

## «SCHNEIDERS QUER» IN PFÄFFIKON ZH

# Das Holzofe-Beckbeiz-Hotel im Industriequartier

### «Aah's» und «Ooh's» gehören beim ersten Besuch dazu

Den meisten Gästen wird es beim ersten Besuch in «Schneiders Quer» ein verblüfftes «Aah» oder «Ooh» entlocken. Man wird schon beim grossräumigen Eingang überwältigt: ein wunderbar heimeliger Eichenholzboden, an den Wänden Natursteine in Kombination mit Altholz, an der Decke hoch oben Eisenrohre und Eisenverstrebungen für die Lüftung und in der Mitte der alles dominierende, 24 Tonnen

schwere Schamottsteinofen, auch ganz in Eisen verkleidet. Um dieses Prachtstück herum – den grössten seiner Art in Europa – verteilen sich die verschiedenen Sektoren: Schau-Bäckerei, -Confiserie, -Küche, Verkaufsladen, Wintergarten und Raucher-Lounge. Die geschmackvollen Tische und Stühle in jedem Sektor tragen das ihre zur Wohlfühlatmosphäre bei.

Pfäffikon und führte sie recht erfolgreich. Albert von Allmen, der Bauherr des grossen Gebäudes im Industriequartier, wollte durch Roland Schneider ein «kreatives» Café verwirklichen. Nach anfänglicher Skepsis erarbeiteten sie mit dem dazu

#### ROLAND SCHNEIDER:

*«Ich möchte mit der offenen Produktion unseren Beruf hervorheben.»*

### Kontakt



#### Schneiders Quer AG

Speerstrasse 15  
8330 Pfäffikon ZH

Telefon 044 952 16 16  
Telefax 044 952 16 01

info@schneidersquer.ch  
www.schneidersquer.ch

### Überall herrscht Gastlichkeit

Die Gastlichkeit in «Schneiders Quer» kommt nicht nur von dem überaus gelungenen Ambiente des Lokals, sie kommt auch vom Personal und deren Chefs. Allen voran Roland Schneider und Monika Kläui, seiner Lebenspartnerin. Sie strahlen sympathische Offenheit, Kompetenz und natürliche Fröhlichkeit aus – es ist eine Freude, Gast bei ihnen zu sein.

### Der lange Weg zum Erfolg

Roland Schneider übernahm vor vielen Jahren die ehemalige Bäckerei Knecht an der Seestrasse in

gestossenen Ladenbauer Thomas Gysi ein innovatives und für das Zürcher Oberland einmaliges Konzept. Dann war auch «Querkopf» Schneider mit seinem Herzblut voll dabei. Nachdem alle Stolpersteine beiseitegeräumt waren, wurde schliesslich Mitte 2008 «Schneiders Quer» eröffnet. «Die Leute haben öfters schon gesagt, der Schneider spinnt, aber als ich zum Ganzen Ja gesagt habe, wollte ich es auch kompromisslos durchziehen und die Produktion von der Seestrasse hierher verlagern. Da waren alle begeistert von den viel helleren und grösseren Arbeitsplätzen.»

*Roland Schneider freut sich  
zusammen mit seiner Lebens-  
partnerin Monika Kläui über den  
grossen Erfolg und auf die Eröff-  
nung des Hotels.*





**Schlussspurt:** Voller Einsatz in den Hotelzimmern vor der Eröffnung.



**Blick in die Schau-Confiserie:** flösst den Kunden Vertrauen ein und lehrt sie Handarbeit und Können schätzen.

### Die quere Schnapsidee

«In der Umgebung von Pfäffikon gibt es fast keine Hotels», erklärt Roland Schneider, «obwohl der Tourismus im Zürcher Oberland immer stärker wächst. Und da Albert von Allmen und uns keine der vielen Mietbewerbungen für die grosse Halle über uns passten, bekam ich eines Tages die Schnapsidee: warum nicht den eingeschlagenen Weg noch weiter gehen und im ganzen Obergeschoss Hotelzimmer einrichten?» Als er diese Idee an einer Sitzung erwähnte, fanden die anderen sie gar nicht so «schnapsig», und es ging wieder mal an eine Planung. Der ursprüngliche Hotelplaner wollte auf dem gesamten Stockwerk 26 Zimmer rund um den Seminarraum in der Mitte bauen. «Dadurch wären die einzelnen Zimmer zu klein geworden, und das wollte ich nicht. Da holten wir wieder Thomas Gysi für die Planung.» Ihm schwebte vor, als Pendant zum dominanten Holzofen unten einen ebenso dominanten Seminarraum aus Glas in die Mitte zu stellen und nur 20 grosse Gästezimmer um ihn herum zu

bauen. «So werden die Zimmer viel geräumiger und wir kriegen mehr Platz für megaschön grosse Nasszonen mit Regenbrausen, Holzböden und all den Materialien, die wir auch in unserem Betrieb unten verwendet haben.» Und so kommt es auch: Am 10. April wurde das Hotel mit 16 Doppel- und 4 Einzelzimmern eröffnet.

### Bäckerei-Gastronomie-Erlebnis

«Ich glaube, mit diesem Konzept ist uns eines sehr gelungen», meint Roland Schneider, «nämlich die Zahnräder ‹Gastronomie› und ‹Bäckerei› miteinander zu verzahnen und zum Laufen zu bringen. Und die offene Produktion in der Bäckerei, Confiserie und Küche flösst unseren Kunden Vertrauen ein. Sie sehen ganz genau, aus welchen Rohstoffen wir was produzieren.» «Schneiders Quer» ist 365 Tage im Jahr von 06.00 bis

#### ROLAND SCHNEIDER:

*«Oben ein lässiges Zimmer und unten reichhaltig essen und zuschauen.»*



**Brutzeln und Köcheln:** in «Schneiders Quer» ist alles einsehbar.



**Entspannung pur:** Raucher-Lounge mit edler Ambiance und Cheminée.

23.00 Uhr geöffnet. Erstaunlich ist, dass zwischen 19.00 und 21.00 Uhr die meisten Brote und Patisserie-sachen gekauft werden. An Sonntagen ist «Schneiders Quer» für seine ausgiebigen Brunches von 08.00 bis 14.00 Uhr weitherum bekannt. «Da dürfen wir immer so zwischen 280 bis 300 Gäste nebst à la carte bedienen».

### Gute Beziehung zum Grosshandel

«Mit unserem direkten Nachbarn, dem Einkaufsgeschäft Aldi, pflegen wir sehr persönliche Kontakte», erläutert Roland Schneider. Daher kann «Schneiders Quer» vier Spezialbrote zu einem guten Preis an die Verteilzentrale von Aldi liefern, und diese übernimmt den Vertrieb bis nach Graubünden. «Somit ist unsere Nachmittagschicht in der Bäckerei fast schon ausgelastet.» Schneider beliefert nebst dem Tankstellen-Shop der Seegarage Kläui AG, die seine Lebenspartnerin Monika mit ihren zwei Brüdern führt, auch noch Altersheime und ein Behindertenheim in der Umgebung. «Ins Alters-

heim haben wir schon vorher Brot liefern dürfen», fährt er weiter, «und als sie einmal zu Besuch bei uns im «Quer» weilten, fragte mich der Küchenchef, für was diese Maschine denn gut sei. Ich antwortete ihm: für unsere Gipfeli. Seither können wir auch die Gipfeli liefern. Beim Behindertenheim lief es etwas anders. Sie haben ihr Brot von einem anderen Beck bezogen, aber der hat einmal vergessen, die bestellten 36 Zöpfe zu produzieren. Wir waren auf Anfrage innert nützlicher Frist dazu in der Lage und sind seitdem ihre Lieferanten geworden.»

### Preise gewonnen

«Schneiders Quer» hat schon zweimal bei spontanen Brotprüfungen 97 von 100 möglichen Punkten erreicht und ist dafür auch ausgezeichnet worden. «Wir achten sehr auf unsere gute Qualität und arbeiten generell mit sehr langer Triebführung», sagt dazu Roland Schneider. In der Bäckerei an der

Seestrasse beschäftigte er damals inklusive Lehrlinge 14 Angestellte. Heute, nach zwei Jahren, sind bei ihm 56 Personen angestellt, und zwei weitere werden für die Reinigung der Hotelzimmer noch eingestellt. «Mehr Personal fürs Hotel brauchen wir vorläufig nicht, denn die Infrastruktur ist ja schon vorhanden.» Er sagt es selbst, er habe Glück gehabt, dass alles so gut läuft. «Schneiders Quer» lag schon im ers-

### MONIKA KLÄUI:

*«Ich lernte Roland bei der Offert-einholung für unseren Tankstellen-Shop näher kennen und schätzen!»*



### Schöne Aussicht ...

ten Jahr 20 % über Budget. Und im laufenden Jahr liegt der Betrieb schon jetzt 10 % über Vorjahr. Eine erstaunliche Erfolgsgeschichte!

#### Quere Vielfalt

«Schneiders Quer» bietet viele Spezialitäten. So zum Beispiel seine erstklassigen und von der Weinhandlung Baur au Lac ausgesuchten Weine zu erschwinglichen Preisen. «Und jeder dieser Weine ist bei uns auch im Offenausschank erhältlich.» Oder der Kaffee: Bei Schneiders wird der Kaffee nicht nur freundlich serviert, er wird zelebriert. Zu jeder Tasse ein Glas Wasser und ein süs-ses Amuse-Bouche. «Wir beziehen die gerösteten 100-Prozent-Arabica-Bohnen vom Familienbetrieb Henuer aus Höri, der die Mischung und Röstung genau auf unseren Geschmack und unsere «De-la-Corte»-Kolbenmaschine abgestimmt hat.» Und nicht zu vergessen die feinen Pizzen vom Schamottsteinofen, die der versierte Pizzaiolo je nach Hitzeverfärbung der Steine dem prächtigen Ofen entnimmt.

#### Frische und Authentizität

Monika Kläui sagt: «Wir beziehen unsere Produkte wenn immer es geht aus der Umgebung. So bekommen wir grösstmögliche Frische und Qualität. Zudem unterstreicht das unsere authentische Atmosphäre im Betrieb.» Bei «Schneiders Quer» werden die Säfte frisch gepresst und den Eistee kann sich der Gast nach dem Ziehenlassen im heissen Wasser selbst in das mit Eiswürfeln gefüllte Glas umschütten. Ein echter Eistee also. Auch die Glace wird im «Quer» frisch und selbst hergestellt. Und bezahlt wird am Schluss die ganze Konsumation mit der «Quer Card» an der Kasse.

#### Gespannte Erwartungen

Monika Kläui und Roland Schneider sind beide gespannt auf die Eröffnung und die weitere Entwicklung des Hotelbetriebs. «Wir sind aber überzeugt, wir können viele Gäste beherbergen und den Seminarraum gut auslasten», meinen beide. «Es gibt immer wieder Ge-

schäftsleute, die hier im Industriequartier zu tun haben und froh sind, nicht mehr heimfahren zu müssen. Oder Firmen, die ihre Anlässe im Seminarraum mit anschliessender Übernachtung abhalten.» Und im Sommer ihr reichhaltiges Morgenessen auf der grosszügig konzipierten Terrasse mit Springbrunnen oder bei schlechtem Wetter im Wintergarten geniessen können.

Fazit: Der Besuch bei «Schneiders Quer» ist in jedem Fall ein Wohlfühl-erlebnis der Sonderklasse – eben quer!



#### ROLAND SCHNEIDER:

«Ich hatte von Gastronomie vorher keine Ahnung!»