

OSPPELT

wo ma mi kennt

Interview mit Albert und Philipp Ospelt:

Leidenschaft für
Genuss & Tradition

Seite 12



OSPPELT

seit 125 Jahren ein Familienbetrieb

Ohne Ospelt fehlt etwas.

Die LGT Bank gratuliert zum 125-jährigen Jubiläum. www.lgt.li



VALUES WORTH SHARING



Private
Banking



«Wenn wir das Leben der Menschen mit unseren «LebensMITTELN» ein Stück genussvoller machen könnten, dann sollten wir das auf jeden Fall tun.»

Menschen glücklich machen Unser Motto ist einfach: Immer nur s'Beschte

Geschätzte Leserinnen und Leser

Wie schafft es ein Unternehmen, seit 125 Jahren erfolgreich zu sein? An sich ist das ganz einfach. Es muss etwas geben, was einen dauerhaft antreibt. Eine Mission, der die Menschen gerne folgen. Kunden, Mitarbeiter und Partner folgen, wenn man ihnen einen guten Grund dafür gibt. Ein Warum!

Mit allem, was wir tun, wollen wir die Menschen kulinarisch glücklich machen. Mit jedem Einkauf im Genussmarkt, bei jedem Biss in unsere hausgemachten Metzgereiprodukte, jedem Catering-Event, Restaurantbesuch oder beim Mittagstisch am Arbeitsplatz wollen wir Genuss, Service und Lebensfreude vermitteln.

«Wo ma mi kennt» – die Aussage ist für uns Programm. Gerade in heutigen Zeiten, in der von Verbrauchern und Zielgruppen gesprochen wird, ist das Persönliche so wichtig wie

nie. Echte Wertschätzung, das Gefühl, ernst genommen und als Mensch wahrgenommen zu werden, darauf kommt es an. Wir kommunizieren so viel wie noch nie. Über die Netzwerke und Werkzeuge der digitalen Welt. Aber wir reden oft viel zu wenig miteinander. Sich treffen, zusammenkommen, miteinander lachen, auch mal zu weinen und voneinander lernen, all das ist viel leichter mit unseren Werten. «Persönlich. Regional. Genussvoll.»

Seit 125 Jahren steht unsere Familie für echtes Metzgerhandwerk und Genuss, eine enge Verbundenheit zu unserer Heimat und Offenheit für Foodtrends, welche uns die weite Welt bietet. Jede der nun schon fünf Generationen hat auf dieser Grundlage ein grossartiges Unternehmen geschaffen. Zusammen mit wunderbaren Mitarbeitern und Partnern. Heute geben über 300 Mitarbeitende (fixe

und temporäre) täglich ihr Bestes. Uns als Unternehmerfamilie gibt diese starke Gemeinschaft täglich unglaublich viel Kraft und füllt unseren Alltag mit Freude.

Heute blicken wir mit Stolz und Wohlwollen auf die vielen geschäftlichen Meilensteine unserer Vorfahren zurück. Daraus schöpfen wir Kraft, sind uns aber auch den Verantwortungen und Herausforderungen der Zukunft bewusst.

Kompromisslose Qualität, bester Service, Innovationshunger und unsere Kundennähe «wo ma mi kennt» wollen auch die kommenden Jahre gelebt sein.

Herzlichst,
Albert und Philipp Ospelt
und das gesamte Team



SPECIAL zum 125-Jahre-Jubiläum der Ospelt AG

Impressum

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderdigital.ch | Verleger: Natal Schnetzer | Redaktion: Stephan Ziegler (Leitung), sziegler@metrocomm.ch | Texte: Brigitte Schöb | Fotografie: Marlies Thurnheer, mthurnheer@metrocomm.ch, zVg | Geschäftsleitung: Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch | Anzeigenleitung: Verena Mächler, vmaechler@metrocomm.ch | Marketingservice/Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer, info@metrocomm.ch | Abopreis: Fr. 60.- für 18 Ausgaben | Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben | Satz: Beatrice Lang, blang@metrocomm.ch
LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757

metro
comm

Ospelt – seit 125 Jahren ein Familienbetrieb

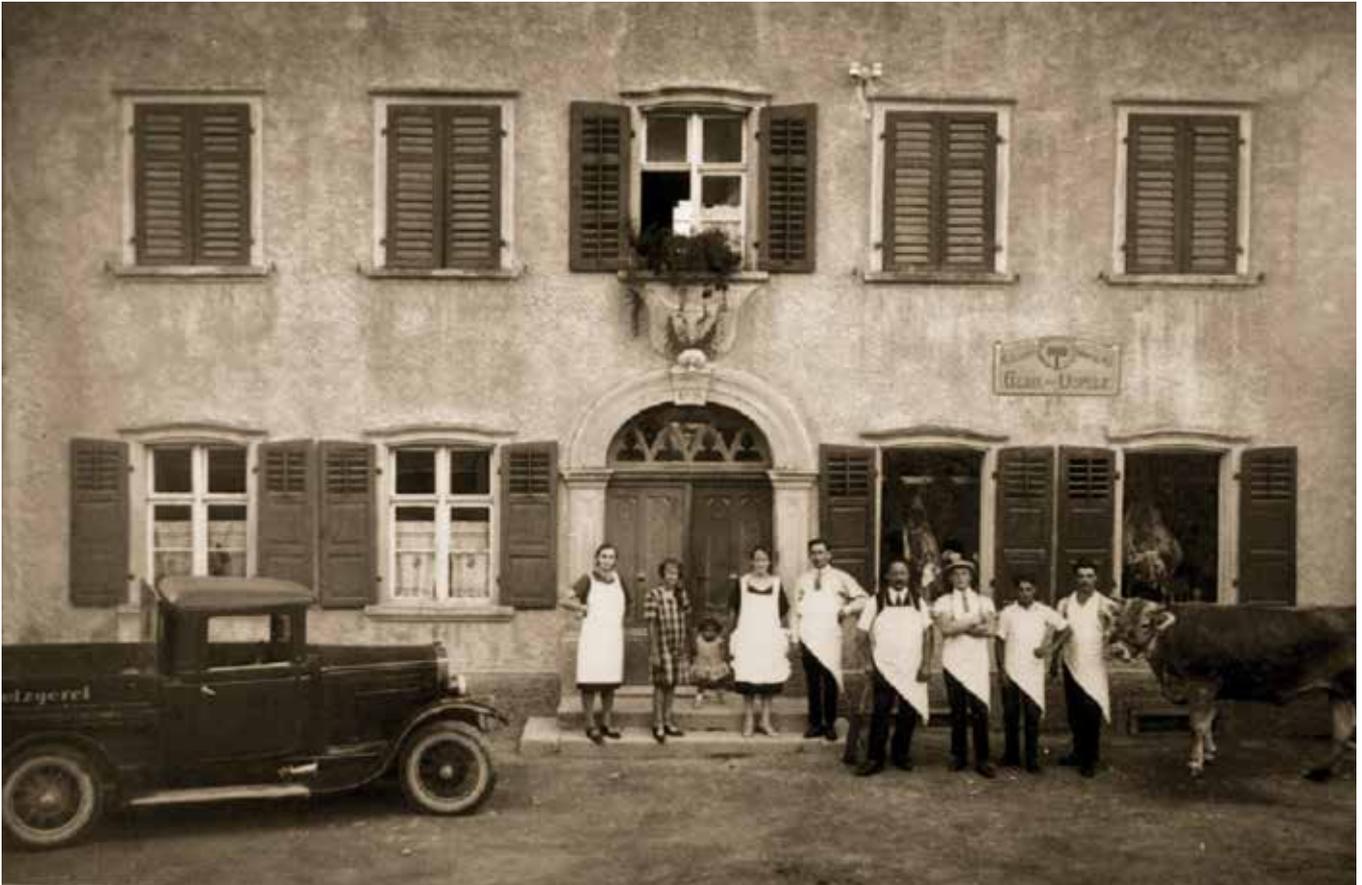
Genuss wird nicht nur in Liechtenstein mit dem Namen Ospelt assoziiert – auch auf der gegenüberliegenden Rheinseite weit auf und abwärts wissen Gourmet-Liebhaber: «S'Beschte» gibts bei Ospelt! Ospelt ist immer jung, dynamisch und immer frisch.

Albert Ospelt sen. 1926, stolz mit seinem ersten Lieferwagen beim «Hausieren».

Die Geschichte von Ospelt ist eine Epoche voller Genuss und Lebensfreude – es lohnt sich, einen Blick darauf zu werfen. Was mit einer einfachen Metzgerei begann, ist heute einerseits das Unternehmen Ospelt AG, welches in 4. und 5. Generation von Albert

Ospelt und seinem Sohn Philipp geführt wird. Der ursprünglichen Metzgerei von Julius Ospelt entstammt andererseits – durch seinen Enkel Herbert gegründet – auch die Malbuner AG. Diese Familie steht für Tradition, Heimatverbundenheit und Genuss.





Albert und Lena Ospelt mit ihren Mitarbeitenden vor der Metzgerei in der Landstrasse Schaan, 1928.

1894

Julius Ospelt, Urgrossvater des heutigen Inhabers und Geschäftsführers Albert Ospelt jun., eröffnet hinter dem Restaurant Engel in Vaduz eine Metzgerei.

1922

Die zweite Generation übernimmt den Betrieb – Albert und Julius Ospelt ändern den Firmennamen des Metzgereibetriebes in Gebrüder Ospelt.

1958

Mit Werner und Herbert Ospelt steigt die dritte Generation ins Familienunternehmen ein. Herbert Ospelt übernimmt die Filiale in Vaduz und gründet erfolgreich sein Unternehmen die Malbuner Gruppe. Werner Ospelt betreibt die Metzgereifiliale am Lindenplatz in Schaan und baut sie für die eigene Produktion aus.

1983

Werner Ospelt baut das neue Hauptgeschäft am Lindenplatz in Schaan. Mit Albert Ospelt jun. tritt die vierte Generation ins Unternehmen ein.

1989

Zeit, einen Schritt weiterzugehen. Das Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, die Ospelt AG.

1990

Die Tochterunternehmen Ospelt Party Service und die Menü Service Express AG werden gegründet. In Nendeln entsteht auf 500m² eine moderne Grossküche.

1996

Die Ospelt AG wächst und arbeitet nun über die Landesgrenzen hinaus: Gründung der Firma Menü Service Express (Schweiz) AG mit Sitz in St.Gallen.

1998

Der Platz wird knapp, in Nendeln werden deshalb die Geschäftsräume durch einen Anbau für Party- und Menü-Service auf 1500m² erweitert.



Kaiser FAHRZEUGE
SERVICE

IVECO ISUZU

Westfalen

RENTIER
MANAGEMENT & SERVICE



Wir gratulieren
herzlich zum
Jubiläum und
bedanken uns
für die langjährige
Partnerschaft!

Gourmets wissen, wo es die grösste Auswahl
an erlesenen Getränken gibt.



die getränkeoase



www.getraenkeoase.li

[COMESTIBLES
INTERNATIONAL]

TÄGLICH FRISCH BEI OSPelt

RAGETH

RAGETH COMESTIBLES AG
7302 LANDQUART · T 081 300 01 10 · WWW.RAGETH.CH

2007

Schon wieder zu klein! Die Produktion und die Geschäftsräumlichkeiten in Nendeln werden durch Verwaltungsbüro und Mietbüros erweitert.

2008

Während die Räumlichkeiten im neuen Verwaltungsgebäude bezogen werden, findet bereits der nächste Ausbau statt: Die Produktionsstätte in Nendeln wächst um weitere 1200m².

Spatenstich: Im selben Jahr beginnt der Um- und Erweiterungsbau des Geschäftslokals am Lindaplatz in Schaan. Weitere 500m² Verkaufsfläche und 20 zusätzliche Arbeitsplätze entstehen. Die Neuorientierung der Produktlinie ist klar: Stärkung der Warengruppen Frischfisch, Gemüse und Obst, Weintradition, Käsekompetenz und Imbiss & Take-away.

2010

Auf in die Gastronomie: Eröffnung des Restaurants PUR in Schaan – ein dynamisches, attraktives Konzept startet erfolgreich. Im Herbst eröffnet das Restaurant La Kantina als «Mittagstisch & Eventlocation».

2011

Beginn der Kooperation mit Spar Gourmet – ein einzigartiges Konzept in der Schweiz und in Liechtenstein

2012

Die Ospelt Catering AG Schweiz wird als Zweigniederlassung in Landquart gegründet. Auch in der Gastronomie geht noch mehr: Das Restaurant VIVA in Landquart – mit trendigem, modernem WOK-Konzept – wird eröffnet.

2009

Eine Dachmarke mit modernem Corporate Design wird für die ganze Unternehmensgruppe eingeführt. Aus den bisher drei Unternehmen werden zwei, die Ospelt Metzgerei AG in Schaan und die Ospelt Catering AG in Nendeln. Beide Unternehmen beschäftigen 140 Teammitglieder.

.....
 Diese Familie steht für Tradition und Heimatverbundenheit.

Rechts:
 Lena Ospelt im Jahre 1941
 vor der Metzgerei am
 Lindenplatz in Schaan.





**Kommt gut an.
garagekaiser.li**

Garage Kaiser Anstalt

Zollstrasse 59 T +423 232 29 55 info@garagekaiser.li
FL-9494 Schaan F +423 233 16 28 www.garagekaiser.li



**«Mir hei dr Bigler scho sit
Jahre zum Frässe gärn.»**

Bigler gratuliert der Firma Ospelt zum grossartigen
Jubiläum - wahrlich eine riesen Portion Tradition!



Ä Portion Tradition.



Die Geschwister Helene und Herbert Ospelt in der Filiale in Vaduz, 1957, (2.v.l und ganz rechts)

2014

Mit dem «Bellvedere» wird in der First Advisory Group in Vaduz ein Personalrestaurant betrieben.

In der Einkaufs- und Eventmeile in Buchs wird «i dr Gass» eröffnet – ein Take-away-Konzept.

2016

Ospelt übernimmt das Börsencafe in Vaduz und startet mit der Neueröffnung ein trendiges Barista- und Snackkonzept.

2017

Die gesamte Gastronomie der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein in Vaduz wird von Ospelt übernommen und neu eröffnet. Das Angebot: Tagesgastronomie im «Heurigen-Stil», Räume für Seminare und Events für bis zu 130 Personen.

2018

Im Genussmarkt Schaan entstehen durch einen Umbau und eine Neukonzeptionierung des Take-aways mit Frontküche 40 Inhouse-Sitzplätze.

Die Geschichte von Ospelt ist eine Epoche voller Genuss und Lebensfreude.

Das Unternehmen erreicht mit 185 Angestellten und über 150 Catering-Freelancern ein neues Hoch.

2019

125 Jahre Ospelt sind erfolgreich bestanden. Das wird gefeiert!



**Mehr Natur.
Mehr Herz.
Mehr Genuss.**

Sonnenterrasse,
Gourmetrestaurant
Malbuner Stube,
Schneebar direkt an
der Piste, Kaminbar
und Kinderwelt



T + 423 265 90 00
info@gorfion.li
www.gorfion.li



Das Unternehmen Oस्पेल – «Persönlich. Regional. Genussvoll.»

Über 200 festangestellte und mehr als 150 freie Mitarbeiter sind für die Oस्पेल AG und ihre Kunden an 23 Standorten im Liechtenstein und von Bonaduz bis St.Gallen durch das ganze Rheintal im Einsatz. Erfolgreiches Unternehmertum seit 125 Jahren, fest verwurzelt in der Heimat, aber offen für die Vielfalt auf der Welt.

Die Oस्पेल AG hat verschiedene Standbeine. Für alle gilt: «Persönlich. Regional. Genussvoll.» Diese drei Werte leiten das Denken und Handeln. Von der Unternehmerfamilie bis zu allen der rund 350 Angestellten. Im Genussmarkt mit der hauseigenen Metzgerei von Oस्पेल ist man dort angekommen, «wo ma mi kennt». Mit dem Catering zeigt Oस्पेल, dass man nicht nur im eigenen Haus der perfekte Gastgeber sein kann: Das Betriebsverpflegungskonzept bringt gesunden Genuss in

Handwerker- und Gastgeber-Gen im Blut. Gelebte Herzlichkeit und lückenloser Service sorgen dafür, dass jeder Kunde und jeder Mitarbeiter sich hier gut aufgehoben und immer auf der sicheren Seite fühlt. Authentizität, Transparenz und Ehrlichkeit werden gelebt. Das die Qualität perfekt ist, versteht sich von selbst. Was den Unterschied macht, ist das Menschliche. Das spüren die Mitarbeiter und die bringen das, was in ihnen brennt, bei den Kunden zum «Brennen». Mit wem man sich auch unterhält, alle haben über die Firmeninhaber nur «s'Beschte» zu berichten.

Die Oस्पелts haben das Sympathie-, Handwerker- und Gastgeber-Gen im Blut.

zahlreiche regionale Unternehmen und die Gastronomie-Betriebe von Oस्पेल werden vereint durch Herzlichkeit, vielseitige Küche und originelle Konzepte.

Persönlich.

In diesem Punkt geht wohl kaum noch mehr. Die Oस्पелts haben das Sympathie-,

Anscheinend war schon Seniorchef Werner Oस्पेल, heute 85 Jahre alt, immer ein grosser «Krampfer». Noch heute ist er oft im Genussmarkt in Schaan oder in der Produktion in Nendeln anzutreffen. Für jeden, den er trifft, hat er ein freundliches Wort und ein Lächeln übrig. Genau wie sein Sohn Albert – die beiden leben dem gesamten Team den Grundsatz «döt wo ma di kennt» vor. Seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wissen: «Albert gibt immer Vollgas.» Aber er findet auch immer Zeit, noch kurz im Genussmarkt oder einem der Restaurants vorbeizuschauen. Wann

immer es möglich ist, erscheint er oder sein Sohn Philipp bei den Catering-Events kurz persönlich. Präsenz ist ein Pfeiler des Erfolges. Tag für Tag und Abend für Abend sind die Ospelts im Dienste des Genusses.

Sein Sohn Philipp und seine Frau Jutta, die das Personalwesen der Firma betreut, arbeiten mit dem gleichen Elan und Feuer. Diese Begeisterung reisst alle mit. Daher sind viele treue Angestellten oft schon Jahrzehnte mit dabei. So manch einer schon 30 Jahre und länger. Ein Wechsel kann sich keiner vorstellen. Genuss und Lebensfreude schaffen eben Verbundenheit. Nebst dem unermüdlischen Einsatz der Inhaber schätzen sie an ihrem Arbeitgeber: «Die Familie Ospelt ist sehr herzlich und grosszügig – zu Mitarbeitern wie auch zu Kunden. Alle sind per Du. Wir alle sind eine eingeschworene Gemeinschaft.»

Das Motto ist einfach:
«Immer nur s'Beschte».

Regional.

Alles zu tun, was gut für Mensch, Natur und Umwelt ist, das liegt der Familie sehr am Herzen. «Wir setzen wo immer möglich auf Produkte aus der Region, kaufen gerne in der Nähe ein, kennen die Produzenten und unterstützen regionale Anbieter und Arbeitgeber», erklärt Albert Ospelt seine Grundsätze. Ausserdem sei es abwechslungsreich und spannend, regionale Produkte zu essen. «So spürt, schmeckt und sieht man die unterschiedlichen Jahreszeiten auch auf dem Teller. Gemüse, Früchte, Fleisch, Käse, Brot und

auch Weine – es gibt keinen guten Grund, Nahrungsmittel, die wir auch bei uns bekommen, von weit her einfliegen zu lassen. Im Gegenteil – unsere regionalen Erzeugnisse garantieren jederzeit ein köstliches Essen.» Und zudem – je näher, desto frischer.

Ospelt beteiligt sich deshalb auch Programm «Buurehof», das für Fleisch aus besonders tierfreundlicher Haltung sowie fairer Zusammenarbeit mit Bauern steht. Die Anforderungen zum Tierwohl liegen für die ausgewählten Schweizer Bauernbetriebe weit über den gesetzlichen Vorschriften. Das bedeutet konkret: Mehr Platz für die Tiere, permanenter Auslauf ins Freie, Beschäftigungsmöglichkeiten, minimale Abgabe von Antibiotika, kleinere Ställe und eine begrenzte Anzahl Tiere. Das Futter der Tiere stammt aus Schweizer Mühlen, die Kontrollen durch Behörden und Gesundheitsdienste haben eigenen Standards. Aber auch die Bauern profitieren, der Handel läuft unter dem Wert «Fairtrade». Kurz: Das Fleisch ist von höchster Qualität und bester Herkunft.

Genussvoll.

Qualität vor Quantität. Das Motto ist einfach: «Immer nur s'Beschte». Ganz klar: Ospelt-Kunden sind Genussmenschen. Alles soll Genuss vermitteln. Das spiegelt sich in der Begrüssung, der Beratung, der Präsentation der Lebensmittel, den Verpackung – einfach in der ganzen Qualität im Genussmarkt. «Wir selbst und unsere Abteilungsverantwortlichen nehmen uns die Zeit, ausgewählte neue Produkte im Sortiment – natürlich nicht jedes Joghurt, vor allem aber Spezialitäten – persönlich zu testen. Was für ein Opfer!», lacht der Junior-Chef und ergänzt: «Schmeckt etwas nicht, wird es ersetzt oder,

wenn es aus unserer Küche oder der eigenen Metzgerei stammt, optimiert.»

Im Bereich Catering beginnt der Genuss mit der ersten Beratung, geht über die schön gedeckten Tische, die sorgfältig angerichteten Teller sowie das köstliche Essen und endet erst bei der Verabschiedung. Was die Gastronomie in den Restaurants anbelangt, beginnt der genussvolle Abend beim Betreten der Lokale – durch die Wohlfühl-Atmosphäre der Restaurants und ein herzliches «Hoi!» garantiert – und führt über die gluschtig aufgemachte Karte bis hin zum Dessert. «Nicht nur die richtige und sorgfältige Auswahl der Produkte und das Können der Köche, sondern auch die Atmosphäre und vor allem die Menschen im Service und in der Beratung machen den Unterschied und somit den perfekten Genuss», weiss Philipp Ospelt.

**Ospelt AG –
das Unternehmen auf einen Blick
Genussmarkt und Metzgerei**

- Feinkost und Hausgemachtes
- eigene Wurstwaren und Kochschinken
- Einkaufserlebnis pur
- Gastrolieferungen an über 50 Restaurants

Catering & Events

- Mehr als 1000 Events pro Jahr mit bis zu 15 000 Teilnehmern
- Eventcatering, Veranstaltungscatering jeder Grösse, Premiumcatering
- Zweigniederlassungen in St.Gallen und Landquart

Betriebsverpflegung

- Betrieb von Personalrestaurants und Gastronomiebetrieben
- Verpflegungskonzept für Industrie, Banken und Schulen
- Restaurants in Unternehmen in Eigenregie

Gastronomie

- La Kantina – Trendrestaurant und Eventlocation in Schaan
- PUR – stylisches Trendrestaurant und Eventlocation in Schaan
- Börsencafé – trendiges Caféhaus mitten in Vaduz
- Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Heurigenlokal und Eventlocation



Leidenschaft für Genuss & Tradition

Seit fünf Generationen wird bei den Ospelts Genuss zelebriert und mit Genuss gearbeitet. Sowohl den Geschäftsführern Albert und Philipp Ospelt wie auch den Mitarbeitern ist die Leidenschaft für ihre Produkte und für das Gastgeber-Sein gegeben.

Spricht man mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Ospelt, klingt es von allen Seiten gleich: «Albert und Philipp leben uns vor, wie es richtig gemacht wird. Sie sind immer da, wenn sie gebraucht werden, sind herzlich und grosszügig. Zu uns wie auch zu unseren Kunden.» Die Leidenschaft für die Arbeit mit Nahrungsmitteln und Menschen haben beide bereits in die Wiege gelegt bekommen. Sie wissen genau, was ihre Kundinnen und Kunden wünschen – und erfüllen diese Wünsche am liebsten noch, bevor sie ausgesprochen werden. Ein Gespräch mit Vater und Sohn über das gemeinsame Führen eines Familienunternehmens, Aufschwung und Krisen, die Leidenschaft für Lebensmittel und Menschen sowie das Leben mit selbst gesetzten Werten.

Ihre Mitarbeiter und Ihre Kunden wissen es – Sie sind immer und überall persönlich anwesend, wo Ospelt im Einsatz ist. Wie ist das bei der Vielzahl an Events im Jahr möglich?

Albert Ospelt: Philipp und ich versuchen, uns so aufzuteilen, dass an jedem Catering-Event mit Service vor Ort jemand von uns zumindest kurz vorbeischaud. Als Gastgeber möchten wir unsere Kunden persönlich begrüssen und uns vergewissern, das alles zu ihrer vollsten Zufriedenheit ist. Das füllt den Terminkalender, aber macht Freude. In der Weihnachtszeit können das pro Abend schon mal bis zu 15 Anlässe sein.

Philipp Ospelt: Wir können diese Termine gut im Voraus planen und absprechen, wer wann wohin geht. Verschiebt sich bei einem Event die Vorspeise oder der Nachtisch, telefonieren wir und planen auch mal kurzfristig um. Alles eine Frage der Organisation.

Albert Ospelt: Wir bleiben auch nicht lange, möchten einfach «Guten Abend» und «Danke» sagen, damit der Gast sich aufgehoben fühlt. Manchmal ergibt es sich, dass wir beim Hauptgang vor Ort sind und kurz mithelfen. Ein Spritzer Persönlichkeit muss sein. Wenn

wir uns das schon aufs Dach schreiben, leben wir es auch.

Gilt das auch für Privatanlässe, an denen Ihre Caterer bei Kunden zuhause kochen?

Albert: Nein, dort treten wir sehr diskret und ungebrandet auf. An Privatanlässen steht die Dienstleistung im Mittelpunkt.

Wie wichtig ist es heute, dem Kunden alles aus einer Hand bieten zu können?

Philipp: Dass wir auch die Planung und Organisation von Events rund um das Essen anbieten, wird sehr geschätzt. Viele Kunden suchen einen Partner, bei dem sie auf einen Schlag viel abdecken können.

Albert: Zu 80 Prozent sind wir Ideengeber, nicht nur Essenslieferant. Das ist schön und spannend.

.....
 «Präsenz ist für uns erfolgentscheidend.»

An Samstagen und vor Feiertagen sind Sie immer selber im Genussmarkt und sorgen für die richtige Einkaufsstimmung.

Albert: Es ist unbezahlbar, direktes Feedback zu bekommen, und die Gäste schätzen sehr, wenn wir hier sind. Ausserdem bauen wir an Samstagen im Genussmarkt unser Netzwerk aus. Hier kommt auch mal der Mann mit zum Einkaufen. Vielleicht hat er eine Kaderposition, findet uns lässig – und die Türe für einen Event-Auftrag öffnet sich. Hier im Geschäft können wir die Leute begeistern und überzeugen. Ausserdem stehen wir so beide mal wieder hinter der Fleischtheke und beraten – das ist auch wichtig, damit wir unser Handwerk nicht verlernen. Präsenz ist für uns erfolgentscheidend.

Was sagt Ihre Frau zu diesen Präsenzzeiten?

Albert: Sie kennt es nicht anders, arbeitet

auch sehr viel für unseren Betrieb und hat deshalb Verständnis. Aber klar findet sie es nicht immer nur toll, wenn wir privat eingeladen sind und im Vorfeld schon klar ist, dass ich nach dem Apéro verschwinde und sie später wieder abhole.

Gibt es denn noch freie Wochenenden bei Familie Ospelt?

Albert: Ja, aber höchstens fünf bis sechs pro Jahr. Und auch dann ist es schwierig, nicht über das Geschäft zu sprechen. An Ostern und Weihnachten versuchen wir es – manchmal. (Beide lachen.)

Wie ist es, als Vater und Sohn so eng zusammenzuarbeiten?

Albert: Anspruchsvoll. Ich war lange alleine unterwegs und habe alleine entschieden. Heute weiss ich: Philipp ist die Zukunft, er soll bei allen wichtigen Entscheidungen dabei sein und Verantwortung übernehmen. Aber in gewissen Situationen sagt Vater zu Sohn oder Sohn zu Vater etwas in einer anderen Tonlage, als man es zu einer aussenstehenden Person sagen würde. Wichtig ist es, eine Streitkultur mit Respekt zu leben und nicht emotional zu werden. Dann verlieren beide. Und ja, wir waren beide schon die grossen Verlierer, das gehört dazu. Wir raufen uns aber immer wieder zusammen, wir sind uns der Verantwortung, die wir tragen, sehr bewusst.

Phillip: Das sehe ich auch so, es ist nicht immer einfach. Ich habe teilweise andere Ansichten und Hintergründe, bin viel mehr der Planer als Albert, er ist spontaner und packt Dinge einfach mal an. Ich übernehme viel von meinem Vater, sehe jedoch auch Punkte, die ich anders machen will. Aber von seiner wertvollen Erfahrung kann ich nur profitieren.

Und wo sind Sie sich immer einig?

Beide lachend: Beim Feiern!

Philipp: Und wir haben beide dasselbe Ziel: Eine gesunde Firma in die Zukunft bringen.



Albert Ospelt:

«Ein Spritzer Persönlichkeit muss sein.»

Philipp Ospelt:

«Ich möchte den Bauern in die Augen schauen können und wissen, woher das Fleisch kommt.»



**Am Anfang haben auch viele
gefragt, wozu man eine Gitarre
an Strom anschliessen sollte.**

Der Panamera 4 E-Hybrid.

Porsche Zentrum Maienfeld
AMAG First AG
Industriestrasse 16
7304 Maienfeld
Tel.: 081 911 00 00
Fax: 081 911 00 01
www.porsche-maienfeld.ch

Leistung Verbrennungsmotor: 243 kW (330 PS). Leistung Elektromaschine: 100 kW (136 PS). Treibstoff-Normverbrauch: kombiniert 2,5 l/100 km.
CO₂-Ausstoss: kombiniert 56 g/km. CO₂-Mittelwert aller in der Schweiz angebotenen Fahrzeugmodelle: 133 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: E



PORSCHE



Albert Ospelt: «Für die Entwicklung einer speziellen Wurst steige ich sofort in die Gummistiefel.»

Es gibt verschiedene Wege, dieses Ziel zu erreichen.

Trotz Ihrer Arbeitszeiten wirken Sie beide immer entspannt und ausgeglichen.

Philipp: Wenn man etwas gern macht, kommt das auch rüber. Wir schauspielern unsere Freude ja nicht. Nach einigen Stunden im Büro sind Action und Kundenkontakte eine tolle Abwechslung, die wir wirklich genießen.

Albert: Authentisch sein ist alles. Wir sind einfach so. Wenn wir bei den Kunden sind, sind wir Gastgeber. Wir haben unseren Schalk und leben ihn gerne aus. In der Unternehmung sind wir aber die Arbeitgeber. Da gehört es genauso wie loben auch dazu, ernst und streng zu sein oder unangenehme Dinge anzusprechen. Anders kann man kein Unternehmen führen. Wir sind zwar alle per Du, aber klare Vorgaben und konsequente Führung müssen sein.

Wo liegt mehr Herzblut: Im Genussmarkt oder im Catering?

Albert: Ich kann das nicht gewichten. Herzblut ist überall drin. Metzger habe ich gelernt, aber ich habe auch grosse Freude an allen anderen Lebensmitteln und daran, sie an den Gast zu bringen. Für die Entwicklung einer speziellen Wurst steige ich sofort in die Gummistiefel und stehe stundenlang in die Metzgerei, genauso gern bin ich Gastgeber an einem Event.

Philipp: Mir gefällt die Abwechslung, die Vielseitigkeit. Ich habe auch Metzger gelernt, betreue aber genauso gern die Organisation der Betriebsverpflegung von Unternehmen.

«Der Grosshandel kann solche Kundenwünsche für Kleinproduktionen nicht realisieren.»

War schon als Kind klar, dass Sie ins Familienunternehmen einsteigen werden?

Albert: Ja, ganz klar, andere Optionen gab es kaum. Ich wurde Metzger. Aber mir war der Kontakt mit Menschen und das Handeln schon immer wichtiger als das handwerkliche Arbeiten. In der Jugend fuhr ich gerne nach Zürich, um die grossen Metzgereien oder Globus-Delikatessen anzuschauen. Produkte entwickeln und damit etwas gestalten, sie verkaufen – diese Kombination hat mich immer fasziniert.

Philipp: Ich wurde auch von klein an herangeführt. Essen und Geselligkeit war bei uns

immer wichtig. Ich wusste aber, dass ich auch einen anderen Weg hätte einschlagen können. Trotzdem habe ich die Metzgerlehre gemacht und es gefiel mir. Aber etwas gesteuert wurde ich schon.

Wenn Julius Ospelt keine Metzgerei gegründet hätte: Was wären Sie beide heute beruflich?

Albert: Ich wäre trotzdem im Lebensmittelhandel. Meine Passion ist Metzger sein, etwas gestalten. Aber es wäre mir ein Gräuel, schon im Januar zu wissen, was ich im Dezember mache. Ich brauche immer wieder Neues. Das hat Philipp von mir.

Philipp: Stimmt. Auch ich will am Montag noch nicht wissen, was ich Freitag genau mache. Klar gehören Strukturen dazu, aber ich will auch flexibel bleiben und mag Überraschungen. Ich wäre wohl Gastronom. Metzger hätte ich kaum gelernt.

Gibt es in der Metzgerei noch Produkte nach alten Rezepten von Julius Ospelt?

Albert: Es sind noch die gleichen Produkte, aber modern interpretiert. Früher waren Wurstwaren generell fettiger, das mussten wir alles laufend dem Zeitgeist anpassen.

Stehen Sie heute noch manchmal in der Metzgerei?

Albert: Ja, aber nicht in der Produktion, sondern um Neues zu entwickeln. Für ein Oktoberfest beispielsweise habe ich Weisswürste mit Chili, mit Eierschwämmli und mit Trüffeln kreiert, um Abwechslung reinzubringen. Das können nur wir, und das macht Freude! Der Grosshandel kann solche Kundenwünsche für Kleinproduktionen nicht realisieren. Weil wir kleine Mengen und ultrafrisch produzieren und ausserdem Culinarium-zertifiziert sind, also mit regionalen Produkten arbeiten, zählen auch Spitäler und Altersheime zu unseren Kunden.

Philipp: Ich stand vor 15 Jahren zum letzten Mal in der Metzgerei, das ist vorbei.

Albert: Trotzdem sagen wir immer, wir zwei sind die grössten Aufschneider im Land. Etwas Spass muss sein!

Sie legen bei Ihren Produkten grossen Wert auf Regionalität: Warum ist das heute so wichtig?

Philipp: Wir kommen von hier, leben hier. Produkte aus der Region zu beziehen ist Nachhaltigkeit, unsere Vorfahren haben es auch so gemacht. Der Umwelt- und Qualitätsaspekt ist wichtig, nicht nur für uns, auch für unsere Kunden. Ich möchte den Bauern in die

AXALO[©]

Kompetenz aus einer Hand

Immobilien
Buchhaltung
Revision
Unternehmensberatung
Versicherungsberatung
Steuerberatung
Unternehmensverkauf

Büro Schaan:

Im Krüz 2
LI-9494 Schaan
T: +423 388 29 29
F: +423 388 29 20

Büro Buchs:

Grünaustrasse 29
CH-9470 Buchs
T: +41 (0)81 523 29 30
F: +423 388 29 20

Büro Flims:

Via Promenada 55
CH-7018 Flims-Waldhaus
T: +41 (0) 81 523 29 46
F: +423 388 29 20

www.axalo.com



Bevanda
Wein & Destillate

Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9–18 Uhr Sa 9–17 Uhr
Jeden 1. Fr im Monat 9–20 Uhr
Außerhalb der Geschäftszeiten nach Vereinbarung



Einzel- und Großhandel | Partner der Gastronomie für Österreich, Schweiz und Liechtenstein



GENUSS OHNE GRENZEN

Eine Genusswelt, die sich auf 600 Quadratmetern entfaltet, hat sich den Zusatz „grenzenlos“ redlich verdient. Insbesondere dann, wenn sie mit mehr als 850 Weinen und 700 Destillaten aus aller Welt zu verwöhnen weiß. Diese beachtliche Vielfalt rundet Bevanda mit stilvollem Ambiente, herausragender Expertise und ehrlicher Passion geschmackvoll ab.

Die Inhaber Oliver Bertsch und Helmut Gunz schöpfen aus einem reichen Erfahrungsschatz, den sie auf zahlreichen Reisen stetig erweiterten und gerne an ihre Kunden weitergeben. Täglich laden sie an der hauseigenen Degustationsbar zur freien Verkostung, die mit 90 Weinen und 350 Destillaten einen ausgesuchten Vorgeschmack auf die einzigartige Genussvielfalt von Bevanda bietet. Zusätzlich präsentieren internationale Winzer jeden ersten Freitag und Samstag im Monat ihre Weine.

In der größten Vinothek Vorarlbergs findet jeder Gaumen zu seinem Lieblingstropfen – mit professioneller Beratung und erlebbarem Genuss, der ebenso vielfältig wie grenzenlos ist.

Bevanda Wein & Destillate

Färbergasse 15,
6850 Dornbirn
Österreich

Landstrasse 40
9495 Triesen
Liechtenstein

T +43 5572 386631
www.bevanda.cc
office@bevanda.cc





Philipp Ospelt: «Wir haben ein familiäres Betriebsklima – in einer Familie vertraut man sich und kann aufeinander zählen.»

Augen schauen können und wissen, woher das Fleisch kommt. Deshalb suchen wir auch gezielt kleinere Lieferanten.

Was essen Sie selber am liebsten?

Philipp: Ich besuche gerne unsere Metzgerei-Kunden, das sind über 30 Restaurants in der Umgebung. Aber ich koche auch leidenschaftlich gerne selber. Am liebsten bodenständig – es darf aber ruhig ausgefallen sein.

Albert: Ich schätze exklusives Essen genauso wie einen deftigen Schwartenmagen – auf Gemüse kann allerdings ich verzichten. Generell bin ich auch eher für bodenständige Menüs wie Gehacktes mit Hörnli oder eine gute Wurst. Ich probiere aber alles!

Schaut man sich die Unternehmensgeschichte an, scheint es bei Ospelt immer nur bergauf gegangen zu sein.

Albert: Oh nein! Jedes Unternehmen hat Tiefschläge zu verkraften. Wir sind eine Zeit lang zu schnell gewachsen, das führte auch mal zu Tiefschlägen, die uns zwischenzeitlich zurückwarfen. Aber: Man muss immer versuchen, gestärkt aus Krisen herauszugehen. Zurückschauen und kritisch alles aufarbeiten, stärken und dann weiterwachsen. Auch das gehört zum Unternehmertum. Aufstehen, Haare richten, weitergehen.

Sie halten also nichts von Jammern?

Albert: Während der Eurokrise haben wir erst recht investiert. Antizyklisch zu arbeiten ist die Lösung. Wenn jeder im Büro jammert, dass nichts läuft, macht mich das wütend. In der Zeit, in der sie klagen, sollen sie das Telefon in die Hand nehmen, Kunden anrufen und fragen, was wir für sie tun können. Sympathisch und aktiv bleiben, dann kommt der Karren wieder ins Rollen. Wer ins Mausloch kriecht, sieht keine Sonne.

Wie behalten Sie in diesem grossen Unternehmen und bei so vielen Events den Überblick?

Philipp: Mit grossem Vertrauen in unsere Mitarbeiter und vor allem in die Verantwortlichen der einzelnen Unternehmensbereiche. Wir haben ein familiäres Betriebsklima – in einer Familie vertraut man sich und kann aufeinander zählen. Auf der anderen Seite ist aber dennoch eine gewisse Kontrolle unerlässlich.

Albert: Die Augen und Ohren muss man trotzdem immer und überall haben, der

Helikopter-Blick ist wertvoll. Die Zahlen schauen wir uns regelmässig an, Führen über Zahlen gehört dazu. Ausserdem ist es wichtig, am Markt zu bleiben, um das Gras wachsen zu hören. Zufriedenheit, aber auch Spannungen zu erkennen ist unerlässlich. Das erfordert Gespür und Erfahrung.

Sie hatten erst im März Ihre Firmen-Weihnachtsfeier. Warum so spät?

Albert: Februar und März sind unsere ruhigsten Monate. Da haben wir selber mal Zeit zum Feiern. Freelancer und ein paar freie Mitarbeiter sorgen für das leibliche Wohl, der Rest geniesst das volle Programm mit gutem Essen, Disco, Bar, Fotobox – wenn wir feiern, dann richtig!

Und wie feiern Sie das Jubiläum «125 Jahre Ospelt»?

Philipp: Das haben wir uns lange überlegt. Die Entscheidung fiel auf einen grossen Familientag für unser Team und ihre Partnerinnen und Partner, und über das Jahr verteilt veranstalten wir verschiedene Anlässe in den verschiedenen Locations.

Albert: Jeder unserer Kunden ist willkommen, denn wir wollen uns bei allen bedanken und nicht nur bei geladenen Gästen an einem einzigen grossen Event. Nicht einmal und riesig, sondern immer wieder im kleinen Rahmen, dafür persönlich soll es werden. Ganz Ospelt eben.

.....
»Wer ins Mausloch kriecht, sieht keine Sonne.«
.....

Ein Blick auf die Unternehmensgeschichte zeigt: Bei Ospelt geht immer noch mehr. Was ist für die nahe Zukunft geplant?

Philipp: Ganz viel!

Albert: Wir sind ständig dran, Neues aufzubauen. Dieses Jahr aber konzentrieren wir uns auf die interne Entwicklung in Sachen Software und Controlling. Dennoch bleiben wir auch nach aussen nicht stehen. Sich an neuen Essenstrends zu orientieren und diese zu implementieren, gehört natürlich immer dazu. Und ja, dann gibt es da auch noch grössere Projekte – aber die sind nicht spruchreif. Lasst euch überraschen!

«Wo ma mi kennt» – eine Metzgerei wird zum Genussmarkt

Wer den Genussmarkt mit der grossen Metzgerei in Schaan betritt, wird schon beim ersten Besuch wie ein Freund begrüsst. Schnell einkaufen oder einen halben Tag lang im Schlemmerparadies verweilen, alles ist möglich. Ein Ort, an dem Handwerk, Heimatverbundenheit und Herzlichkeit gelebt werden.

Wo heute der Genussmarkt steht, bot einst eine Metzgerei ihre Produkte an. Diese wurde 1957 durch Werner Ospelt, den Vater des heutigen Betriebsinhabers Albert Ospelt, gegründet. 2009 baute der Junior das Geschäftslokal am Lindaplatz in Schaan um

Fleisch, Wurst, Feinkost, Fisch, Käse und alles, was gut für Herz, Magen und Seele ist

Der Genussmarkt und die Metzgerei sind Dreh- und Angelpunkt sowie Herzstück des Unternehmens. Nebst der Fleischwaren-Produktion für Catering, eigene Restaurants und Genussmarkt werden die beliebten Wurstwaren und Schinken auch an den Grosshandel und namhafte Restaurants geliefert. All das handwerklich nach alter Tradition, aber verfeinert mit Innovation und den Möglichkeiten der modernen Zeiten.

Der Genussmarkt und die Metzgerei sind Dreh- und Angelpunkt sowie Herzstück des Unternehmens.

500 m² aus und schaffte gleich noch zusätzliche 20 Arbeitsplätze. Nebst der Metzgerei sollten nun auch die Bereiche Frischfisch, Gemüse, Obst, Weine, Käse sowie Imbiss und Take-away gestärkt werden. Zwei Jahre später kooperierten sie mit Spar Gourmet. Bereits 2018 wurde der Genussmarkt erneut im grossen Stil umgebaut und verändert: Eine Frontküche mit grossem Take-away-Angebot und 40 Inhouse-Sitzplätzen entstand.

Albert Ospelt und sein Team beraten und bedienen ihre Kunden im Genussmarkt. Sie sind aber auch Gastronomen in ihren Restaurants und als Catering-Unternehmer und wissen ganz genau, was ihren Kunden am Herzen liegt: Es muss schnell gehen, wenn jemand in Eile ist. Es braucht Sitzgelegenheiten für einen kurzen Kaffee, wenn frau zwischen Reis und Brot per Zufall auf eine Bekannte trifft und die beiden sich «kurz» austauschen möchten. Es braucht Tische und bequeme Stühle, damit sich der Gast hinsetzen und genüsslich die Leckereien direkt vor Ort geniessen kann. Es braucht die üblichen Alltagsküchen-Produkte, die jeder im Kühlschrank stehen hat. Es braucht aber genauso die Spezialitäten, die man sonst nirgends bekommt. Dazu gehört auch eine Auswahl an besonders auserlesenen Käsen, hochwertigen Fleischprodukten, exquisiten Fischen und Meeresfrüchten. Die Herzen der Weinliebhaber schlagen höher, wenn sie den «Weinkeller» betreten: Albert Ospelt ist ein grosser Verehrer edler Tropfen und das sieht man, wenn man die Weinauswahl betrachtet.

Spezialisten für Spezialitäten

Hervorragend ausgebildete Mitarbeiter präsentieren und beraten fachkundig mit viel Begeisterung. «Wo ma mi kennt» ist das





CHOOSE YOUR BEST DEAL

**JETZT VON KONDITIONEN PROFITIEREN,
DIE SIE SICH WÜNSCHEN.**



ABOVE & BEYOND



Entscheiden Sie sich für einen neuen Land Rover, haben Sie die Wahl, wie Sie profitieren möchten. Was darfs denn sein? Die Prämie auf sofort verfügbare Modelle, die Neuwagenprämie oder das attraktive Top-Leasing?

Wir beraten Sie gern persönlich.

Altherr AG

Im Rösle 7, 9494 Schaan

Tel. +423 237 50 50, Fax +423 237 50 55

www.schaan.landrover-dealer.li

altherr
trucks & vans

**EINE
KLASSE
FÜR SICH.**



altherr
trucks & vans

ALTHERR NUTZFAHRZEUGE AG

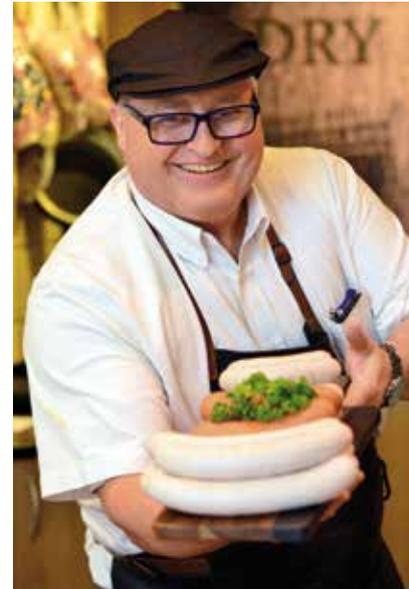
CH-9650 Nesslau | T. +41 71 994 12 52 | www.altherr.ch

ALTHERR AG

FL-9494 Schaan | T. +423 237 50 50 | www.altherrag.li



Motto! Die Kunden sollen persönlich bedient oder beraten werden, wenn sie Zeit und Lust darauf haben oder für einen ganz besonderen Anlass die richtigen Spezialitäten und deren Zutaten brauchen. Gerhard Rinder, Leiter Metzgerei: «Wir leben von unseren Stammkunden und dieser Kontakt macht unglaublich viel Freude. Die meisten, die bei uns einkaufen, kennen wir mit Namen. Wenn wir einen Tipp geben, wie etwas gekocht werden kann, haben wir die Möglichkeit beim nächsten Einkauf nachzufragen, wie das Rezept geklappt hat. Das ist auch für uns wertvoll und spannend.»



Hervorragend ausgebildete Mitarbeiter präsentieren und beraten fachkundig mit viel Begeisterung.

Eine Käsetheke, wie Ospelt sie bietet, sieht man selten. Bis zu 180 regionale und internationale Sorten stehen zur Auswahl. Und nein, nicht irgendjemand bedient und berät hier, sondern Sonja Zimmermann, die Käsesommelière des Hauses. Klar, dass sie zum einen oder anderen Käse auch noch mit der zugehörigen Geschichte auftrumpft und das Degustieren wie selbstverständlich dazugehört. In der Fleisch-Ecke sind eher die Männer, natürlich allesamt von Beruf Metzger, die zuständigen Berater. Ein trendiger Dry-Ager-Schrank steht in der Ecke und der Fleischliebhaber sieht sofort: Hier gibt's nicht nur Wienerli, sondern auch 400-g-Steaks für echte Männer. Die Beratung darf hier – im



Anzeige

Wir gratulieren herzlich zu 125 Jahre vollem Genuss und bedanken uns für die tolle Zusammenarbeit!

Ihre W. Deimbacher Gastrotechnik GmbH

W GASTROTECHNIK GMBH
• DEIMBACHER

www.wd-gastrotechnik.ch

Hotline:
0848 11 22 44

Wir

sind glücklich und stolz zugleich, dass wir im Jubiläumsjahr der Ospelt Metzgerei und Catering AG die Zusammenarbeit weiter ausbauen dürfen. Für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns ganz herzlich und es freut uns, der Ospelt Metzgerei und Catering AG zu ihrem 125. Geburtstag zu

gratulieren



Industriering 28 T +423 388 25 00
FL-9491 Ruggell F +423 388 25 09
www.wohlwend-ag.li E info@wohlwend-ag.li





Gegensatz zum Kleidergeschäft – auch beim Mann länger dauern: Die Metzger und Fachberaterinnen sind dann in ihrem Element, wenn sie Fleisch, von regional bis international, verkaufen und dazu eine Rundum-Beratung übernehmen dürfen. Bekannte und geheime Cuts, Zubereitungsart und -zeit, passendes Rauchsatz, Marinaden, Saucen. Zubereitungs-Tipps und -Tricks gehören zum Einkauf. Stefan Marxer: «Wir sind gelernte Metzger und teilweise auch noch Köche – unseren Kunden Tipps geben zu dürfen, ist für uns immer eine Freude. So können wir ein Stück unserer Leidenschaft weitergeben.»

Kein bisschen anders läuft es an der Theke bei Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialistin Sandra Kathan, in der Brot-Abteilung, bei den regionalen Spezialitäten, aber auch den mediterranen Exoten im Angebot, der Take-away-Bar. Und genau so läuft es auch unter der Gewölbedecke aus Stein in der gemütlichen Wein-Nische mit einladendem Holztisch.

Samstags bei Ospelt

Das ist ein Erlebnis der besonderen Art. Wer am Samstag «nur kurz» im Genussmarkt den Einkauf erledigen will, kann es versuchen. Gut möglich aber, dass «kurz» schwierig wird. Denn an Samstagen – und vor grossen Feiertagen – könnte es dort «Wo ma mi kennt» auch «Wo ma sich trifft» heissen. Bei den Ospelts geht es zu und her wie in einem Taubenschlag. Albert und Philipp laufen, über das ganze Gesicht strahlend, mit Wienerli umher und bieten nicht nur Kindern eines ihrer legendären «Zizile» an.

Genauso gut kann es aber passieren, dass man, ehe man sich versieht, mit der einen Hand den Einkaufswagen durch die Lebensmittelregale schiebt, in der anderen ein Glas Prosecco hält. «Der Genuss vom Essen fängt mit dem Genuss und dem Erlebnis beim Einkaufen an», ist Albert Ospelt überzeugt. Daran ist bestimmt viel Wahres. Denn einkaufen wie im Genussmarkt macht richtig Freude.

Anzeige

Heizung Sanitär



W. Kaufmann AG

Schaan, T 232 21 77

www.wkag.li



**Alles aus einer Hand –
der Ospelt-Rundum-Service**

- Stehempfang/Come-Together
- Opulente Menüs mit Service
- Kreative und vielseitige Motto-Buffets von regional bis international
- Fingerfood
- Sushi-Bar
- köstliche Desserts
- kompletter Service rund um den Event (Service, Geschirr, Dekoration ...)
- Locations-Empfehlungen
- Inputs und Ausgestaltung des Programms

«Ausgezeichnetes Catering beginnt mit persönlicher Beratung»

Im Catering darf nichts dem Zufall überlassen werden. Unter allen Geschäftsbereichen von Ospelt ist der dieser Bereich der wohl anspruchsvollste, vielseitigste und individuellste. Jede Aufgabe ist anders, jeder Kunde hat eigene Ansprüche und Erwartungen und es gilt, zahlreiche Herausforderungen zu bewältigen.

Ein Champagnerfrühstück für zwei Personen, nach Hause geliefert am Sonntagmorgen. Frische Brötchen, hausgemachte Konfitüre und Butter, frisch gepresster Orangensaft, prickelnder Champagner, eine Rose für die Dame, die Zeitung für den Herrn. Eine kleine, aber feine und exklusive Catering-Lieferung, wie Ospelt sie «immer wieder mal» zu Geburtstagen oder Hochzeitstagen übernimmt, auf Wunsch inklusive Service-Personal für Frühstück, Znüni und Zmittag.

.....
**Was frisch vor Ort
 zubereitet werden kann,
 wird frisch zubereitet.**

Das Kontrastprogramm: 3300 weiss eingedeckte Plätze und 290 Catering-Mitarbeiter erwarten ihre Gäste. Serviert wird ein Drei-Gang-Menü anlässlich einer Generalversammlung. In der mobilen Küche herrscht geordneter, aber lebhafter Betrieb. Gleiche Zeit, andere Location: Hier freut sich ein weiteres Team von Ospelt Catering mit rund 80 Mitarbeitern auf 900 Gäste. Heute präsentiert das Management-Board seinem Verkaufsteam und ausgewählten Kunden ein neues Produkt.

Klein angefangen

Um an den Punkt der Perfektion zu gelangen, musste natürlich auch Albert Ospelt erst einmal so einige Erfahrungen machen. Als er 1990 mit dem Catering begann, wurde alles noch sehr einfach gehalten. Es gab Würste, Fleischkäse, Kartoffelsalat, Schokomuss – einfache, aber gute Speisen, die selber produziert und vor Ort lediglich ausgepackt

und aufgewärmt wurden. Albert Ospelt: «Als Horst Schmidle 1994 in unseren Betrieb eintrat, wagten wir Schritt für Schritt immer mehr. Er brachte bereits Erfahrung im Cateringgeschäft mit aus seiner Zeit in Wien und bei Hilcona. Dank ihm konnten wir grössere Events in Angriff nehmen.»

Dennoch war der Start nicht nur einfach. Horst Schmidle: «Jede Kiste wurde von Hand gehoben und eingeladen. Beim Anrichten gingen wir Köche mit Sauce und Beilage von Teller zu Teller um den Anrichtetisch herum oder reichten die Teller von Hand weiter. Das braucht Zeit – und macht etwas Lärm», lacht er bei der Erinnerung daran und ergänzt: «Das schmutzige Geschirr schoben wir manchmal einfach raus ins Freie, wenn das Abwaschteam aus Platzgründen erst nach dem Koch-Einsatz ihre Arbeit verrichten konnte.» Sowieso gab es Catering nur an den Wochenenden, während der Woche wurde das gesamte Personal in der Metzgerei und für die Betriebsverpflegungen gebraucht. Heute ist bei Ospelt Catering alles ganz anders.

Jeder im Team ein Catering-Profi

Seit dem Einstieg in diesen Geschäftszweig sind 29 Jahre vergangen. Längst werden die Nahrungsmittel mit Bussen, Kühlautos und wenn nötig mit dem firmeneigenen 18-Tonnen-LKW transportiert, längst steht zum Anrichten der Speisen ein Förderband zur Verfügung, damit die Köche beide Hände für ihre Kochkünste frei haben. Die Catering-Mitarbeiter sind ein eingeschworenes Team, das Hand in Hand arbeitet.

Festangestellt sind drei Chefs de Service, sechs Köche, drei Personen für die Arbeitsvorbereitung und Eventorganisation, über 200 Servicemitarbeiter und 20 Logistiker.

pacovis

food solutions food packaging



*Perfekt gewürzt.
Mit Know-how verpackt.*

Pacovis AG

Grabenmattenstrasse 19, 5608 Stetten, T +41 56 485 93 93,
verkauf@pacovis.ch, www.pacovis.ch, portal.pacovis.ch

Höchster Genuss seit 125 Jahren.

«The Alpinist» gratuliert der Ospelt AG
zu ihrem Jubiläum.

Qualität vom ersten Tritt an: Nur so ist der Gipfel zu erreichen. Wir
folgen der Ospelt AG gerne auf ihrer Route zum höchsten Genuss!
Premium. Bis zum Gipfel. Mit Gin, Rum und anderen Spirituosen.
Für Menschen, die das Höchste erwarten. **the-alpinist.com**

The
ALPINIST
PREMIUM SPIRITS



Viele weitere, darunter 50 Köche, arbeiten festangestellt für die Ospelt Catering AG. Von St.Gallen über Liechtenstein bis nach Chur sind sie im Einsatz, kein Ort und kein Auftrag gleicht dem anderen. Manchmal steht «nur» das pünktliche Servieren des perfekten Essens im Vordergrund, manchmal ist es ein Eventcatering, bei dem die Organisation von Zelt, Bühne, Technik, Musik und Dekoration dazugehört.

An diesem Abend wird im Polo-Shirt Barbecue zubereitet und serviert, am nächsten kleiden sich die Mitarbeiter in Admiralsjackets oder Anzüge mit Fliege. «Und genau das», so David Lusser, «macht unseren Job so spannend, jeder Event ist einzigartig und die Arbeit vielseitig. Es beginnt mit dem ersten Kundenkontakt, der Detailbesprechung, geht in die Vorbereitungen und über den Event und endet mit glücklichen Gästen. Gleichgültig, ob es ein exklusiver Grossanlass ist oder ein kleines Open-Air mit Würstchen und Burgern, unser Anspruch ist immer der gleiche: Top-Qualität muss es sein.»

100% Individualität und akribische Planung

Wer kann, der kann. Das Ospelt-Catering-Team kennt sich aus und weiss, was es braucht – ob der Anlass gross oder klein ist, locker oder nach strenger Etikette verlaufen soll. Was hingegen sehr wohl eine Rolle spielt, ist die perfekte Vorbereitung, die Besprechung mit dem Kunden. David Lusser leitet das Ospelt Catering und arbeitet seit 2001 für das Unternehmen. Er weiss: «Auch wenn es sich um einen privaten Catering-Auftrag in kleinem Rahmen handelt und wir beim Kunden zuhause für zehn Personen kochen dürfen, muss alles genauestens abgesprochen sein. Wir treffen uns immer vor Ort, also beim Kunden zuhause, um die Küche und die Wege zu kennen. Wir mussten auch schon Material mit einem Kran auf eine





Blumenhandwerk.
kreativ.stilvoll.persönlich.

AUHOF
Pflanzen · Garten · Blumen

Kirchstr. 18, FL-9490 Vaduz, T +423 232 07 70, auhof@auhof.li, www.auhof.li

helvetia.ch/rheintal

**Jubiläum.
125 Jahre.**

 **Wir
gratulieren.**

Das Team der Generalagentur Rheintal wünscht der Firma Ospelt für die Zukunft weiterhin viel Erfolg!

einfach. klar. helvetia 
Ihre Schweizer Versicherung



Christof Schwarber
Generalagent

Generalagentur Rheintal
T 058 280 63 11
christof.schwarber@helvetia.ch



**Bäcker
mit Laib
und Seele.**

*Bäckerei
Frick* 

Kurt Frick
Wiedenstrasse 9 · 9470 Buchs
Tel. 081 756 14 52
www.baekereifrick.ch

sele 

automatisch geniessen



Betriebsverpflegung mit Vielfalt. Teil- und Volloperating, Vermietung und Verkauf von Automaten, Technischer Service, Lieferung von Füllprodukten für Automaten und Nespresso-Produkten.

www.sele-ag.li



Dachterrasse heben oder mit der Pistenraupe ins Skigebiet fahren. Stellt man solches erst am Tag des Events fest, hat man ein Problem.»

Gerade Privatkunden, welche regelmässig ein Team von Ospelt zu sich nach Hause bestellen, wenn Gäste eingeladen sind, machen den Angestellten des Caterers besondere Freude. «Mit der Zeit entsteht eine persönliche Beziehung. Wir versuchen natürlich wann immer möglich, unseren Stammkunden die gleichen Teams zu schicken.» Denn diese kennen die Vorlieben der Hausherrn und oftmals sogar die der Gäste, kennen die Häuser und die Küche. Zudem schätzen es die Kunden sehr, wenn bereits «bekannte» Gesichter in ihrer Küche stehen und nicht nur fremde Menschen. Diese Sicherheit erlaubt den Küchenchefs dann auch, sich auf spezielle Wünsche einzulassen. Sie gehen kein Risiko ein, wenn sie nicht genau wissen, was sie erwartet. «Wir prüfen im Voraus sogar immer die Stromzufuhr selber – ein Stromausfall wäre für uns die grösste Panne überhaupt», ist sich David Lusser bewusst.

Frisch gekocht ist Ehrensache

Was frisch vor Ort zubereitet werden kann, wird frisch zubereitet. Gemüse, Fleisch, Käse, Obst kommt aus dem hauseigenen Genussmarkt und der Metzgerei. Aufwärmen von Speisen ist ein «No Go». «Natürlich treffen wir bei der Produktion in Nendeln gewisse

Vorbereitungen. Salate beispielsweise, die viel Rüstzeit brauchen, oder Desserts, die auskühlen und gefrieren müssen oder in kleinen Gläschen angerichtet werden – das wäre vor Ort nicht machbar.»

..... **Alles, was gut für Mensch, Heimat und unseren Planten Erde ist, liegt den Ospelts am Herzen.**

Aus reinem Qualitäts-Anspruch müssen hie und da bei Ospelt sogar Menü-Wünsche abgelehnt werden. David Lusser: «Schnitzel, Filets, heikle Gemüse wie Brokkoli oder je nach Anlass auch Risotto sind nicht möglich. Was auf den Punkt genau angerichtet werden muss, ist für grosse Gesellschaften oder bei Anlässen, die nicht genau auf die Minute geplant werden können, ein zu grosses Risiko. Da empfehlen wir lieber gute Alternativen – und die gibt es immer.»

Vielfältig und nachhaltig

Ein grosses Thema für Caterer sind Vegetarier, Veganer und Allergiker. Aber auch kulturelle und religiöse Überzeugungen gilt es zu beachten. Obwohl im Vorfeld meistens angekündigt, müssen sie immer und für jeden

Fall vorbereitet sein. Eine gewisse Anzahl Menüs ohne (Schweine-)Fleisch, ganz ohne tierische Produkte, ohne Laktose und Gluten sind deshalb immer mit dabei. «In ganz besonderen, nicht angemeldeten Fällen kam es auch schon vor, dass jemand aus dem Team ins Auto springen und losfahren musste, um etwas Bestimmtes zu besorgen. Das ist natürlich nicht ideal, aber wir tun immer das Möglichste, um alle Gäste zu begeistern», erzählt David Lusser.

Auch Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema. Alles was gut für Mensch, Heimat und unseren Planten Erde ist, liegt den Ospelts am Herzen. Deshalb versuchen die Berater, ihre Kunden so zu überzeugen, dass sie im Winter keine Erdbeeren oder im Herbst keinen Spargel zubereiten müssen und soweit möglich die Produkte aus der Region zubereiten können. «Wein bildet hier eine Ausnahme, oft werden ausländische Spezialitäten gewünscht. Wir versuchen dann – trotz sehr guten Weinen aus dem Liechtenstein oder Graubünden –, nach Österreich oder Italien auszuweichen, um in der Nähe zu bleiben», so Lusser. Dennoch ist klar: Der Kundenwunsch steht an erster Stelle, und manchmal wird dafür auch fast Unmögliches möglich gemacht. «Wenn wir am Ende der Veranstaltung als Dank glückliche Gäste verabschieden können, ist das für uns gleichzeitig auch das schönste Kompliment.»

GEHRIG GROUP gratuliert
Ospelt - Metzgerei - Catering - Restaurants
zum
125-Jahr-Jubiläum!

GEHRIGGROUP
Professional Solutions

**Einzigartig und weltrekordverdächtig:
Der elektrische Pizzaofen Neapolis 510°C.**

Der neue **Neapolis** von **Moretti Forni** im industriellen Design lässt den Holzofen alt aussehen.

Dank der **Höchsttemperatur von 510 °C** innert kurzer Zeit gelingt das perfekte Backen von neapolitanischen Pizzen und mehr. Ob im Restaurant oder auf der Terrasse, der Neapolis ist überall schnell und komfortabel einsetzbar.

Exklusiv erhältlich bei GEHRIG GROUP.
www.gehriggroup.ch



IHR SPEZIALIST WENN ES UM FLEISCH GEHT!

Carnoglob AG

Schlachthofstrasse 55 · Postfach · 4009 Basel
Telefon +41 61 331 80 80 · info@carnoglob.ch
www.carnoglob.ch

**Mit viel Herz
und Augenmass**

christl und seine Kunden verstehen sich. Weil man ein gemeinsames Ziel verfolgt: Nur mit dem Besten zufrieden zu sein. Gemeinsam mit den Kunden entstehen individuelle Gewürzmischungen, die die Produkte einzigartig und unverwechselbar machen, ohne dabei den ursprünglichen Charakter zu verändern.

Christl AG · Gewerbeweg 6 · Mauren · T +423/3702090
office@christl.cc · www.christl.cc



christl
GewürzTechnologie

immer einen Schritt voraus.

Ihr Partner für

- Unternehmens- und Steuerberatung
- Buchhaltung
- Treuhand
- Wirtschaftsprüfung
- Immobilien



CONFIDA
Kirchstrasse 3 9490 Vaduz
T +423 235 83 83 www.confida.li



«Wer viel leistet, braucht Energie – und somit gutes Essen»

Abwechslungsreiche, frische und saisonale Betriebsverpflegung gehört heute für viele Unternehmen fraglos dazu. Denn zufriedene und gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind motivierter und leistungsfähiger im Berufsalltag. Die Ospelt AG verköstigt Schulen und Betriebe – mit Frische, Vielfalt und Geschmack. Ausserdem sind Betriebsrestaurants heute auch Ort des Austauschs und der Kommunikation. Food for success.

Die Zeiten, in denen «Kantinen- und Mensa-Essen» jeden Tag fast gleich schmeckte und den Schülern und Angestellten nach wenigen Wochen jegliche Freude an der Mittagspause verdarb, sind gezählt. Zumindest dort, wo Ospelt für die Betriebsverpflegung zuständig ist. Das sind inzwischen 16 Schulen und Kitas, Verwaltungsbetriebe und Banken, Industrie- und KMU-Betriebe in Liechtenstein und der Schweiz, welche die Ospelt AG im Full-Service führt.

Angefangen hat alles mit der Ivoclar: Wie auch beim Catering zu Beginn wurden die ersten Essen in Nendeln zubereitet, warm transportiert und vor Ort nur noch ausgegeben. Das hat sich geändert – in die Betriebsküchen wurde investiert, heute wird alles frisch vor Ort gekocht. Horst Schmidle, seit Beginn Chef Betriebsverpflegungen bei der Ospelt AG: «Gesunde und frische Ernährung bekommt in Unternehmen einen immer grösseren Stellenwert. Ein leckeres Schnitzel

oder ein feines Menü mit frischem Gemüse, vor den Augen des Gastes im Wok zubereitet, ist kein Vergleich zu einem Sandwich oder der Suppe aus der Mikrowelle.»

Abwechslung garantiert

Gutes Essen verdient Wertschätzung, bleibt erschwinglich und ist immer seinen Preis wert. Weil die Mengen und Vorlieben der Gäste bekannt sind, kann der Küchenchef gut kalkulieren und für sehr faire Preise hochwertige Verpflegung anbieten. Ausserdem wird das Menü häufig durch die Firma «subventioniert». Die Mitarbeiter freuen sich so täglich über Genuss zum fairen Preis. Dies ist möglich, da in mehreren Betrieben gleichentags dieselben Menüs auf der Karte stehen. Das erfordert eine genaue und frühzeitige Planung für jeweils zwei Wochen. «Wenn wir Schnitzel-Pommes-Tag haben, produzieren wir 2500 Schnitzel. Da kann man eine andere Rechnung anstellen, als wenn es nur vier sind», so Schmidle.



125 Jahre Ospelt – herzliche Gratulation!

Die Ernst Sutter AG gratuliert herzlich zum 125-Jahre-Jubiläum und sagt Danke für die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit.



immer „sauber aufgetischt“

*Wir gratulieren herzlich zum 125 Jahre Jubiläum
und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!*



T +423 384 13 13
www.fix-balzers.ch

Wir gratulieren
Familie Ospelt mit Team
„Ospelt Metzgerei
& Genussmarkt“
zum
125-jährigen Jubiläum!



- Beratung
- Planung
- Montage
- Service

FHE Vertrieb von Gastro-
nomieeinrichtungen GmbH

Zentrale: A-6850 Dornbirn
Filiale: A-6020 Innsbruck
office@fhe.at | www.fhe.at



WIR GRATULIEREN

**Die Gemeinde Eschen-Nendeln gratuliert der
Ospelt AG zum 125-jährigen Firmenjubiläum.**

Zur Auswahl stehen täglich ein Fleisch- und ein Wokgericht, ein Beilagenbuffet, Nudeln, Suppen, Salate und Dessert. Daraus stellt der Kunde individuell nach eigenen Wünschen und im Voraus das Menü für seinen Betrieb zusammen – bei den meisten stehen somit täglich fünf bis sechs Gerichte auf die Speisekarte. Motto-Wochen und Tage wie Burgertag, Pastatag, französische Wochen und andere Ideen bereichern die kulinarische Vielfalt. «Wir arbeiten mit einem Zehn-Wochen-Rhythmus auf unserer Auswahlliste. Das garantiert grosse Abwechslung», sagt der gelernte Koch Horst Schmidle.



.....
 Gutes Essen verdient Wertschätzung, bleibt erschwinglich und ist immer seinen Preis wert.

Essen gewürzt mit Menschlichkeit

Alleine im Bereich Betriebsverpflegung serviert Ospelt täglich zwischen 2800 und 3200 Essen. Dafür sind 22 Köche und 55 Service-Angestellte im Einsatz – festangestellt, immer im selben Betrieb. «Das ist wichtig», weiss Schmidle. «Wir kennen inzwischen die kulinarischen Vorlieben und auch die Menschen.» Es sei schön zu sehen, wenn jemand mit einem Lächeln das Restaurant verlässt, obwohl er mit nachdenklichem, verärgertem oder traurigem Blick hereingekommen ist. Das mache nicht nur das gute Essen, sondern auch das Zwischenmenschliche. «Wenn der sonst immer gut gelaunte Fritz mürrisch auf mich zukommt, weil er ein schwieriges, geschäftliches Problem zu lösen hat, schenke ich ihm in seiner Mittagspause eine Extraportion Lächeln zum Essen. So muss es sein.»



Die Mitarbeiter der Betriebsverpflegung sind ab 6 Uhr in Nendeln mit den Vorbereitungen beschäftigt, liefern dann in die Betriebe und kehren nach dem Mittagmenü zurück, um bei Vorbereitungen für Catering-Events oder für den nächsten Tag mitzuhelfen. Zu tun gibt es in der Produktion in Nendeln immer mehr als genug, so viel ist sicher. Horst Schmidle nimmt sich dennoch gerne die Zeit, regelmässig seine Kunden zu besuchen, um zu hören und zu spüren, was gewünscht wird. «Beratung und eine offene Kommunikation sind genau wie im Catering auch in der

Betriebsverpflegung das A und O. Es kommt ab und zu vor, dass wir die Verantwortlichen überzeugen müssen, mal etwas Neues auszuprobieren – das Resultat ist fast ausnahmslos zufriedenstellend.» Schliesslich wisse man durch langjährige Erfahrung längst, was wo am besten ankommt. Dass in einem Unternehmen mit vielen körperlich geforderten Handwerkern andere Menüs auf den Tisch gehören als in einem Treuhandunternehmen, sei klar. «Und das setzen wir mit viel Freude, Leidenschaft und Erfahrung individuell um.»



Das Betriebsverpflegungs-Konzept von Ospelt

Eine vielfältige Auswahl ist für ein Unternehmen unverzichtbar. Nach einem Modul-Konzept kann das Unternehmen auswählen, was den Mitarbeitenden geboten werden soll:

- Tägliche Auswahl an Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und Saucen vom bedienten Buffet
- Gegrilltes Fleisch oder Wurst mit Beilagen
- Wok-Gericht frisch zubereitet
- Einmal wöchentlich ein Wiener Schnitzel
- Nach Wunsch zweite Vorspeisen und Desserts
- Barista-Café-Konzept mit Kaffeespezialitäten, auch Take-away
- Motto-Wochen und -Tage wie Burger-Factory oder Pasta-Wochen

Pure Gastfreundschaft für pure Geniesser

Gleich gegenüber des Genussmarktes ist das Restaurant PUR. Hier wird aufgetragen, was es auf der anderen Strassenseite in Form von Lebensmitteln vor der Verarbeitung zu kaufen gibt. Gekocht und serviert wird mit purer Lebensfreude. Christian Zickler ist Chef de Cuisine und Geschäftsführer und lebt hier mit seinem Team die Leidenschaft fürs Kochen.

Fragt man Christian Zickler, was für «sein» Restaurant PUR typisch sei, kommt die Antwort wie aus der Pistole geschossen: «Ein pures Erlebnis. Wir kochen rein, ohne Geschmacksverstärker und Convenience-Produkte, mit reinen, natürlichen Zutaten. Maggi und Aromat oder Glutamat gibt es bei uns nicht. Die Natur gibt uns alles, was für guten Geschmack notwendig ist. Und klar: Unsere Fleischkompetenz ist dank der hauseigenen Metzgerei sehr gross. Wir haben Burger in allen Variationen und sind als Steak-House in der Umgebung als einzigartig bekannt. «Fleischtiger» sind bei uns also perfekt aufgehoben – aber natürlich haben wir auch vegetarische Menüs auf unserer Karte».

Zu Gast bei Freunden

Der gelernte Koch weiss aber auch, dass Gastfreundschaft und Atmosphäre erst alles rund machen. «Nebst gutem Essen soll der

.....
 Die Natur gibt uns alles,
 was für guten Geschmack
 notwendig ist.

Aufenthalt bei uns für den Gast auch dann ein Erlebnis sein, wenn er nur auf ein Bier vorbeischaud. Dann ist es die pure Gastfreundschaft, die ihn begeistern soll.» Christian

Zickler selbst ist ebenfalls vom Ospelt-Virus «Persönlich. Regional. Genussvoll.» infiziert. Auch er lebt für seine Gäste, ist abends wann immer möglich der Letzte und schenkt auch dann noch ein Bier aus, wenn es eigentlich schon 23 Uhr ist und Zeit wäre, den Schlüssel zu drehen. «Ich bin Gastgeber und möchte, dass meine Gäste sich wohlfühlen. Dann freuen sie sich nämlich schon beim Gehen darauf, wiederzukommen.»

Das gilt auch für die ganz kleinen Gäste. Im PUR sind sie herzlich willkommen. Und sie kommen gerne! Klar, Kinder sind glücklich, in einem Restaurant zu sein, in dem Burger und Pommes ganz oben auf der Karte stehen.





Aber das alleine macht es nicht aus. «Wenn wir Zeit haben, holen wir die Kinder zu uns in die Küche und zeigen ihnen, wie wir die Chicken Nuggets schneiden, panieren und frittieren, dann schmecken sie noch viel besser.» Mit Kindermenüs Geld zu verdienen, steht für Zickler nicht zuoberst. «Wir möchten, dass Familien es sich leisten können, mit ihren Kindern auch mal in ein Restaurant zu gehen und sich dabei wohlfühlen.» So pur und einfach.

«Menschen verbinden und bewirten»

Willkommen im PUR sind alle, die gutes Essen mit Anspruch lieben: Familien, Business-Mittagsgäste, Arbeiter. Vom günstigen Pasta-Menü ab 16 Franken bis zum Tomahawk-Steak für 120 Franken – auf Vorbestellung – gibt es im PUR alles, was das Feinschmecker-Herz höherschlagen lässt. «Für Stammgäste brutzeln wir auch ihr Lieblingsgericht, wenn es gerade mal nicht auf der Karte steht. Was irgendwie machbar ist, machen wir.»

Wenn jemand eine Feier veranstalten möchte, kann er das ganze Restaurant mit Personal mieten. «Ab einer Reservation von 30 Personen schliessen wir für weitere Gäste, ohne Mindestkonsumationszwang oder

Aufschlag. Das gehört doch einfach dazu. Wenn jemand seinen besonderen Anlass bei uns feiern möchte, ist es mein Ziel, diesen Gästen die volle Aufmerksamkeit zu schenken. Perfekter Service und ebenso perfekte Menüs sind dann unser oberster Anspruch als Gastgeber.» Kleinere Gruppen, die unter sich sein möchten, können sich neu ins «Schaanerstöble» im hinteren Teil des Restaurants zurückziehen. Eine ruhige, gemütliche Stube für zwei bis 15 Personen – für welchen Anlass auch immer.

Willkommen im PUR sind alle, die gutes Essen mit Anspruch lieben: Familien, Business-Mittagsgäste, Arbeiter.

Das PUR – mittendrin und immer mit dabei Rambazamba steht für Christian Zickler nicht im Vordergrund. Aber er weiss: «Wenn man wie wir mitten im Dorf ist, baulich verbunden mit dem Gemeindegebäude SAL mit den vielen grossen Veranstaltungen, gehört ab und zu ein wenig «Action» einfach dazu.» So herrscht ohne eigenes Zutun im

PUR beispielsweise dann Partystimmung, wenn nebenan das «Life» mit seinen vielen Konzerten stattfindet, auf dem Dorfplatz gegenüber in der Sommerzeit jeden Freitag der «Schaaner Sommer» gefeiert wird oder das Barbeque & Country Festival stattfindet. Dann kann es nach einer After-Party schon mal vorkommen, dass dem Geschäftsführer wenig Zeit zum Schlafen bleibt und er sich für zwei bis drei Stunden im eigenen Lokal auf eine Bank legt, um danach gleich wieder loszulegen. «Für uns ist es auch wichtig, dass Vereine sich genauso wohl fühlen wie Familien und Geschäftsleute. Unser Senior-Chef Werner Ospelt besucht uns regelmässig mit seinen Kegelkollegen und geniesst es genauso wie das verliebte junge Paar, das zeitgleich einen romantischen Abend bei uns verbringt.»

Was der leidenschaftliche Koch ein wenig vermisst in Schaan, sind richtig grosse, mehrgängige Menüs. Im PUR nicht an der Tagesordnung – dafür freut er sich umso mehr, wenn er zwischendurch genau das für eine Hochzeitsgesellschaft, eine Taufe oder einen Firmenanlass zubereiten darf. «Dass das im PUR möglich ist, überrascht viele Gäste. Umso mehr reizt es mich jeweils, mein Bestes zu geben», schwärmt Zickler.



Die neue B-Klasse. Jetzt bei uns Probe fahren.

Für alles, was kommt.

Mercedes-Benz



Garage Weilenmann AG

Im Rietacker 6 - 9494 Schaan - T 00423 238 10 80 - www.weilenmann.li

Wanger

Liechtensteiner Fürstenwürfel

100% Liechtenstein


 LIECHTENSTEINER
fürstlich gut

*Herzlichen Glückwunsch
 zu 125 Jahren Ospelt AG!*

**Vielen Dank für die
 langjährige Partnerschaft.**

www.kaese.li

Handwerk mit Qualität.

24 h Service

G. + H. Marxer AG
Schlosserei + Haustechnik
 T +423 373 40 53
 www.g-h-marxer.li



«Fürstlich gut und sehr gemütlich»

Nischen finden und mit Perfektion füllen, das liegt den Unternehmern Albert und Philipp Ospelt besonders. Mutig, wie sie mit der Hofkellerei Vaduz kurzerhand ein Restaurant eröffneten, das nur von 11 bis 17 Uhr geöffnet hat – speziell, aber bereits sehr beliebt.

Seit August 2017 gehört die Gastronomie der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, wie sie korrekt heisst, zu den Restaurants im Land, die von der Ospelt AG geführt werden. Das Unternehmen übernahm die herrschaftlichen Räumlichkeiten, die seit 1712 in fürstlichem Besitz sind, in Pacht. Früher konnte die Hofkellerei – genauer der 2002 angebaute Saal – nur als Catering-Location gemietet werden. «Schade, dass dieser wunderschöne Raum nicht mehr genutzt wird», fand Albert Ospelt irgendwann. «Also setzten wir uns zum Ziel, aus der Hofkellerei ein Mittagsspeiselokal zu machen.»

Mittagessen auch nachmittags

Im Mittelpunkt steht das Mittagessen. Extrem beliebt ist das Herawingert-Buffer mit täglich acht Komponenten von Asiatisch über Hausmannskost, Antipasti, Salate, italienische Pasta bis hin zum Braten. Natürlich gibt es auch eine individuelle Speisekarte. «Allerdings schätzen viele unserer Gäste das Buffet sehr, immer mehr wird auch als Take-away vom Buffet mitgenommen», erzählt Mario Walch, Leiter Gastronomie der Hofkellerei.

«Wir sind nicht teuer, aber fürstlich gut und sehr gemütlich.»

Das Buffet verwöhnt die Gäste täglich von 11 bis 14 Uhr, Speisen ab Karte werden nicht nur bis nach dem Mittag, sondern während der Woche täglich bis 17 Uhr serviert. Ein spezielles Konzept für ein Restaurant. Wer möchte denn um 15 Uhr Mittagessen? Mario Walch: «Touristen, die spät gefrühstückt haben, Geschäftsleute, deren Sitzungen länger gedauert haben als vorgesehen, oder gar Kolleginnen und Kollegen aus der Gastronomie.

So können auch sie in Ruhe auswärts essen – was sonst ziemlich schwierig ist, weil sie bekanntlich zu normalen Essenszeiten immer selber im Einsatz sind.» Das Konzept geht auf, in der Hofkellerei Vaduz werden den ganzen Nachmittag Menüs serviert.

An den Abenden wird gefeiert

An den Abenden und am Wochenende können sowohl der Saal und wie auch weitere kleinere Räumlichkeiten im Gebäude gemietet werden – in der Hofkellerei finden dann Empfänge statt, werden Hochzeiten und Geburtstage gefeiert und Firmenanlässe durchgeführt. Für solche Events wird auch in der Hofkellerei gut und gerne mal auf Hauben- und Gault-Millau-Niveau gekocht und serviert.

Dank diesem breit abgestützten Konzept gibt es keinen «typischen Hofkellerei-Gast». Hier trifft man Geschäftsleute genauso wie Handwerker, Familien, Senioren und Touristen. «Wir sind nicht teuer, aber fürstlich gut und sehr gemütlich», so Geschäftsführer Mario Walch. «Eigentlich eine ganz normale «Beiz» eben, aber sehr schön und stilvoll eingerichtet und mit sehr guten Speisen. Ausserdem ist die neue, von Reben umgebene Terrasse, im Sommer ein Traum, um über Mittag etwas frische Luft zu schnappen, einen Moment abzuschalten und einfach nur zu geniessen.»

Stilvoll ist auch der Barriquesaal, in dem das Mittagssbuffet aufgebaut wird. Bis zu 130 Personen finden hier Platz, die Samtpolstersessel laden zu längerem Verweilen ein, die Kombination mit viel Holz lässt den sehr hohen Raum urgemütlich erscheinen. Mario Walch ist immer wieder erstaunt, wie ruhig selbst am Mittag die Atmosphäre ist: «Irgendwie scheint die Hofkellerei die Menschen etwas zu entschleunigen. Auch wenn viel los ist und wir vom Service alle Hände voll zu tun haben, wirkt es nie hektisch.» Walch weiss, was das



Weine aus der fürstlichen Hofkellerei

| | |
|-------------|--|
| Weinberg: | Herawingert mit 4 Hektar Land |
| Produktion: | Bis 22 000 Flaschen Wein jährlich |
| Weine: | Chardonnay, Pinot Noir Bocker, Cuvée des Princes |
| Vinothek: | Hier werden auch «Fremdweine» angeboten, Mittagsslunches serviert und Degustationen durchgeführt |



Unser Partner für auserlesene Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum.

La Peppina feiert 2019 das 10-jährige Firmen Jubiläum. Wir gratulieren!

La Peppina ist für die Kunden von Ospelt-Genussmarkt ein zuverlässiger Lieferant mit langjährigen Beziehungen zu hervorragenden Top-Produzenten:

Leonardi

- die wohl besten Aceti aus Italien.

Tarturf Langhe

- mit den einmaligen Tartufi dolci und vielen anderen Trüffel-Delikatessen aus dem Piemont.

Wichtig sind La Peppina aber auch die kleinen Produzenten, die mit Herzblut ihre Produkte herstellen. La Peppina unterstützt diese Erzeuger dank einer grossen Verbreitung in Schweizer Feinkost-Betrieben.

Auf die nächsten 10 Jahre!



zum Wohl

Wir feiern **125 Jahre**
OSPELT AG und **300 Jahre**
LIECHTENSTEIN



Mit unserem neuen Jubiläumsbier – gebraut mit Wasser aus allen 11 Landesgemeinden.

Prost!



Salute



«Nur wenn wir füreinander da sind, können wir das auch für unsere Gäste sein.»



von seinen Mitarbeitern erfordert: «Ein guter Kellner rennt nie, er läuft nur schnell.»

Grüezi oder Hoi?

In einem Restaurant mit dem ehrenvollen Namen «Hofkellerei» wird der Gast bestimmt gesiezt. Würde man meinen. Allerdings – im Fürstentum Liechtenstein duzen sich doch alle ... Was nun? «Das ist gar nicht immer so einfach, wie man meinen könnte», musste Mario Walch schon öfters erfahren. «Eigentlich ist es im Land immer ein «Hoi». Aber das besagt nicht in jedem Fall, dass man auch

per Du ist. Für uns ist das oftmals schwierig. Ich probiere das Du oder Sie daher immer vorsichtig aus. In der Regel spüre ich schnell heraus, wie der Gast angesprochen werden möchte. Als Gastronom ist man auch ein wenig Psychologe. Das ist eine spannende Herausforderung. Kommt ein Gast schlecht gelaunt zu uns, setzen wir uns zum Ziel, ihn möglichst erst dann zu verabschieden, wenn er ein Lächeln im Gesicht trägt.»

Auch hier in der Hofkellerei wird also die Ospelt-Unternehmensphilosophie gelebt.

«Kein Wunder, ich habe von Albert viel gelernt. Herzliche Gastfreundschaft und wie wichtig Geben und Nehmen ist.» Ein achtsames Miteinander zeichne das Team aus. Nur so sei es möglich und realistisch, kurzfristig besondere Kundenwünsche zu berücksichtigen und hektische Situationen souverän zu meistern. «Denn nur, wenn wir füreinander da sind, können wir das auch für unsere Gäste sein. Das ist unbezahlbar viel wert. So fühlen sich unsere Gäste gut aufgehoben, wie im Kreise von Freunden.»

Anzeige

gewürz berger ag

Industriestrasse 40
FL-9487 Gamprin-Bendern
info@gewuerzberger.com

Tel.: +423 377 16 60
Fax: +423 377 16 70
www.gewuerzberger.com

“Weil’s besser schmeckt“

Reica Gastro Trade in Vaduz

Familienunternehmen sind anders – und wir sind ein typisches Familienunternehmen. Nachhaltig überragenden Nutzen zu schaffen für unsere Kunden – das ist unser wichtigstes Ziel. Nur so erreichen wir den Erfolg, der uns erlaubt, unserer Verantwortung gerecht zu werden.

Das hat über 20 Jahre eine besondere Firmenkultur wachsen lassen. Die Zuverlässigkeit, als gemeinsamer Wert von Boss Vakuumpackungsmaschinen Bad Homburg und die Schweizer/Liechtensteiner Boss-Vertretung Reica Gastro Trade, verbindet uns im Streben nach Perfektion und zufriedenen Kunden.

Wir freuen uns, auch in Zukunft unsere technologisch ausgereiften Boss Vakuumpackungsmaschinen nicht nur an Hotels, Restaurants, Metzgereien und Selbstvermarkter auszuliefern, sondern auch an Hersteller von Präzisions- und Elektroteilen, die ihre Produkte vor Korrosion, Oxidation, Staub und Beschädigungen schützen müssen. Der Firmeninhaber Reinhard Caseli mit seiner langjährigen Erfahrung und dem jederzeit zuverlässigen Service trägt wesentlich dazu bei, dass unsere Kunden zu Stammkunden werden und viele davon auch Freunde.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem Familienunternehmen. Wir freuen uns auf Sie!



Reica Gastro Trade
Schwefelstrasse 30
9490 Vaduz
Tel. 00423 233 13 88
Fax 00423 232 74 82

Lager und Ausstellung
7320 Sargans
Tel. +41 (0)81 723 03 77
www.reica.li
reica-trade@supra.net



thöny

Tradition verbindet ...
Herzliche Gratulation zum 125igsten
an Albert und sein Team!

Papeterie Thöny AG, Gewerbeweg 9 | Städtle 19, Vaduz
Landstrasse 41, Schaan | T +423 232 10 10
papeterie@thoeny.li | www.thoeny.li



HERZLICHE GRATULATION ZU 125 JAHREN ERFOLG



www.neumeyer.ch | info@neumeyer.ch | 5426 Lengnau

DANKE FÜR DIE TOLLE LANGJÄHRIGE
ZUSAMMENARBEIT



Unsere Zelte - Ihr Erfolg! von 20 bis über 4000 Personen

mader-festzelte.ch • 9525 Lenggenwil • 071 947 11 61

Schnelle und frische Mittagsverpflegung in Balzers

Auch im Liechtensteiner Oberland bietet Ospelt Mittagsverpflegung nach dem Konzept «Persönlich. Regional. Genussvoll.». Im La Kantina gibt es Power für die zweite Tageshälfte.

«Essen ist ein Bedürfnis. Geniessen ist die Kunst!» Dieser Spruch, welchen Albert Ospelt immer wieder gerne platziert, steht in grossen Buchstaben an der Wand des La Kantina. Während der Mittagspause zwischen zwei Terminen zu geniessen, kann tatsächlich eine Kunst sein. Umso wichtiger, dass das Essen richtig gut schmeckt. Nicht zu schwer, aber nahrhaft genug, um den Nachmittag voller Energie in Angriff zu nehmen.

Der Name La Kantina kommt nicht von ungefähr. Hier gibt es keine Menükarten und keine Bedienung – im Industriegebiet in Balzers kann sich jeder der rund 250 bis 300 Mittagsgäste selber am Büffet bedienen. Schnell und unkompliziert. Wobei das «schnell» inzwischen nicht mehr immer garantiert werden kann: Das La Kantina ist so beliebt, dass sich manchmal vorübergehend Menschenschlangen bilden. Das kann nur ein äusserst positives Zeichen sein.



Anzeige



REICHMUTH

Fleischwaren AG, 6430 Schwyz

Tel. 041 819 70 10

Fax 041 811 78 91

info@reichmuth-fleisch.ch

www.reichmuth-fleisch.ch

Barista-Genuss mitten in Vaduz

Kaffee trinken ist fast immer und überall möglich.
 Richtig guten Kaffee, den muss man schon eher suchen.
 Diese Lücke weiss die Ospelt AG gekonnt zu schliessen
 – mit dem Börsencafé.



Das Börsencafé in Vaduz gehört zur Liechtensteinischen Landesbank LLB. Ospelt führt seit Jahren das Betriebsrestaurant der Bank, dazu gehört auch der Kaffee genuss nach einem guten Essen oder zwischendurch. Und der soll richtig schmecken und wecken. Deshalb arbeiten im Börsencafé ausschliesslich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Ospelt, die eine Barista-Ausbildung abgeschlossen haben.

«Durchschnittliche Kaffees gibt es zur Genüge, wir wollen mehr», erklärt Philipp Ospelt das Konzept. «Wie überall ist uns auch beim Kaffee die Qualität extrem wichtig.» Die richtigen Bohnen und eine professionelle Maschine sind dabei wichtig – aber immer nur so gut, wie die oder der Barista, der damit arbeitet. Ausserdem ist Kaffee trinken etwas Geselliges. Etwas, das man oft «miteinander» macht. Deshalb zählen die Atmosphäre, das «Wo ma mi kennt» und das «Persönlich» auch im Börsencafé dazu, wenn es darum geht, die Gäste zu begeistern.



Anzeige

Risch
reinigt
Rohre AG
0800 077 077

Herzliche Gratulation zu 125 Jahre Ospelt Gruppe



Genau das.

pistor



125 Jahre Ospelt Herzliche Gratulation

—

WIR WÜNSCHEN WEITERHIN VIEL ERFOLG

OSPELT

wo ma mi kennt



**Premium-Catering
im Fullservice**
FL - Schaan
CH - Landquart
CH - St. Gallen

OSPELT

GENUSSMARKT

Fleisch, Fisch, Käse &
Take-Away

GRILL · PASTA · BAR

Trendrestaurant
in Schaan

HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
1712

Mittagessen &
Eventlocation

La KANTINA
FRISCH & GÜNSTIG

Restaurant &
Eventlocation