

# SPEZIAL **falstaff**

S O N D E R A U S G A B E F O O D Z U R I C H

**KLASSIK IM GLAS**  
**KLARE SPIRITS,**  
**EDLE BARS**

**MODERN ESSEN**  
**JUNG, REGIONAL**  
**UND SPONTAN**



# FOOD ZURICH

TEILEN UND GENIESSEN

SONDERAUSGABE

CHF 9,50 / 8,50 €

WWW.FALSTAFF.COM

ZNZ 19784



04

# DIE SINNSTIFTER



Patrick Honauer lebt im «Hotel Jakob» mit einem Team von Gleichgesinnten den Traum vom erstklassigen, sozialen und rigoros lokalen Gastgebertum.

TEXT BENJAMIN HERZOG

Das «Hotel Jakob» in Rapperswil ist einzigartig, das betrifft nicht nur die Qualität des Angebotes.





Das Restaurant steht für Nachhaltigkeit und eine besondere Küche auf hohem Niveau.



«Man kann nur erfolgreich sein, wenn man das tut, was für einen Sinn macht und das zusammenbringt, was zusammengehört.»

PATRICK HONAUER Gründer, Berater, Unternehmer

Seit 25 Jahren ist Patrick Honauer Unternehmer. Begonnen hat alles in der gehobenen Hotellerie, wo er als junger Koch nicht verstand, wie man alle Früchte im Sommer für die Patisserie selber einmachen und gleichzeitig Fertigsaucen servieren konnte. «Meine Erfahrung zeigt, dass man nur erfolgreich sein kann, wenn man das tut, was für einen Sinn macht und das zusammenbringt, was zusammengehört», sagt Patrick Honauer. Er arbeitet derzeit in der Schweiz, aber auch im Ausland, etwa im Kosovo und in Nepal, fördert insbesondere die regionale Landwirtschaft und Wirtschaft und doziert seit vielen Jahren zu diesen Themen. Mit den fünf BachserMärkt-Filialen betreibt er Quartierläden mit Fokus auf naturnahe Produktion, erstklassige Qualität und nicht zuletzt soziale Verträglichkeit. Während der FOOD ZÜRICH 2018 werden in der Filiale im Seefeld anlässlich einer Gemüse-Vernissage ungewohnte Gemüsesorten zelebriert. «Wir verstehen unsere Läden als mehr als nur Verkaufspunkte, es sind Orte der Begegnung», sagt Patrick Honauer. Eines der Projekte, das Honauer aktuell am meisten fordert, ist das «Hotel Jakob» in Rapperswil, das er gemeinsam mit seiner Schwester Nathalie Honauer Gemperle, deren Mann Albert Gemperle und dem Gastgeberpaar Flavia Hiestand und Markus Burkhard im Jahr 2015 eröffnete. Und wer eine Nacht mit Abendessen im

«Jakob» verbringt, merkt schnell, dass hier in der Tat zusammenkommt, was zusammengehört. Die Küche von Markus Burkhard im Restaurant bezieht ihre Produkte in der Umgebung, vor allem von einem Biobauern – es wird die solidarische Landwirtschaft gepробt. Fisch gibt's natürlich aus dem See und Fleisch von Höfen, die ebenfalls eng mit dem Hotel verbunden sind. Für ihre absolut

auf die Produkte fokussierten Kreationen wurde die Küche des «Hotel Jakob» mit 15 Punkten und der Entdeckung des Jahres im Gault & Millau geehrt. Der Geist des «Hotel Jakob» ist vor allem am Frühstück gut abzulesen: Es gibt Holzofenbrot, hausgemachte Konfitüren, Käse aus der Region und Charcuterie von den Tieren, die auch im Restaurant auf den Teller kommen. «Einen >



20 individuelle Zimmer erwarten die Gäste im Hotel am Zürichsee.

> Kompromiss gibt es bei unserem Frühstück allerdings», sagt Honauer lachend. «Wir haben noch immer Orangensaft auf dem Buffet, aber gewisse Gäste wollen den nun mal.» Das Hotel Jakob ist also ein fast perfekt umgesetztes, nachhaltiges Hotelkonzept der modernen Art. «Für uns ist das Jakob eben Ausgedachtes, kein Konzept», sagt Nathalie Honauer Gemperle, die den Hotelbereich führt, bestimmt.



Küchenchef Markus Burkhard setzt im Hotelrestaurant «Jakob» in Rapperswil-Jona auf eine strikt regionale Küche.

**F**lavia Hiestand und Markus Burkhard führen das Restaurant im «Hotel Jakob» und überraschen mit Gerichten aus dem, was die Natur, die Jahreszeiten, die Höfe aus der Umgebung und der Fang aus dem See gerade hergeben.

Das «Hotel Jakob» verfolgt seine Philosophie strikt, aber nie dogmatisch. Gerade ist Patrick Honauer daran, mit jungen Leuten das erste Foodfestival von Pristina auf die Beine zu stellen. «Im Kosovo zählen die lokalen Produkte nichts, es herrscht der Supermarkttrend, doch die Gegenbewegung setzt gerade ein.» Honauer weiss ganz genau, dass es für eine positive Entwicklung auch schwierige Phasen braucht. Bei der Eröffnung des Jakob verstanden viele nicht, warum man so etwas tut, so radikal vorgeht. Doch nach zwei Jahren begann es zu funktionieren. «Ich spüre, dass es eine wachsende Gruppe von Menschen gibt, die genau das suchen, was wir hier machen – eine ehrliche Gastronomie und Gastfreundschaft.»

«Die Menschen suchen genau das, was wir hier machen – eine ehrliche Gastronomie und Gastfreundschaft.»

**PATRICK HONAUER**  
Gründer, Berater, Unternehmer



Nur regionale Produkte von Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung werden verarbeitet.