

# SPINNEREIEIEN

authentisch geniessen und erleben



April | 2022

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

17. Ausgabe

## Sisyphus lässt grüssen... Aber wir schaffen es!!!

Liebe Gäste, vorab ein ganz herzliches Dankeschön für Ihre Treue und dass Sie allen Widrigkeiten zum Trotz (immer wieder) den Weg nach Murg am Walensee finden.

Lassen Sie uns ein bisschen sinnieren und philosophieren, stets im Wissen, dass unser Glas halbvoll ist und somit die Zukunft voller freudiger Überraschungen:

Das ganze 2021 und zu Beginn 2022 stellten wir uns ununterbrochen die Frage: **Sind wir über den (Viren-)Berg oder sind wir es noch nicht?** Anlauf genommen haben wir schon mehrmals: Immer wieder keimt Hoffnung auf, dass die Medizin über die Pandemie gesiegt

hat. Man wähnt sich nahe dem Gipfel, der für die Gastronomie Normalität bedeutet. Und dann rollt der Stein sprichwörtlich wieder den Berg hinunter... Übersetzt heisst das für uns: neue Vorschriften, Einschränkungen oder in schlimmsten Fall Lockdown!

Auch wenn die Kurzarbeit entschädigt wird und Härtefallgelder verteilt werden: Der Aufwand einen Betrieb innert kürzester Frist auf null runterzufahren und dann wieder neu zu starten, ist nicht zu verachten. Dazu kommen noch Themen wie Food Waste, Mitarbeiterknappheit, ständig ändernde Hygienevorschriften, Fixkosten, Kontrollpflichten, und leider manchmal auch

Gäste, die nicht verstehen, wie schwierig es insbesondere für das Personal ist, unter diesen erschwerten Bedingungen zu arbeiten. Besonders frustrierend ist es dann auch, wenn die Gäste die Arbeit loben, aber bemängeln, das Geleistete sei zu teuer, dabei ist es doch allgemein bekannt, dass die Gastronomie ein Niedrigst-Margen-Geschäft ist und die Abwanderung in andere, höher bezahlte Tätigkeiten kontinuierlich weitergeht! Es geht leider nicht anders: Konkurrenzfähige Löhne = anständige Preise für die Arbeit. Zur Erinnerung: Jeder Handwerker verrechnet CHF 100 bis 150 pro Arbeitsstunde. In der Gastronomie sind wir Welten davon entfernt!

Die ganze Situation schlägt auf die Psyche, auf unsere, aber wir spüren auch, dass die Gäste vermehrt unter Strom stehen, auch sie leiden. Deshalb gibt es nur eines: Zusammen das Beste aus der Situation zu machen und gegenseitiges Verständnis und Respekt zu zeigen. In diesem Sinne: Teilen Sie uns bitte vor Ort mit, wenn etwas nicht passt, wir versuchen uns tagtäglich zu verbessern und eine optimale Dienstleistung zu bieten. Und wir wissen: Es kommen auch wieder unbeschwertere Zeiten auf uns zu. In diesem Sinne **PROST und BLEIBEN WIR GESUND!**

Herzlichst Mathias Seiwald,  
Therry Wüthrich, Dieter & Esther v. Ziegler ■

FLASH

### Rückblick

Über ein intensives 2021

S. 2



### News

Neuer Küchenchef

S. 3



### Ausblick

Nachhaltige Ideen

S. 4



### Kulinarische Neuigkeiten

Saisonale Angebote

S. 5



### Leben & Arbeiten in Murg

Neue Bewohner in der Spinnerei S. 6



### Nachhaltigkeit

und last but not least

S. 8



# RÜCKBLICK

## Über ein intensives 2021

2021 war geprägt von Auf und Ab. Corona trieb sein Unwesen und wir hatten uns anzupassen. Trotzdem durften wir einen relativ unbeschwernten Sommer geniessen und viele Schweizer Gäste begrüßen, die unsere wunderschöne Lage genossen, ebenso wie viele Hochzeitspaare und Teilnehmer an verschiedensten Anlässen, Seminaren, Konzerten, usw. Parallel dazu erweiterten wir unser Angebot kontinuierlich, stets in unserem ganz eigenen «Nachhaltigkeitsstil».

Planbar war so gut wie gar nichts! Der Lockdown zwang alle, die Kosten so niedrig wie möglich zu halten und abzuwarten, ob überhaupt wieder geöffnet werden darf. Neue Personaleinstellungen waren zu riskant. Die Hochzeiten wurden alle abgesagt, erst im Juli war es wieder möglich, das Fest der Liebe zu feiern.



Unsere sagi Plattform

Mit der Öffnung im Mai 2021 ging es dann los: Trotz verhältnismässig schlechtem Wetter wurden wir ab Juni/Juli förmlich überrannt. Das war zwar eine schöne Bestätigung für unser Angebot, aber es blieb uns keine Zeit, genügend Mitarbeiter zu rekrutieren. So kämpften wir uns unterdotiert durch den Sommer bis in den Herbst.

Einziger Wermutstropfen: Nicht alle Gäste erkannten die Extraleistung und den enormen Einsatz des Personals, was natürlich auch schwierig ist, wenn man nicht hinter die Kulissen sehen kann. Auch an

dieser Stelle winden wir den Mitarbeitenden ein grosses Kränzchen – oder besser einen Riesenkranz ☺! Sie haben es zwar schon mehrmals gehört, aber man kann es nicht genug mitteilen!

Sie hat zwar erst verspätet angefangen, unsere Hochzeitssaison, dennoch waren wir jedes Mal wieder von Neuem hingerissen von den Brautpaaren, der fröhlichen Gästeschar und den traumhaften Dekorationen! Unsere verschiedenen Gestalterinnen haben jeweils top Arbeit geleistet:



Tischdekoration in der sagibeiz



Trauungsbogen mit Panorama

Eine Hochzeit hat es sogar in die NZZ geschafft.

UNSERE GESCHICHTE

### «Bisch du e Tüütschi?!»

FEBRUAR 2013, SAAS FEE, Ski-Weekend für die Zahnmedizinstudenten aller Schweizer Universitäten. Prisca, damals 25, und ihre zwei Kommilitoninnen sasssen neben Patrick und Thomas. Thomas, damals 24, war zwar leicht irritiert über Priskas hartnäckiges Verhändeln mit dem Kellner, doch sie gefiel ihm. Aber später im Klub zeigt sie sich leider recht innig mit einem anderen. Thomas liess sich jedoch nicht entmutigen. Und jede Menge Gin Tonics und ein Set des Star-DJ Fritz Kalkbrenner später lief es auf die erste gemeinsame Nacht hinaus – und einen Schock. «Bisch du e Tüütschi?!», fragte Thomas, als er Prisca in perfektem Hochdeutsch mit ihrem Bruder plausieren hörte. Aber sie konnte ihn teilweise beruhigen: Nur der Papa ist Deutscher, die Mama Innerschweizerin. Gemeinsames Büffeln für das Staatsexamen, Schwimmen und Grillieren im Sommer, diverse Reisen. 2014 zog man zusammen. Sogar Priskas

dreijährige Weiterbildung in Rekonstruktiver Zahnmedizin, die den Ruf eines Ferkelungskülers hat, überleben die beiden gut. Prisca sei sein Zuhause, meint Thomas heute. Und für Prisca ist Thomas ihr Fels in der Brandung. Der ihr auch den Weg vom «Duracell-Häschen» zu einer fast

SIE SAGT – ER SAGT

<p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: small;">Ferien</p> <p style="font-size: x-small;">«Bloss nicht auf der faulen Haut liegen!» PRISCA</p>	<p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: small;">«Sommer, Sonne, Entspannung» THOMAS</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SIE WOLLEN IHRE LIEBESGESCHICHTE VERWIRREN? Melden Sie sich bei uns, TAGS SPEZIELL nzz.ch Tel. 076 446 01 99

entspannten Person aufzette – und zur Mathematik. Denn Prisca rechnete nie. Sie schätzte. 30. Dezember 2019, Südafrika, Autofahrt zum Kap der Guten Hoffnung. Thomas' Hände waren kalt-schweisig, an einer Raststätte verschwand er lange auf der Toilette: die Nerven. Der Antrag, noch vor Silvester, schnell zum Strand! Und umringt von Pinguinen durfte Thomas endlich auf sein Knie sinken, das er tags zuvor beim Klettern auf den Tafelberg verletzt hatte. Sieben Monate später (und zwei Tage vor dem Abflug in die Ferien) dann die beiden Striche im Schwangerschaftstest. «Dieser billige Test kann nicht stimmen», war sich Thomas sicher. Die Freude kam erst in Rhodos nach viel Rotwein. Mittlerweile ist die kleine Ella seit dem 16. März auf diesem Planeten, für Thomas das Highlight seiner Beziehung. Am 28. August heiratete das Paar, eine Woche später hand die freie Trauung in der «Sagibeiz» am Wakensee statt.

PRISCA WALTER UND THOMAS BILGER

ILLUSTRATION: JANNE IIVONEN

NZZ AM SONNTAG MAGAZIN 31

Bericht NZZ

Mit dem Ausbau unseres Holzlagers wurde sodann eine neue Location eingerichtet, die sofort grossen Gefallen gefunden hat. Dort können sowohl grössere Sitzungen wie auch Feste, Konferenzen und Konzerte durchgeführt werden.

Die nachhaltige Kreativität kommt bei uns nie zu kurz: Timo Wenzel (geb. 1999) hat mit seiner handgefertigten Holzkunst das Holzlager dekoriert, währenddessen unser

Handwerkerteam bestehend aus Michi, René und Adriano das Holz aus dem Murger Wald für die Wände genutzt hat. Auch die ehemaligen Baumwollbehälter aus der Fabrik wurden einer neuen Nutzung zugeführt: Sie dienen nun als wunderbare Leuchter. Der alte Kran konnte wiederverwendet werden, das Material von alten Lagergestellen ebenso. Rethink, Reuse & Recycle, damit lässt sich sehr viel Neues kreieren! ■



Holzlager mit Dekoration

## Neuer Küchenchef Kai Höhn – Willkommen!

In der sagibeiz Küche ist seit Anfang Dezember 2021 ein neuer Küchenchef tätig: Mit Kai Höhn hat ein ausgewiesener Fachmann den Chef-Kochlöffel von Roman Gantner (29) übernommen, der rund 8 Jahre in der sagibeiz tätig war, 7 davon als Chefkoch.

Kai Höhn (25) bringt trotz seines jungen Alters eine breite Erfahrung mit, die er sich in verschiedenen, teilweise sehr hochrangigen Restaurants erarbeitet hat. Dazu gehören diverse mit Michelin Sternen und Gault et Millau Punkten ausgezeichnete Küchen. Mit sei-

ner Hilfe wird sich die sagibeiz weiterentwickeln, aufbauend auf der bestehenden, hervorragenden Basis und zusammen mit den operativen Leitern Mathias Seiwald und Therry Wüthrich.

### Grosser Verdienst von Roman Gantner

Roman Gantner hat viel zur stetigen Entwicklung der sagibeiz beigetragen und möchte nun neue Erfahrungen und Eindrücke gewinnen. Unter seiner Ägide wurde stetig ausgebaut, so kamen der sagisteg, das stübli, die Schienenterrasse, das seegütli sowie das Holz-



Therry Wüthrich, Kai Höhn, Roman Gantner und Mathias Seiwald

lager dazu. Ausserdem half er tatkräftig bei der Planung des Küchenneubaus. Das sagibeiz Team bedankt sich für seinen unermüdlichen Einsatz.

In der sagibeiz werden weiterhin frische, saisonale und nach Möglichkeit auch lokale Gerichte serviert, allenfalls mit einer

Prise mehr Raffinesse, im ähnlichen Preisbereich wie bis anhin. Zusätzlich wird ein kleiner Teil für Gourmets ausgebaut. Hierfür dient im Winter das separate Stübli und im Sommer wird direkt am See serviert. Ausserdem besteht die Möglichkeit, bei Anlässen ein Gourmetmenü zu bestellen.

## Hoher Tennisbesuch in der lofthotel Tennishalle



Roger Federer in unserer Tennishalle

2021 erhielten wir hohen Besuch in unserer Tennishalle. Es hat sogar für einen ON-Spot gereicht 😊. Have a look.



Und ausserdem wurde die Beleuchtung in unserer Tennishalle auf stromsparendes LED umgestellt:

Wer gerne Tennis spielt, sollte die «schönste Tennishalle der Schweiz» unbedingt einmal ausprobieren. Vielleicht kombiniert mit einem Romantik-Wellness-Aufenthalt?

Auch die azibene Mitarbeiter rennen auf ON clouds für ihre Gäste! Nicht erst seit Roger



Neue LED Beleuchtung von Greentech

uns besucht hat, wir waren schon ON-Fans, als ON noch in einer kleinen Wohnung mit rund



Roger Federer mit ON Schuhen

15 Mitarbeitern tätig war. Toll, wie ein Schweizer Brand sich weltweit positionieren kann!

## Was kommt denn da angeliefert?

Industriell, Recycled, Reused, Redesigned, jawohl, da kommt etwas geliefert, das wunderbar zur Philosophie des Hauses passt: Ein alter Bahnwagen, der vom Verschrotten gerettet wurde: Hier, an schönster Lage am Walensee wird er wieder belebt, und zwar von Grund auf.

Unsere Handwerker machen daraus mit viel Eigenleistung und Kreativität ein klitzekleines Hotel mit einem Doppel- und einem kleinen Mehrbettzimmer. Das ist ideal für Familien

und kleine Gruppen oder für Romantiker zu zweit, die dann gleich eine kleine Suite zur Verfügung haben.



Foto Wagen



Foto Gondeli

## Wetterbericht aus dem Gondeli

Eine Gondel verfügt über 360° Rundumsicht auf See und Berge, ideal um alle Wetterkapriolen zu beobachten. Deshalb hat wohl Tele Ostschweiz die Wetterberichterstattung direkt aus unserem Gondeli gesendet. Unsere Gäste dürfen im geheizten Gondeli ebenso eine Rundumsicht geniessen, kombiniert mit Käsespezialitäten oder einem feinen Menü. Fürs tête-à-tête, Familien oder kleine Gruppen. ■

## Where architects stay

Architekten sind Ästheten, ihnen ist das architektonische Raumgefühl sowie die Materialisierung wichtig. Dass das lofthotel als Beispiel für gelungene Architektur im Buch «where architects stay» ausgewählt wurde, freut uns natürlich. Neben dem lofthotel werden weitere, äusserst interessante und stilsichere Ferienorte vorgestellt. Das Buch kann für eine Unkos-

tenentschädigung von CHF 15 beim Service oder an der Reception bezogen werden. (= gutes Geschenk ☺)



Das Buch von Sibylle Kramer

Und damit wir immer auf dem neuesten Stand bleiben, haben unsere beiden begnadeten «Renovatoren» René und Adriano das lofthotel wieder auf «Hochglanz poliert». Es wurde fleissig renoviert, gemalt, verbessert, gesäubert und optimiert. Das Hotel zeigt sich wie neu! ■



Unsere Renovatoren bei der Arbeit

# AUSBLICK

## Übernachten – ganz besondere Erlebnisse

Was gibt es Spektakuläreres, als in speziellen Themenzimmern zu übernachten? Wir sind daran, zusätzlich zu unseren bereits besonders grosszügigen Loftzimmern weitere Übernachtungsmöglichkeiten zu schaffen, die absolut einzigartig sind:

- Bahnwagon als Mehrfachzimmer oder kleine Suite, am See neben der sagibeiz
- Glamping direkt am See in unserem wunderschönen Zelt mit integriertem Öfeli und eigenem Terrässchen
- Wellnesszimmer über den Dächern von Murg: Mit Blick auf See und Berge inklusive Sauna, Jacuzzi, grosse Terrasse

Weitere spezielle Übernachtungsmöglichkeiten in der historischen Spinnerei mit industrial design:

- Bikerloft: mit dem Bike (egal ob mit oder ohne Motor!) direkt in den eigenen Loft fahren, das gibt es nur in Murg! Max. 2 Personen

- Turmloft: Der umgenutzte ehemalige Wasserturm mit spektakulärer See- und Bergsicht kann tageweise oder als Ferienwohnung ab 5 Tagen gebucht werden. Max. 4 Personen
- Loftsuite: Der 330m<sup>2</sup> grosse Loft mit 6m langem Tisch und viel Charme verfügt über 4 DZ und 2 Bädern, Balkon, sowie See- und Bergsicht. Er kann tageweise oder als Ferienwohnung ab 5 Tagen gebucht werden. Max. 8 Personen
- Familienloftzimmer: Ideal für Familien bis 4 Personen, grosszügige Loftzimmer mit Abtrennung für Kinder.



Einblick in die Loftsuite



Mit dem Motorrad direkt ins Zimmer

## Ausstattung, neu und nachhaltig

Der wunderbare Garten im sagisteg gehört zu den Highlights unseres Areals, weshalb wir wieder einiges investiert haben, diesmal in die Gestaltung und das Mobiliar: Aus dem nahen Rütli kommen die klassischen, langlebigen und zeitlosen EMBRU - Gartenmöbel, Schweizer Qualitätsproduktion und natürlich auch Schweizer Design. Huldreich Altorfer (1911 bis 1980) hat diese langlebigen Klassiker entworfen.

Unsere hausinternen Handwerker haben sodann zusätzliche Barplätze mit wunderbarem Blick auf den See installiert. ■



Unsere Plattform direkt am See mit den neuen Embru Gartenmöbeln

## Kulinarische Neuigkeiten

### NEUE KARTEN

Kai Höhn hat als neuer Küchenchef schon einiges an Kreativität in die neue Menükarte reingebracht. Weiterhin ist unsere Basiskarte mit traditionellen Gerichten – teilweise neu

interpretiert – und saisonalen Köstlichkeiten bestückt. Dazu kommt unsere Spezialitätenkarte, auf der sich innovative und auch etwas anspruchsvollere Gerichte finden.



Kai Höhn bei der Arbeit



Liebevoll angerichtete Gerichte



Farbenfrohe Menus der neuen Karte

### FRÜHSTÜCK AM SEE

Seit dem Frühling 2021 bieten wir unseren Gästen aus nah und fern täglich von 8-11.30 Uhr ein Frühstück direkt am See an. Ideal für Gäste, die genügend Zeit für Genuss mitbringen. Die hausgemachten Spezialitäten werden auf Etagèren serviert. Selbstverständlich servieren wir weiterhin ein Businessfrühstück im lofthotel, für Gäste, die's lieber schneller mögen.

TIPP: Gutscheine für unser Frühstück am See sind sehr geschätzt als Geschenk.

### AFTERNOON TEA

Die Ur-Britische Tradition des Zelebrierens der Teekultur fasziniert uns. Denn der Alltag ist bereits hektisch genug, und manchmal muss man einfach entschleunigen.

Dies kann man bei uns am Sonntagnachmittag mit hausgemachten süßen und salzigen Snacks in der gemütlichen Lounge im sagisteg.

### GOURMET TAVOLATA

Einen Schritt in eine neue Richtung machen wir mit der Tavolata. Dieses Slow Food Erlebnis wird ab April 2022 im sagisteg angeboten und richtet sich an alle, die sich für das Essen gerne Zeit nehmen und etwas aus dem klassischen Rahmen ausbrechen möchten.

Wer Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts sucht, ist hier falsch. Es werden nämlich 12 bis 14 Gerichte nach und nach serviert, geprägt von Saisonalität und Regionalität. Man sollte schon zwei bis drei Stunden dafür einrechnen, und es darf auch ein guter Tropfen aus unserem Trouvaillen-Schatzkästli sein.



Unser Piaggioolino

### UNSER PIAGGIOLINO

Um unser Angebot auch etwas weiter in die schöne weite Welt hinauszutragen, haben wir einen Satelliten in Form eines Piaggios mit Küchenaufbau gekauft. Der kleine, flinke Food Truck wird wahlweise im Murgtal oder auf dem sagi-Areal anzutreffen sein und kann gerne auch für private Events gemietet werden, da er perfekt für den Partyservice und Catering geeignet ist. Uns ist der Piaggioolino bereits ans Herz gewachsen und Ihnen?

### ANGEBOT STEG: PLATTFORMBAR

Neu kann man direkt bei der Plattform erfrischende Getränke bestellen, ein Stand Up Paddle oder Kanu mieten oder sogar mit dem hauseigenen Boot (inkl. Kapitän) eine private Runde drehen. Selbstverständlich sind auch Wasserski, Kiten und Wakeboarden möglich.

### TRADITION UND MODERNE KOMBINIERT

Jeden Sonntag servieren wir bei schönem Wetter ein Mittagsmenü aus dem Big Green Egg ganz nach dem Motto «wie früher bei Oma». Denn wir vermissen unsere Kindheitserinnerungen wie beispielsweise den Hackbraten mit Kartoffelstock, Erbsli und Rübli. Oder Pastetli mit Brätkügeli. Weisse Böhnchen in Tomatensauce mit Schweinswürstli. Und die Liste geht noch endlos weiter... Wir können es kaum erwarten!



Vielfältiges Wassersportangebot



Romantisches Candle Light Dinner

### CANDLE LIGHT DINNER À LA SAGIBEIZ

Gibt es etwas Besonderes zu feiern oder zu besprechen? Wir liefern den passenden Rahmen zu unserem 4-Gang Candlelight – Verwöhn – Dinner: Hierfür hat uns «die Handwerkerin» Michèle Ringli, eine unserer Floristik-Partnerinnen, eigens designte Dekorationsstände angefertigt, die den Tisch von oben in ein Kerzenmeer verwandeln und eine besonders romantische Atmosphäre erzeugen.

Buchbar ist das Candlelight Dinner entweder einzeln oder in Verbindung mit einem Private Spa über den Dächern von Murg (siehe Webpage). ■



# LEBEN, LAGERN, ARBEITEN, GENIESSEN in Murg

Die alte Spinnerei ist ein richtiger «Melting Pot» von innovativen Personen geworden, die hier leben und/oder arbeiten. Innovative Ideen entstehen im entsprechenden Umfeld. Unser Ziel ist es, als Satelliten-Working-Place möglichst vielen Personen die Möglichkeit zu geben, zur Abwechslung auch mal in Murg arbeiten zu können, um die Ruhe, die Natur, die gesunde Luft, die Sportmöglichkeiten und nicht zuletzt auch das liebevoll kreierte Essen zu geniessen. Das gibt Schub für weitere kreative Ideen.

Gerne stellen wir hier ein paar Menschen vor, die bereits einen Teil ihrer Arbeitszeit in Murg verbringen:



Der neue Spezialitätenladen von Karin und Salvi

## Öl und Choscht Bar

«In der alten Spinnerei haben wir im Dezember 2021 die Öl und Choscht Bar eröffnet. Eigentlich suchten wir nach Jahren mit Basis in der Nordwestschweiz nach einem neuen inspirierenden Ort, um unser Olivenöl Extra Vergine aus Sizilien nach der Ernte abzufüllen und von dort aus zu verteilen. In der alten Spinnerei fanden wir nicht nur «den Ort» sondern auch noch den idealen Platz für einen kleinen feinen Spezialitätenladen. Dort gibt es natürlich Olivenöl und zudem unsere sizilianischen Delikatessen von Tasting Sicily - alles aus Eigenproduktion in Sizilien. Unsere Spezialität ist das frischgepresste Olivenöl - der «Mosto» - direkt von der Olivenmühle, erhältlich jeweils von November bis Januar. Durch's Jahr gibt's mal frische Orangen und Zitronen, mal sizilianischen Oregano, getrocknete Tomaten und Tomatensugo der neuen Ernte, Aceto, Zitronenöl... und was die Insel sonst noch so hergibt.» [www.vitasicula.com/shop](http://www.vitasicula.com/shop)

## Kreativ-Atelier ausserhalb der Stadt

Seit November 2021 arbeiten Gabriella und Sandro Alvarez-Hummel in ihrem Atelier-Loft D2.11 an diversen Projekten. Im umtriebigen Kreis 4 der Stadt Zürich wohnhaft, ergänzt das Atelier am Walensee mit Ruhe, Naturnähe und Inspiration. Die beiden sind bereits seit Jahren als Digitale Nomaden unterwegs — lange Zeit in Lateinamerika — und bewegen sich flexibel zwischen Zürich und Murg.

Gabriella ist gebürtige Liechtensteinerin und arbeitet heute selbstständig als freie Journalistin, Texterin und Autorin. Sandro arbeitet Teilzeit bei wemakeit, der grössten Crowdfunding-Plattform der Schweiz, und doktoriert nebenher an der Universität Zürich zu Stiftungskooperation in der Schweiz. Gemeinsam gründeten sie vor vier Jahren das Büro Luz, eine Kommunikations- und Textagentur, in der sie gemeinsam Unternehmen in diesen Belangen unterstützen. Nun auch mit Ausblick auf die Churfürsten. [www.bueroluz.com](http://www.bueroluz.com)



Gabriella und Sandro Alvarez vom Büro Lutz



Sylvia Bommes Schneider und Marcel Schneider

## Praxisworkshops: Auftritt und Wirkung vor Publikum

TV Profi Sylvia Bommes Schneider und Executive Coach Marcel Schneider bieten im lofthotel spannende Workshops an: Auftreten und Präsentieren vor Kunden, Mitarbeitern und in den Medien. Diesen Herausforderungen stehen Sie als Manager oft gegenüber. Doch wie kommen Sie bei Ihrem Gegenüber an? Und wie reagieren Sie in kritischen Situationen? Es ist allzu menschlich, dass Sie auch als Manager mit Unsicherheiten, Lampenfieber, Ängsten und Stress zu kämpfen haben. In diesem praxisorientierten Seminar fördern wir Ihre eigenen individuellen Präsentations-Stärken und arbeiten an Ihren Performance-Schwächen, damit Sie Ihr Publikum zukünftig noch mehr begeistern. Die Zielgruppe ist das mittlere und obere Management von Grossunternehmen und Konzernen oder Geschäftsführer und -leitung von KMUs. Mehr Infos erhalten Sie über das lofthotel.

## Wohnung zum Leben: Loft B 5.4



Zu vermieten ab 1.5.2022

3.5 Zimmer Dachloft mit 152m2 Wohnfläche sowie 50m2 Estrich.

Nettomiete 1550.-  
NK à conto 220.-

Per sofort zu vermieten:  
Einzelne Kellerräume zwischen CHF 60-80 pro Monat.

## Kontakt & mehr Infos azireal AG

+41 81 720 35 20 | [www.azireal.ch](http://www.azireal.ch) | [info@azireal.ch](mailto:info@azireal.ch)

## Satellite- und Co-Working?

Interessieren Sie sich für Satellite- und Co-Working? Unsere kreativen Geister haben ein einzigartiges Konzept auf die Beine gestellt. Die Planungsphase ist angelaufen, erste Resultate werden im laufenden Jahr ersichtlich. Gerne dürfen uns besonders innovative Personen und Firmen bereits heute kontaktieren und allenfalls noch Einfluss auf die Umsetzung nehmen: [esther.vonziegler@azinova.ch](mailto:esther.vonziegler@azinova.ch)

# — Kalender mit Aktivitäten —

## APRIL

### 1 Probesitzen

Freitag Kein Scherz ! Die neuen Gartenmöbel werden eingeweiht

### 15 Karfreitag

Freitag Klassisches 4-Gang Fischmenü in der sagibeiz

### 16 Ostersonntag

Samstag 4-Gang Ostermenü in der sagibeiz

### 17 Ostersonntag

Sonntag 4-Gang Ostermenü in der sagibeiz

Afternoon Tea mit Gin&Tonic sowie musikalischer Untermalung im sagisteg. See you there at 14.00-18.00

### 18 Ostermontag

Montag 4-Gang Ostermenü in der sagibeiz

09.30 Uhr Matinée mit Scarlett Stocker im Holzlager, anschliessend Brunch im sagisteg

## MAI

### 1 Greenegg

Sonntag Angebot Green Egg startet

### 8 Muttertag

Sonntag Ab 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr Muttertagsfrühstück mit Champagner und Lachs

3-Gang Muttertagsmenü ab 11.30 Uhr in der sagibeiz

### 13 ROOT AREA feat. Nicole Johäntgen

Freitag im sagisteg, Jazz Konzert in Zusammenarbeit des Kulturkreis Walenstadt und der sagibeiz. Voraus wird ein hochstehendes 4-Gang Menü serviert.

### 27 Steeldrum Band

Freitag ab 11.00h Steeldrum Band im sagisteg mit Brunch und einem Glas Champagner

weitere Spezialerevents jeweils auf unserer Webpage.  
www.sagibeiz.ch

## JUNI

### 5 Pfingstsonntag

Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr, Afternoon Tea im sagisteg

Ab 18.00 Uhr Pfingst-Tavolata: 14 verschiedene Gerichte und ein Glas Champagner

### 6 Pfingstmontag

Montag 14.00 - 18.00 Uhr, Afternoon Tea im sagisteg

Ab 18.00 Uhr Pfingst-Tavolata: 14 verschiedene Gerichte und ein Glas Champagner

### 8 Lillördag

Mittwoch jeweils mittwochs, auf der sagisteg Plattform: Lillördag = Ein Bisschen Wochenende unter der Woche! 2-Gang easy Dinner vom Big Green Egg und ein Cüpli Champagner ab 16.30 Uhr

### 15.6.-23.7. Musical Flashdance

Walenseebühne präsentiert das Musical Flashdance und lofthotel & sagibeiz passende Packages dazu mit und ohne Übernachtung. Siehe [www.lofthotel.ch](http://www.lofthotel.ch)

## JULI

### Familienangebote und Packages

siehe [www.lofthotel.ch](http://www.lofthotel.ch)

## AUGUST

### 1 Nationalfeiertag

Montag Grillieren auf der Plattform oder Tavolata im sagisteg

### 27 Grilladen und Rösti

Samstag Grilladen vom Big Green Egg und Rösti aus der Riesenfanne auf der Plattform am See oder im Holzlager.

## SPECIALS AUF VORANMELDUNG:

- Frühstück am See (täglich)
- Tavolata «Swiss style» mit 14 verschiedenen Gerichten und Champagner (Mittwoch bis Sonntag)
- Afternoon Tea (Sonntag)
- Fondueplausch (täglich von Anfang November bis Ende März)
- Candle Light Dinner à la sagibeiz (täglich)
- BBQ (täglich)

## Im Zeichen der Nachhaltigkeit und last but not least

### Kochen mit der Sonne

Was für ein tolles Gefühl! Neu kochen wir in der sagibeiz mit Solarstrom!

Die Firma Zenna AG, deren Büros sich in der alten Spinnerei in Murg befinden, hat es möglich gemacht: Dank des grossen Know Hows und mit

viel Engagement konnte das neue Solardach auf der sagibeiz innert wenigen Wochen realisiert werden. Dies ist ein weiteres Puzzleteilchen in unserem Nachhaltigkeitskonzept. So nutzen wir auch in der alten Spinnerei das über-

schüssige, lokale Holz für die Holzschnitzelheizung und am See, unmittelbar neben dem sagisteg wird Wasserkraft erzeugt. Weitere Projekte im Bereich Reuse, Recycle, Reinvent sowie in der Kreislaufwirtschaft sind in der Pipeline.



Das neue Solardach der sagibeiz

### Mathias Seiwald und Therry Wüthrich übernehmen unternehmerische Verantwortung



Mathias Seiwald (li) und Therry Wüthrich umrahmt von Dieter & Esther v. Ziegler

Mit der Übernahme einer Beteiligung an der azibene AG, die sowohl die sagibeiz wie auch das lofthotel in Murg am Walensee betreibt, übernehmen die beiden operati-

ven Leiter Mathias Seiwald und Therry Wüthrich neben der operativen, auch einen Teil der unternehmerischen Verantwortung. Beide sind vom bestehenden Konzept

und dem vorhandenen Potential überzeugt und haben einiges vor: «Wir werden weiterhin tolle Hochzeitsfeste organisieren und werden den Bereich für Firmengäste und Seminare, ebenso wie für Individualgäste gezielt ausbauen. Deshalb haben wir bereits einige neue Highlights und besondere Erlebnisangebote im Köcher, über die wir zu gegebenem Zeitpunkt informieren werden», halten die beiden Jungunternehmer fest. Man darf gespannt sein.

### Hospitality Fachleute

Mathias Seiwald hat die Hotelfachschule Passugg absolviert und in verschiedenen Hotels Erfahrungen gesammelt, bevor er als operativer Leiter bei der azibene ag eingestiegen ist.

Therry Wüthrich, Absolvent der Hotelfachschule Luzern, hat sein praktisches Wissen in Südafrika erweitert und verschiedene Betriebe geführt. Beide zusammen zeichnen sich für das Operative des lofthotel & der sagibeiz verantwortlich.

### Nachhaltige Ideen

Wir wollen bekanntlich nicht stehenbleiben, weshalb wir mit zusammen mit EHL (Ecole Hotelière de Lausanne) -StudentInnen das Projekt «Destination of Tomorrow» aufgelegt haben. Das Resultat: Eine Sammlung von Ideen in den Bereichen EAT, PLAY & WORK, die nun schrittweise umgesetzt werden, stets mit Fokus auf innovative Nachhaltigkeit und in Kombination mit Erlebnis & Genuss. Für die eine oder andere Überraschung ist also gesorgt!



Die Studenten der EHL in der sagibeiz

### Vor genau 20 Jahren eröffnet

Dieter und Esther von Ziegler haben die sagibeiz 2002 als einfachen Sommerbetrieb eröffnet, mittlerweile sind das lofthotel, der sagisteg, das Holzlager und weitere Ergänzungen dazugekommen. Aus einem kleinen Restaurationsbetrieb sind ganze Erlebniswelten entstanden, die auch den Walensee und Partnerbetriebe mit einschliessen. Die Gründer freuen sich auf die



Die sagibeiz vor dem Umbau in ein Restaurant

Verstärkung im Aktionariat und sind zuversichtlich, dass sie zusammen mit den neuen Aktionären weiterhin als innovative, umsetzungsstarke und erlebnisreiche Destination wahrgenommen werden. «Mit der professionellen Unterstützung haben wir mehr Luft, um uns auch um die bauliche Weiterentwicklung des Areals der alten Spinnerei zu kümmern. Hier laufen Pro-

jekte, die stark dem Thema Nachhaltigkeit gewidmet sind und unsere Destination noch attraktiver machen», lassen sich die Gründer zitieren. Beide bleiben investiert und engagiert, vor allem in strategischer Hinsicht. ■

### IMPRESSUM

**Herausgeber** azinova group AG, 8877 Murg, [www.azinova.ch](http://www.azinova.ch)

**Kreation und Grafik** agentour AG, 8877 Murg [www.agentour.ch](http://www.agentour.ch)

**Redaktion** agentour AG

**Fotos** agentour AG

**Aktuelle Auflage** 1500

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

FOLLOW US



sagibeiz  
lofthotel



sagibeiz  
loft\_hotel



[www.altespinnerei.blogspot.ch](http://www.altespinnerei.blogspot.ch)