramseier-suisse.ch

RAMSEIER – Schweizer Marke mit starken Werten. In jedem Schluck RAMSEIER steckt viel traditionelle Herstellungskunst. Das Obst von Schweizer Bauern verarbeiten wir schonend Schritt für Schritt in unserer Mosterei zum hochwertigen Naturgenuss.



**Victorinox AG**  
Schmiedgasse 57  
6438 Ibach  
Tel: +41 41 81 81 211  
info@victorinox.com  
www.victorinox.com

Victorinox produziert und vertreibt weltweit einzigartige Messer für Profi- und Hobbyköche in höchster Qualität. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Ibach, Kanton Schwyz, im Herzen der Schweiz.



**Uncle Ben's**  
Baarer mattstrasse 6  
6340 Baar  
Tel: +41 848 000 381  
www.mars-foodservice.ch

Wer in der Schweiz an Reis denkt, denkt unweigerlich auch an Uncle Ben's. Seit über 50 Jahren ist Uncle Ben's eine feste Grösse im schweizerischen Reismarkt und hat diesen mit zahlreichen Innovationen stark geprägt.



**Rotor Lips AG**  
Glütschbachstrasse 91  
3661 Uetendorf  
Tel: +41 33 346 70 70  
info@rotorlips.ch  
www.RotorLips.ch

Maschinen für Profis in Gastronomie, Bars und Bäckereien – von Rotor Lips, einem unabhängigen, familiengeführten Maschinenhersteller. Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zum Swiss Finish machen wir fast alles selber in Uetendorf bei Thun.