

SPINNEREIEIEN

authentisch geniessen und erleben



Oktober/November/Dezember 2017

alte Spinnerei | 8877 Murg | T +41 81 720 35 75 | www.altespinnerei.ch

9. Ausgabe

Vom Sommer in den Winter

Vorbei sind sie, die lauen Sommerabende am See, die ausgiebigen BBQs und die romantischen Apéros unter den Trauerweiden. Es dauert aber nur ein halbes Jahr, bis es wieder so weit ist!

Auch dieses halbe Jahr hat's in sich, jetzt wird's nämlich so richtig «hygge» wie die Dänen die kuschelig-gemütliche Winterstimmung nennen. Die Übergänge sind fließend, manchmal ist es abwechselnd ein bisschen «hygge» oder dann lädt die Herbstsonne zu einigen Stunden Outdoor-Kulinarik ein.

Das Cheminée wird nun öfters in Betrieb genommen, ein wärmerer Glühwein oder Tee erfreut das Herz und das Gemüt

und das Bedürfnis nach einem gemütlichen Fondue steigt markant.

Dem tragen wir Rechnung: Neu wird unser Stübli in den kalten Wintermonaten in ein Fonduestübli umgewandelt, ideal für Individualgäste und kleine

Gruppen. Auch im sagisteg wird bei Bedarf am schönen Cheminée Käsefondue und Raclette aus der hauseigenen Sennerei serviert, auf Wunsch natürlich auch Fondue Chinoise. Im sagisteg können somit auch grössere Gruppen das Hygge-Feeling geniessen!

Kombiniert mit einem unserer vielfältigen Rahmenprogramme, sei es kultureller, sportlicher, landschaftlicher, unterhaltender oder kreativer Art, entsteht für unsere Gäste ohne grossen Aufwand der perfekte Weihnachts- oder Winteranlass. ■



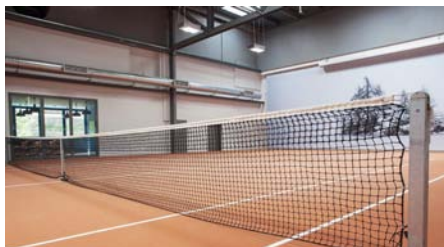
Hochzeits-Souvenirs

im lofthotel und im sagisteg



Winterzeit ist...

...Tenniszeit in der alten Spinnerei



Oder Zeit für...

...eine angenehm warme Sauna



Konzert-Flash-BACK

Big Band Jazzseminar in der sagibeiz



Sanierung Römerbrücke

mit viel Liebe zum Detail



Best 3 Star Hotels

kreativer Partnertag im lofthotel



FLASH-FLASH-FLASH

Blick zurück

Die Sommermonate sind noch immer die beliebteste Zeit zum Heiraten; die sagibeiz – direkt am türkisblauen Wasser gelegen – der perfekte Ort für das Fest der Liebe. Den

haben auch dieses Jahr wieder viele Hochzeitspaare ausgewählt. Fotos haben es sogar in internationale Blogs und Fachzeitschriften geschafft, wie das spezielle Shooting von «stilvolles»: Nachzulesen im Blog www.liebe-zur-hochzeit.de und der Schweizer Ausgabe des Fachmagazins HOCHZEIT. ■



In der sennästube ging ganz schön die Post ab: Im eigens aufgestellten Zelt fanden Ende Juli, Anfang August verschiedenste Anlässe statt:

Der **Alpgottesdienst**, ein traditionsreicher Anlass mit den Schällnern, einem Alppfarrer

und musikalischer Handorgelbegleitung, war wie immer ein voller Erfolg. Tags darauf hat DJ Yvan am **Schlagerfestival** Flumserberg den Gästen kräftig eingeheizt.

Am **1. August** hat der beliebte Bauernbrunch mit vielen sennästube-Produkten wiederum

viele Geniesser auf die Tannenbodenalp gelockt. Am Abend unterhielt Nationalrat Andreas Aebi die Zuhörer mit einer patriotischen Rede und läutete das anschliessende traditionelle Höhenfeuer ein.

Für alle **Bikerfans**: Die kurvenreiche Bergfahrt auf die Tan-

nenbodenalp ist immer sehr beliebt. Interessierte Gruppen können zum Beispiel eine Runde Käsen anhängen, dann ist 2 Monate später für ausreichend selbstgemachten Käse gesorgt, ideal, um sich bei einem der geselligen Treffs zu verköstigen! ■



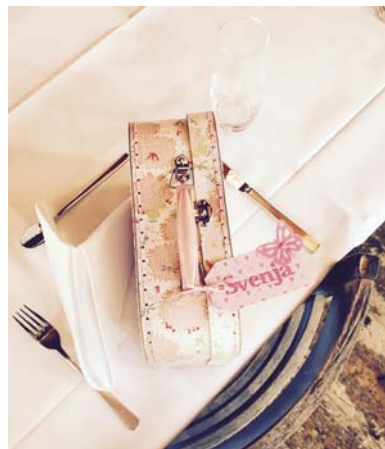


HABEN SIE GEWUSST?

Unsere Eventabteilung kann Ihnen beim Organisieren des perfekten Anlasses behilflich sein: Wir verfügen über diverse Dekorationsgegenstände, Mobiliar sowie Blumen und Tischwäsche und können jederzeit das Gewünschte dazu mieten. Wir haben eine **Weddingplanerin** in unseren Reihen: Sie weiss ganz genau, worauf es zu achten gilt.

Eine Kombination mit einer Schifffahrt ist sehr beliebt: Der hauseigene Schiffsteg ist dabei besonders praktisch.

Zeremonien können bei uns am See oder in geeigneten Räumlichkeiten in der alten Spinnerei abgehalten werden, die für bis zu 250 Personen Platz bieten. ■



NEWS



Ladestation für Elektroautos

Wir sind bereit für die Zukunft.

Die St.Gallisch-Appenzellische Kraftwerke AG (SAK) baut, gemeinsam mit Green Motion und seinen Partnern, das «Evpass»-Ladnetz aus. Das Netz soll später die gesamte Schweiz abdecken. Bei uns in der sagibeiz wurde im Juni die Ladestation Nummer 24 feierlich in Betrieb genommen.

Die weltweit steigenden Absatzzahlen von Elektroautos bestätigen, die E-Mobilität ist im Hier und Jetzt angekommen. Auch in der Schweiz rollt die E-Mobilität und die Nachfrage wird immer grösser. Bis 2019 werden in der ganzen Schweiz 1'600 Ladestationen, davon 230 durch die SAK in der Ostschweiz, installiert.

Die Ladestation bei der sagibeiz wird mit Naturstrom betrieben und kann mittels «Evpass»-App, «Evpass»-Karte oder dem SBB «SwissPass»



bedient werden. Wir freuen uns über die neu installierte Ladestation. Als innovatives Restaurant bieten wir unseren Kunden mit E-Mobilen somit

die nötige Ladeinfrastruktur und gehen gemeinsam mit ihnen einen weiteren Schritt in Richtung Energiezukunft. ■



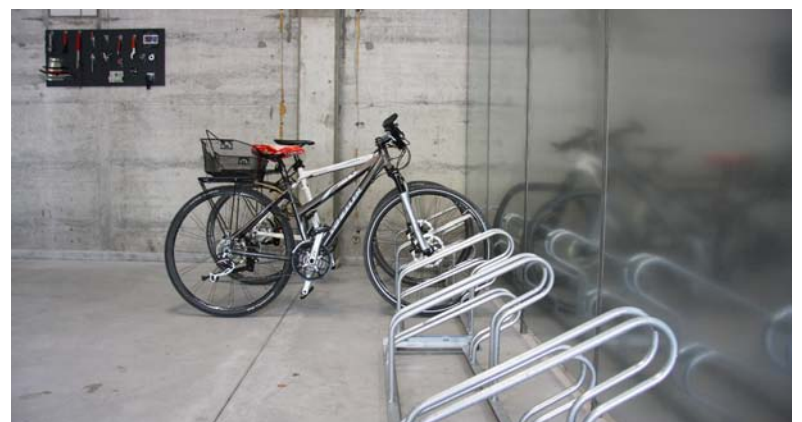
Veloraum für das lofthotel

...mit entsprechender Ausstattung.

Für Velo-Ausflüge ist die Region um den Walensee geradezu ideal. Auch im Herbst bietet die Landschaft viel Abwechslung.

Neu hat es im lofthotel einen abschliessbaren Veloraum sowie Werkzeug für kleine Wartungsarbeiten. Neben den

hauseigenen, kostenlosen Cruiser-Velos können auch E-Bikes oder Mountainbikes gemietet werden. Unser Team an der Reception gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte dazu sowie Tipps zu den schönsten Touren in der Umgebung. ■



Schweizer Bioweinpreis 2017

Marco Casanova mit dem Betrieb Casanova WeinPur in Walenstadt erreichte mit seinem Seemühle Chardonnay 2015 und seinem Pinot Noir Fürscht 2015 die beste Durchschnittsnote aller Finalwinzerinnen und -winzer. Mit seinem Wissen über das «Terroir» am Walensee sowie seinem handwerklichen Können produziert er eigenständige und ausdrucksstarke Weine.

Für den vierten Schweizer Bioweinpreis reichten 53 Winzerinnen und Winzer 213 Weine ein. Alle Weine der insgesamt sieben Kategorien wurden in einem zweistufigen Auswahlssystem von der

VINUM-Redaktion blind verkostet und bewertet. Die fünf besten jeder Kategorie wurden Mitte Mai an der Finalverkostung in «Caduff's Wineloft» in Zürich von einem Profipanel mit Weinexpertinnen und -experten aus der Deutsch- und Westschweiz von Grund auf neu bewertet. Neben den besten Rot- und Weissweinen wurde auch der «Schweizer Biowinzer des Jahres» gekürt: jener Winzer, der mit seinem bestklassierten Weisswein und seinem bestklassierten Rotwein im Final die höchste Durchschnittsnote erhielt. Die Preise wurden im Rahmen einer öffentlichen Siegereverekostung verliehen. Der Wett-

bewerb wird von VINUM unter dem Patronat von Bio Suisse durchgeführt.

Wir gratulieren herzlich und sind stolz, diesen Wein in der sagibeiz anbieten zu können. ■





Neue Sitzecke und Ausstellung von Künstleretiketten

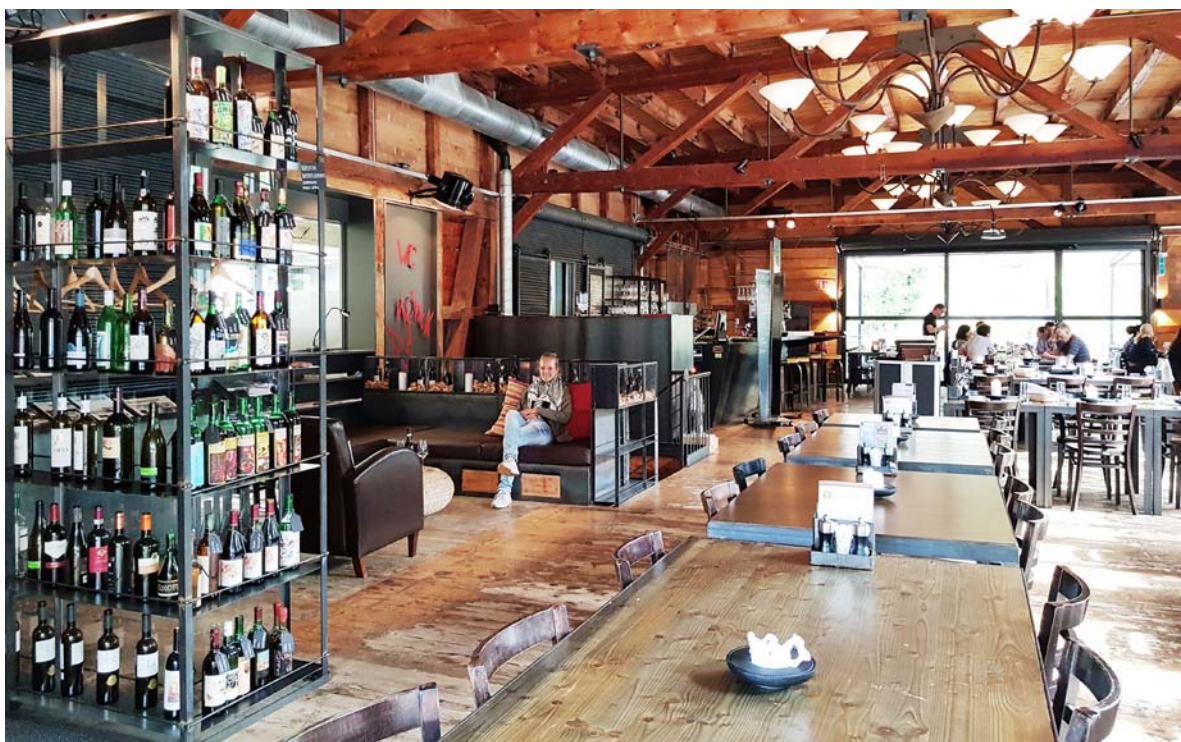
Kreatives in der sagibeiz.

Nach der Fertigstellung der neuen Küche wurde auch der Eingangsbereich der sagibeiz neu gestaltet: Der Garderobenbereich bietet Sicht- und Windschutz. Das Gestell mit Weinen wurde von der haus-eigenen Handwerkertruppe unter der Leitung von Adriano geschmiedete und durch Stephanie designt. Es beinhaltet nicht nur irgendwelche Weine,

sondern solche, die über wunderschön gestaltete Künstleretiketten verfügen, welche über viele Jahre von Pablo Stähli gesammelt wurden. Quasi ein Museum im Mini-Format. Alle Flaschen sind liebevoll von Stephanie beschriftet worden.

Gerade anschliessend befindet sich der neue Loungebereich: Auch hier findet sich viel haus-

eigene Kopf- und Handarbeit: Vom Design bis zur Umsetzung wurde fast alles in unserer Design- und Werkstatt kreiert und erstellt. Unsere alten Kowenwagen aus der alten Spinnerei sind auch zu neuen Ehren gelangt: Etwas umgebaut und ergänzt dienen sie in ihrem neuen Leben als ideale Ablage- und Staumöbel sowie als praktische Raumteiler. ■



Stephanie gefallen die von ihr designten und von Adriano erstellten Möbel.



Briefmarken der Churfürsten

und der sennästube.

Nicht schlecht haben wir gestaunt, als wir die Sondermarken der Post mit den Churfürsten zum ersten Mal gesehen haben: denn darauf ist nicht

nur die majestätische, so idyllisch gelegene Bergkette, sondern (auf der ersten Marke ganz links) auch unsere sennästube!

Die Sondermarke wurde von der Grafikerin Bernadette Baltis aus Uerikon ZH gestaltet. ■



Haben Sie gewusst?

Alle unsere Stahlmöbel, die umgebauten ehemaligen Wagen und sonstigen Hilfsmittel in der alten Spinnerei, die Gestelle fürs Holz im Garten und weitere kreative Eigenbauten entstehen in unserer hauseigenen Werkstatt von A bis Z, d.h. von der Idee, über das Design bis hin zur Ausführung.

Auf Anfrage nehmen wir auch spezielle Aufträge für Externe entgegen. Kontakt: info@altespinnerei.ch. ■

BEST 3 STAR HOTELS

Das lofthotel durfte als Location für den diesjährigen Partnertag von BEST 3 STAR HOTELS, bei welchen wir auch dabei sind, dienen.

Der Morgen war der Weiterbildung gewidmet. Workshop mit SHS Swiss Hospitality Solutions und Bocco Group!

Am Nachmittag gab es ein Überraschungsprogramm mit Künstlerin Bea Staehli. In sechs gemischten Gruppen haben die Hoteliers und Partner zusammen Schau-fensterpuppen nach einem vorgegebenen Thema angemalt. Die Freude war gross, die Stimmung grandios, und die Resultate ebenso. ■



— Was läuft denn so? —

OKTOBER

15 **Wild-Schiff**
Sonntag Walensee 

22 **Alpkäsemarkt & Kuhrennen**
Sonntag sennästube

27 **Wild-Schiff**
Freitag Walensee 

29 **Morgenyoga und Frühstück**
Sonntag lofthotel

29 **Wild-Schiff**
Sonntag Walensee 

NOVEMBER

4 **Chinoise-Schiff**
Samstag Walensee 

18 **Raclette-Schiff**
Samstag Walensee 

DEZEMBER

7 **Dinner Show mit Jeff Turner**
Donnerstag sagibeiz

1 **Chinoise-Schiff**
Freitag Walensee 

9 **Advents-Dinner**
Samstag Walensee 

16 **Glühweinfahrt mit Fondue im sagisteg**
Samstag Walensee 

17 **Raclette-Schiff**
Sonntag Walensee 

24 bis 26 **Weihnachten**
Sonntag Dienstag
sennästube geöffnet
sagibeiz geschlossen

31 **Silvester**
Sonntag **sagibeiz**
Cüplischiff und Silvestermenü
sennästube
stalla, stiva, stübli: Glühweinapéro und Fondue/Tischgrill
Restaurant: Exquisites Silvestermenü

TÄGLICH Genusstouren am See und am Berg

Weitere Infos zu den Anlässen finden Sie auf unseren Webseiten unter «Events» sowie auf der Webseite des Schiffsbetriebs Walensee (www.walenseeschiff.ch) und der Swiss Textile Collection (www.swisstextilecollection.ch).

KEINEN ANLASS VERPASSEN?

Mit einem LIKE auf Facebook der sagibeiz-, lofthotel-, sennästube- und rössli Zumikon-Seite sind Sie immer auf dem neuesten Stand!



Betriebsferien sennästube 23.10–15.12.2017

Das sennästube Team sammelt Energie für die Wintersaison und ist ab 16. Dezember wieder für Sie da. Änderungen möglich, je nach (Schnee-)Verhältnissen. Infos siehe Webseite.



Gasthof Rössli Zumikon

Auch hier läuft einiges...

Kulinarik im rössli

Im Rössli Zumikon gings diesen Sommer kulinarisch zu und her: Ob in der Gaststube oder auf der schönen Sommerterrasse, stets kamen saisonale Gerichte auf den Teller, als Beispiel seien hier die Spareribs Wochen genannt.



Auch das Flüssige stand ab und zu im Vordergrund. Weindegustationen sind immer beliebt, für Gruppen organisieren wir Ihnen gerne eine spannende Reise durch die verschiedenen Weinbauregionen. Rufen Sie uns an!



Neuer Anstrich

Nicht nur im rössli, sondern auch aussen ist etwas gemacht worden: die Fensterläden haben einen neuen Anstrich bekommen, was den Gasthof gleich wieder etwas jünger und flotter ausschauen lässt, genau wie es unser Team ist ☺



Lob der Gastro-Kolumne

Die Gastro-Kolumne der Zürichsee-Zeitung Bezirk Meilen war im April zu Gast im rössli. Wir freuen uns über den gelungenen Artikel. ■



Das Rössli ist neu gesattelt, steht auf einer Tafel im Eingangsbereich, als wir das über 200-jährige Zumiker Restaurant, das seit gut einem Jahr unter neuer Leitung steht, betreten. Den kulinarischen Auftritt macht ein Gruss aus der Küche: Pulposalat mit einem feinen, zitronigen Geschmack. Als Vorspeise wählt meine Begleitung das Siedfleischparcicio (23 Fr.), während ich einen Rottkohl mit Feta und Walnüssen (Fr. 16.50) bestelle. Eine Aromenkomposition, die passt. Auch das Siedfleisch erweist sich als gute Wahl: Es ist zart und ertrinkt nicht in Vinaigrette. Ein Glas Wein darf nicht fehlen. Dass der Kellner die Weinkarte nicht automatisch dem Mann in die Hand drückt, sondern sie so hinstellt, dass wir selbst entscheiden können, wer die Wahl trifft, wird positiv vermerkt. Wir entscheiden uns für einen Pinot noir des Weinguts Schwarz aus dem zürcherischen Prévessin (7 Fr. je dl): ein vielschichtiger Tropfen mit Substanz, der gut zu den Hauptgerichten Kalbsherzi mit Rössli (36 Fr.) und Saucige Müllerin-Art (Fr. 42.50) passt. Der Fisch ist angelehnt an die Forelle Müllerin-Art, sagt mir aber mehr zu als der Klassiker. Er ist gar mein Highlight des Abends. Wiederum mit Zitronen gewürzt,

Gastro



Weniger ist mehr

besteht er mit einem delikaten Eigengeschmack. Leicht im Mahl geschwenkt, hat die Oberfläche eine knusprige Konsistenz, ohne dass das Gericht deswegen schwer im Magen liegen würde. Dazu gibt es Salzkartoffeln, die einen guten Biss haben. Im ersten Augenblick erscheint mir die Portion als zu klein – doch hungert sie nicht nach Hause. Der Kellner weiss zu berichten, dass dies mit der Dichte des Fleisches zu tun habe. Überhaupt ist die Bedienung sehr aufmerksam und auskunftsfreudig – was aber auch daran liegen könnte, dass das Lokal halb leer ist. Zu Unrecht. Die Lebewelt stossen ebenfalls auf Wohlgefallen. Mein Begleiter lobt das gute Fleisch und insbesondere, dass mit Kräutern zubereitet ist und nicht wie sonst üblich mit Zwiebeln. Einzig die Röstli fällt ab: Sie ist im Innern deutlich zu weich. Als Dessert gönne ich mir eine Pannacotta mit Waldbeer-Coulis (7.50 Fr.). Sie ist solide gemacht, doch der Wow-Effekt fehlt. Dieser hat aber in Form einer dunklen Schoggi-Mousse (7 Fr.) den Weg auf unsere Teller gefunden: ein Dessert, das nicht zu süss ist und wunderbar intensiv nach Schokolade schmeckt. Weniger ist mehr, scheint im Rössli die Devise zu sein. Die Küchencrew weiss, wie sie mit gezielt ein-

gesetzten Aromen den Eigengeschmack der Zutaten hervorheben und optimieren kann. Ein Erlebnis für Liebhaber der 70er-Jahre ist die Einrichtung: Neben grünen Butzenscheiben gibt es im Treppenhaus eine Teppichtapete mit fast schon psychedelischen Mustern. Retro-Charme par excellence. Andere Aspekte der Deko hat das Team erneuert. So etwa das tönerne Geschirr in buntigen Farben. Das Essen schmeckt nicht nur, sondern kommt auch optisch ansprechend daher. Trotzdem ist das Rössli keines dieser hippen Lokale, bei denen der Versuch noch als Beiz durchzugehen, aufgesetzt wirkt. Auf die Frage, aus welchem Holz die Balken sind, sagt der Kellner: «Aus normalem Holz». Anderenwo hätte die Antwort wohl gelaute: dass es sich um nachhaltig gewonnene Silberfichte aus einer Baumschule in Südtirol handelt. Gut, dass dem nicht so ist: Das Rössli ist bodenständig geblieben – wenn gleich mit kreativem Touch. Hier steigt ich gerne wieder in den Sattel. Philipp Schmidt
Restaurant Rössli Dorfstrasse 60, 8126 Zumikon. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag durchgehend ab 9 Uhr. Reservationen unter: 044 918 20 75. Weitere Infos unter: www.roessli-zumikon.ch



IMMOBILIEN ZUM MIETEN ODER KAUFEN

Loftfeeling in Ferienumgebung und einem inspirierenden Umfeld, das ist kurzfristig in Murg möglich. In der alten Spinnerei wurden über 90 Einheiten vermietet und verkauft. Ab und zu gibt es Wechsel, folgendes ist nun frei:

Im «Neubau», erstellt 1973, umgenutzt 2012:

Loft D 5.05

Grosszügiges Loft auf 108 m² Fläche mit 21.5 m² grossem Balkon. Es ist ausgestattet mit einem Badezimmer (Dusche/WC) und einer offenen Küche.

Miete CHF 1780/Monat, inkl. NK



Die aktuellen Angebote sind immer unter www.azireal.ch aufgeschaltet. Wer sich genauer informieren oder die Lokaltäten besichtigen möchte, melde sich bei azireal ag unter 081 720 35 20.



Indoor Bewegung im Winter!

Im Winter ist es besonders wichtig, sich zu bewegen, verleitet doch die Kälte oftmals, gemütlich zuhause auf dem Sofa sitzen zu bleiben. Die Tennishalle steht wieder allen Interessierten offen.

Tennisstunden können bei unserem Tennislehrer gebucht werden.

Otto Stäubli
T +41 79 610 47 13.



MORGENYOGA & FRÜHSTÜCK Sonntag, 29. Oktober 2017

Mit einer Yogastunde und einem gesunden Frühstück startet man fit und gestärkt in den Tag.

Zeit
8:30 – 9:45 Uhr (Yoga)
10:00 Uhr (Frühstück)

Ort
Yogaraum Nicole Bachmann
Alte Spinnerei Murg,
8877 Murg

Kosten
CHF 40.- (inkl. Frühstück)

Kursleiterin
Nicole Bachmann,
dipl. Yogalehrerin
Yoga Schweiz/EYU

Anmeldung
bis 25. Oktober 17
079 209 39 43
info@yogaamwalensee.ch
www.yogaamwalensee.ch



Wer es lieber etwas ruhiger angeht, dem seien die Yoga-kurse von Nicole Bachmann empfohlen. Für jedes Alter und jeden Anspruch. Infos finden sich auf der Website www.yogaamwalensee.ch.

Weiter empfehlen wir eine Entspannungsmassage oder ein Personal Training bei Simone Ziegler, www.mansuka.ch oder einen Besuch im kleinen, aber feinen Wellnessbereich auf dem Dach (Dampfsauna, klassische Sauna, Erlebnisdu-sche und Sprudelbad). ■



IMPRESSUM

Herausgeber
azinova group AG, 8877 Murg
www.azinova.ch

Kreation und Grafik
agentour AG, 8877 Murg
www.agentour.ch

Redaktion
agentour AG

Fotos
agentour AG
Peter Fuchs

Aktuelle Auflage
2000

Erscheint alle drei Monate in den Betrieben der azinova group AG und deren Partner

FOLLOW US



sagibeiz
lofthotel
sennästube
Rössli Zumikon



sagibeiz
loft_hotel



www.altespinnerei.blogspot.ch