

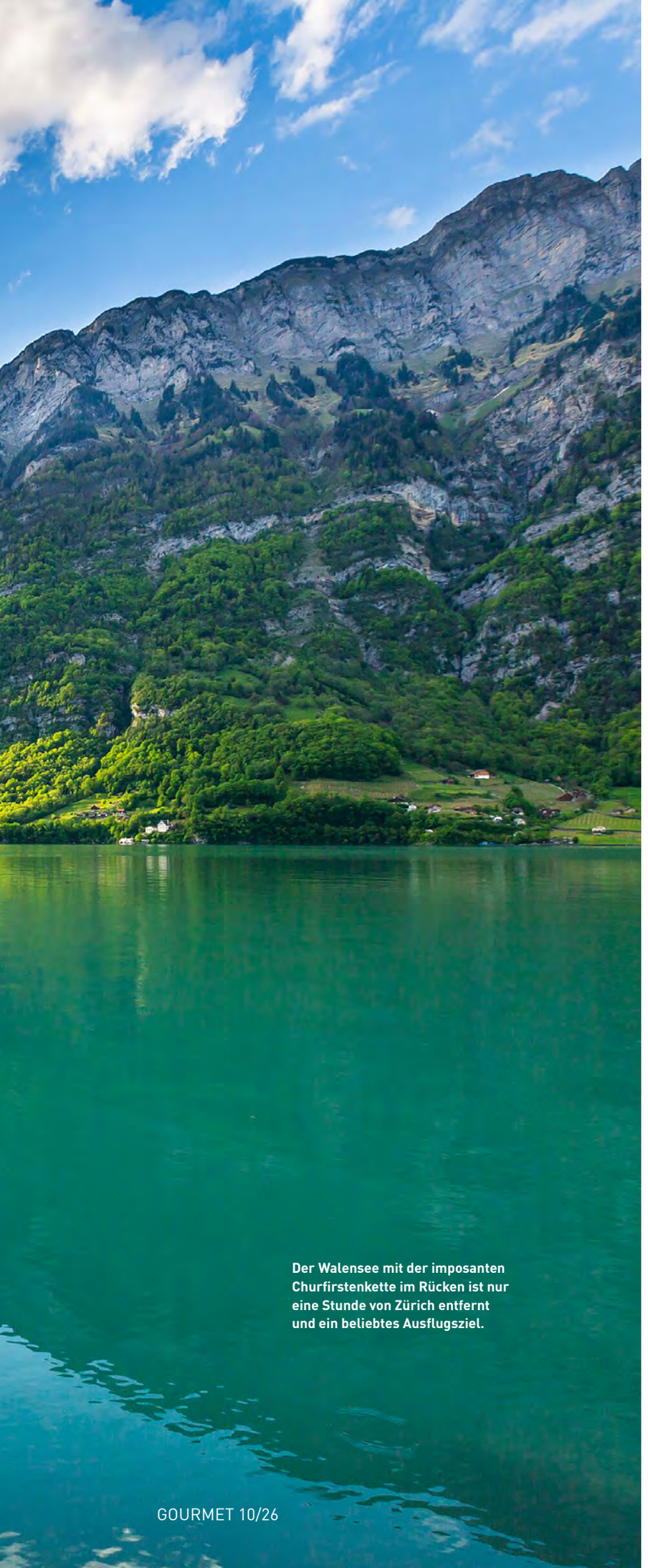
Bild: Heidiland Tourismus / Thomas Kessler Visual

Mit Herzblut und starken Partnerschaften:

Prämierte Fischküche in der Marina Walensee

Das Team der Marina Walensee setzt auf viel Herzlichkeit – im Umgang untereinander, aber auch mit den Gästen und selbst mit den Lieferanten. Daraus entstand eine Erfolgsgeschichte auf ganzer Linie: mit stabilen Gästezahlen, einer ausgezeichneten Gilde-Küche und hochwertigen Fischgerichten. Letzteres verdankt die Marina Walensee auch der guten Zusammenarbeit mit der Dyhrberg AG.

Text: Thomas Bürgisser; Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Der Walensee mit der imposanten Churfirstenkette im Rücken ist nur eine Stunde von Zürich entfernt und ein beliebtes Ausflugsziel.

Bis vor rund 50 Jahren wurden hier noch Zement und Kalk produziert. Heute ist vor allem Erholung angesagt. Nach der Jahrtausendwende wurden die Produktionshallen und Verwaltungsgebäude der Cement- und Kalkfabrik Unterterzen AG zurückgebaut, im Dezember 2008 eröffnete das Resort Walensee mit Ferienhausanlage, Hotel, Restaurant und kleinem Hafen. Inzwischen gehören das Hotel und Restaurant der Marina Walensee einer regionalen Investorengruppe und werden seit 2022 von Karin und Duri Maissen geführt. Die zweifachen Eltern sind froh, dass sie beim Start noch keine Kinder hatten – «das war eine sehr intensive Zeit und wir hatten damals oft 14-Stunden-Tage», erzählt Karin Maissen, die selbst aus einer Gastrofamilie stammt.

Heute hat sich vieles eingependelt, das Gastgeberpaar kann sich in der Kinderbetreuung abwechseln und zwei Tage in der Woche sogar freinehmen. «Das verdanken wir vor allem unserem super Team sowie den verantwortlichen Personen für die einzelnen Bereiche, auf die wir uns voll und ganz verlassen können und die am gleichen Strang ziehen wie wir», erzählt die Gastgeberin. Denn zu tun gibt es weiterhin mehr als genug: 16 Doppel- und acht Familienzimmer bietet das Marina Hotel, das nicht zuletzt auch von den Flumserbergen profitiert, deren Bergbahnen in Gehdistanz liegen. Aber auch die Seminarräume und der 2020 gebaute Marina Saal mit bis zu 120 Plätzen sorgen für regen Betrieb und im Sommer jedes Wochenende für eine Hochzeitsgesellschaft im Haus. Und natürlich lockt auch das grosszügige Marina Restaurant mit 150 Plätzen und im Sommer die Terrasse

am Walensee mit 200 Plätzen Gäste von Zürich bis Liechtenstein nach Unterterzen SG. Und zwar längst nicht mehr nur zur Saison oder bei schönem Wetter. «Inzwischen können wir uns über eine konstant gute Auslastung freuen», sagt Küchenchef Luca Uehli.

Für Familien, Tanzfans und Feinschmecker

Zu verdanken ist dieser Erfolg sicher dem sympathischen Gastgeberpaar: Wie mit ihrem Team pflegen Karin und Duri Maissen auch mit den Gästen einen unkomplizierten Umgang. «Uns ist es sehr wichtig, mit den Gästen Freundschaften zu schliessen», sagt Karin Maissen. Wie viel Herzblut sie in den Betrieb stecken, zeigen auch die vielen Angebote – vom Marino Kids Club mit Bällebad, Klettergerüst und Rutschen für die Kleinen über das Krimidinner für Rätselfreunde bis hin zu den regelmässigen Paartanzabenden im Marina Saal für Tanzbegeisterte. Und nicht zuletzt überzeugt auch die Küche.

Luca Uehli, der mit seinem achtköpfigen Team auch schon mal für bis zu 300 Gäste am Abend kocht, ist selbst in der Region aufgewachsen und kehrte nach seiner Kochausbildung im Kulm Arosa an den Walensee zurück. 2022 übernahm er – mit gerade einmal 22 Jahren – die Leitung der Küche im Marina Walensee und nahm sich direkt der Karte an. Diese gestaltete er einerseits effizient: «Dafür setze ich heute auf viele wiederkehrende Komponenten, die ich unterschiedlich kombiniere», erklärt Uehli. Andererseits bietet das Marina Restaurant neben Cordon bleu, Burgern und Pizzen aus dem hauseigenen Pizzaofen zum Beispiel auch ein «Chef's Menü» – «eine



Die Terrasse mit bis zu 200 Plätzen lädt zum gemütlichen Verweilen ein.



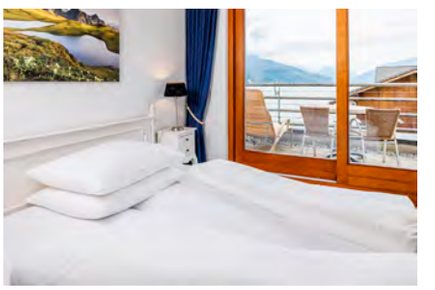
Die Marina Walensee mit dem Marina Hotel und dem Marina Restaurant liegt direkt am Walensee und in Gehdistanz zu den Bergbahnen der Flumserberge.



Das Restaurant Marina Walensee bietet 150 Plätze und punktet mit ausgezeichneter Gilde-Küche.



Im Marina Saal haben 120 Gäste Platz - ideal für Events und Feiern.



16 Doppel- und acht Familienzimmer gibt es im Marina Hotel.

«Uns ist es sehr wichtig, mit den Gästen Freundschaften zu schliessen.»

Karin Maissen, Gastgeberin im Marina Walensee.



Karin und Duri Maissen führen die Marina Walensee seit 2022 mit viel Herzblut

einzigartige Reise durch erlesene Aromen und kreative Kreationen», wie der Karte zu entnehmen ist. Kein Wunder wurde das Marina Restaurant letztes Jahr in die Vereinigung «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» aufgenommen und mit drei Kronen im Gilde-Qualitätssystem ausgezeichnet.

Schweizer Alpenzander mit Beurre blanc

Seinen Kochstil beschreibt Luca Uehli, der beim Marmite Youngster 2026 die Top 10 erreichte, als «Alpine Nordic Terroir» – eine hochstehende, nordisch angehauchte Küche mit möglichst regionalen Zutaten. Dafür verwendet er unter anderem Fleisch und Gemüse aus der Region. Sehr selten kann er sogar Fisch aus dem Walensee vom Fischer beziehen. «Die Fänge sind in den letzten Jahren aber sehr zurückgegangen, während die Nachfrage riesig ist. Deshalb erhalten wir kaum noch Fisch aus dem Walensee», so der Jungkoch.

Trotz begrenzter Verfügbarkeit von lokalem Fisch – mit dem Gewässer vor der Türe und «Marina» im Namen darf Fisch auf der Karte nicht fehlen. «Und wenn der Fisch schon nicht aus dem Walensee kommt, dann doch von einem Schweizer Traditionsunternehmen», so Luca Uehli. Schon seit längerem bezieht er deshalb Fisch von der Dyhrberg AG. Weitherum bekannt ist das Unternehmen als erste Lachsräucherei der Schweiz. Längst findet sich aber nicht mehr nur Lachs im Dyhrberg-Sortiment. «Wir sind stolz auf unsere Räuchertradition und dass unser Name für hochwertige heiss- und kaltgeräucherte Produkte steht. Die gleiche Fischkompetenz bieten wir aber auch bei nicht geräucherten Süss- und Salzwasserfischen sowie bei den Meeresfrüchten», erklärt Yves Reiniger, Regionalverkaufsleiter Zürich und Ostschweiz bei der Dyhrberg AG. Aktuell hat Luca Uehli beispielsweise Zander-Knusperli von Dyhrberg auf der Karte. «Ich habe lange Knusperli gesucht, bei denen der Teig nicht so dick ist, dass man den Fisch nicht mehr schmeckt. Bei Dyhrberg wurde ich endlich fündig», so Uehli. Aber auch der Schweizer Alpenzander, den er gebraten mit einer Beurre blanc, Sommergemüse und einem luftigen Kartoffelpüree serviert, kommt von Dyhrberg – in hervorragender Qualität, wie der Jungkoch betont. «Der grosse Vorteil ist, dass ich mit Dyhrberg einen Ansprechpartner für mehrere Produkte habe. Und der Fisch kommt frisch verpackt und tiefgefroren, sodass ich nur einmal pro Woche bestellen muss,

«Tiefgefroren kann ich den Fisch flexibel nach Gästeaufkommen einsetzen, ohne ein Verlustrisiko zu haben.»

Luca Uehli, Küchenchef im Marina Walensee.



Yves Reiniger (l.) von Dyhrberg packt als gelernter Koch auch mal bei Luca Uehli in der Küche mit an.



Gebratener Schweizer Alpenzander mit Beurre blanc, Schweizer Forellenkaviar, Sommergemüse und luftigem Kartoffelpüree – damit wird Luca Uehli den drei Gilde-Kronen des Marina Restaurants mehr als gerecht.

auch wenn Dyhrberg häufiger liefern könnte.» Dass der Fisch tiefgefroren geliefert wird, ist für Uehli ein entscheidendes Plus: «Tiefgefroren kann ich den Fisch flexibel nach Gästeaufkommen einsetzen, ohne ein Verlustrisiko zu haben.» Und auch bezüglich Frische sei dies keine Einbusse, betont Marc Aeschlimann, Leiter Verkauf Schweiz von Dyhrberg: «Der Fisch wird direkt nach dem Fang verarbeitet und tiefgefroren. Frischer geht es kaum.»

Kompetente Beratung auf Augenhöhe

Für Luca Uehli bedeutet die Belieferung durch Dyhrberg mehr Planungssicherheit, Flexibilität und Effizienz ohne Qualitätseinbusse. Und – passend zur Philosophie der Marina Walensee – eine neue Freundschaft. Denn er und Yves Reiniger von Dyhrberg verstehen sich hervorragend. «Das kommt sicher auch daher, dass Yves ebenfalls gelernter Koch ist und genau versteht, worum es geht», so Uehli. Der regionale Verkaufsleiter packt sogar selbst mit an: Diesen Sommer zum Beispiel beim Sommerfest des Cercle des Chefs de Cuisine Ostschweiz, als er neben Luca Uehli in der Küche der Marina Walensee stand. «Vor allem aber kann ich unsere Kundinnen und



Luca Uehli legt grossen Wert auf regionale Zutaten, etwa Gemüse und Fleisch aus lokalen Betrieben. Den Fisch bezieht er von der für ihre hohe Qualität bekannten Dyhrberg AG, da die Fänge im Walensee stark zurückgegangen sind.

Kunden als gelernter Koch gezielt beraten und weiss, wie es in einer Küche abgeht und was es braucht, um den Kochalltag zu erleichtern», so Reiniger.
Auch Luca Uehli ist froh um die Inputs von Yves Reiniger und wird immer wieder aufs Neue fündig im Dyhrberg-Sortiment. Für die Winterkarte zum Beispiel setzt er dieses Jahr auf Heissrauchlachs von Dyhrberg, der in der Schweiz nach traditioneller Räuchermethode im Holzofen veredelt wird. «Dabei wird er nur zu 50 Prozent gegart, was ihn zur Weiterverarbeitung besonders spannend macht», erklärt Dyhrberg-Verkaufsleiter Marc Aeschlimann. Luca Uehli kombiniert diesen Lachs mit hausgemachten Gnocchi, Weissweinsauce, gebratenem Wirsing und Röstzwiebeln. «Die spannende Textur des halbgaren Lachses und das rauchige, nicht zu intensive Aroma passen perfekt dazu. Ein richtiges Wohlfühlgericht für den Winter.»



Die neuste Kreation von Luca Uehli: Hausgemachte Gnocchi mit Weissweinsauce, gebratenem Wirsing, Röstzwiebeln und Heissrauchlachs von Dyhrberg.

«Der Fisch wird direkt nach dem Fang verarbeitet und tiefgefroren. Frischer geht es kaum.»

Marc Aeschlimann, Leiter Verkauf Schweiz der Dyhrberg AG.



Eine Zusammenarbeit auf freundschaftlicher Basis: Die Gastgeber Duri und Karin Maissen mit Luca Uehli, Küchenchef von der Marina Walensee, flankiert von Yves Reiniger (l.) und Marc Aeschlimann (r.) von der Dyhrberg AG.

Mehr zum Thema

Marina Walensee
Gostenstrasse 20
8882 Unterterzen
www.marina-walensee.ch

Dyhrberg AG
Solothurnerstrasse 40
4710 Klus/Balsthal
www.dyhrberg.ch