



Andy Zaugg, Sternekoch

STERNEKOCHE ANDY ZAUGG

## HIGH END CATERING VON EINER HIGH END PERSONALITY

JEDE REGION IST STOLZ AUF JENE BÜRGERINNEN UND BÜRGER, DIE GROSSES LEISTEN ODER GELEISTET HABEN. DIES TRIFFT ZU AUF ERRUNGENSCHAFTEN IN DEN BEREICHEN WIRTSCHAFT, WISSENSCHAFT, SPORT, GESELLSCHAFT, BILDUNG ODER FORSCHUNG. BEI MENSCHEN, DIE DURCH IHR WIRKEN EINER REGION EIN GUTES IMAGE VERLEIHEN, ZUM BEISPIEL MIT AUSZEICHNUNGEN IM BEREICH DER KULINARIK, SPÜRT MAN DEN STOLZ DER LEUTE GANZ BESONDERS. EINEN, AUF DEN DIE MENSCHEN IN DER REGION SOLOTHURN / BERN STOLZ SIND, IST STERNEKOCHE ANDY ZAUGG.

VON CHARLES STAUBACH

Bei der Preisverleihung des Design Preis Schweiz am Freitag, 1. November 2019, in Langenthal – Netzwerk-Hotspot der helvetischen Designindustrie – war die Kreativbranche geladen. Andy Zaugg Sternekoch und seinem Team wurde das Catering übertragen. Auch er sprichwörtlich ein Kreativer in seinem Berufsumfeld. Das war natürlich kein Zufall, dass der Solothurner mit seinen Kreationen beim anwesenden Publikum genau am richtigen Ort war. Gerne bezeichnet man Andy Zaugg auch als Kreativkopf in der regionalen und Schweizer Gastronomiebranche. Diesen Ruf hat er sich erarbeitet, indem er seine Gerichte und seine kulinarische Handschrift immer weiterentwickelt und nie stehen bleibt.

### «KING ROGER» UND DIE BUNDESRÄTINNEN UND BUNDESRÄTE

Andy Zaugg, Gründer und Inhaber von Andy Zaugg Sternekoch, ist aber auch im Cateringbereich durchgestartet. Vor zweieinhalb Jahren gründete Andy Zaugg sein Catering-Unternehmen, nachdem er 25 Jahre als Sternekoch sein eigenes Restaurant geführt und bereits aus dem Betrieb heraus Caterings getätigt hatte. Da setzt er prinzipiell auf High End Catering und auf höchste kochhandwerkliche Qualität. Das Geschäftsmodell ist sehr erfolgreich. Speziell im Businessbereich ist der 53-Jährige ein gefragter Mann, wollen doch jene, welche Firmenanlässe, Banketts oder Galas organisieren, auf sicher gehen, dass die Qualität des Caterings in jeder Hinsicht den Anlass aufwertet. Als zusätzliches Alleinstellungsmerkmal zum kulinarischen Aspekt ist noch jener der Personality gefragt. Da kann Andy Zaugg nicht nur als Starkoch punkten, sondern auch als Person, mit der viele spannende Geschichten und Anekdoten in Verbindung gebracht werden können. So kann er von zahlreichen Veranstaltungen erzählen, bei welchen er hochkarätige Gäste aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft bewirten durfte. Dabei gehören Verschwiegenheit und Diskretion immer zum Geschäft. Doch selbst in der «verrückten» Welt des Event Catering ist der Leistungsausweis von Andy Zaugg bemerkenswert. Er hatte in der Vergangenheit Roger Federer bewirtet, Bundesrätinnen und Bundesräte sowie Top-Manager. Für die Confrérie du Guillon kochte er im Château de Chillon in den Jahren 2008, 2012, 2014 und 2017 jeweils für 14 Fine-Dining-Bankette zur Würdigung der besten Waadtländer Weine und verköstigte pro Jahr 1'800 Mitglieder sowie ihre Gäste mit 11'000 Gourmettellern. Im Team von Andy Zaugg sorgten jeweils 18 Köche für höchste Qualität.

### DIE «NEUE LIEBE»

Unter der im April 2017 lancierten Marke «Andy Zaugg Sternekoch» hat er sich also als Caterer im höchsten Segment etabliert, und die Nachfrage ist gross. Aber er setzt auf Qualität und gute Synergien: «Wir wollen nicht unbedingt grösser werden, weil wir sonst unsere Caterings nicht mehr individuell betreuen können», schränkt Andy Zaugg das Wachstumspotenzial von Andy Zaugg Sternekoch ein. «Ich und meine Frau Roberta sind immer persönlich dabei», formuliert er seinen Anspruch – und solange sie dieser Devise folgen, kann nur ein Auftrag nach dem anderen ausgeführt werden. Seit er sich aus der stationären Gastronomie zurückgezogen hat, hat Andy Zaugg jährlich 150 bis 200 Caterings in allen denkbaren Varianten durchgeführt, öffentlich oder privat, dezent oder luxuriös. Zu den Kunden zählen neben Unternehmen auch die öffentliche Hand, Verbände oder Organisationen.

«Ich bin so richtig ins Catering reingewachsen», sagt Andy Zaugg. Der Solothurner war während 25 Jahren Inhaber und Küchenchef des mit einem Guide-Michelin-Stern und 17-Gault-Millau-Punkten bewerteten Solothurner Restaurants zum Alten Stephan. Er schuf sich vor rund 15 Jahren mit Event Catering im gehobenen Segment ein zweites Standbein. Dank seiner Kontakte als Mitglied und später als Vizepräsident



Exquisites Catering bei der Preisverleihung des Design Preis Schweiz in der Markthalle Langenthal.

Europa der «Jeunes Restaurateurs d'Europe» war er für kleinste exklusive Anlässe in der Schweiz bis hin zu top Events in Paris oder Deutschland verantwortlich. Andy Zaugg organisiert auch sogenannte Flying Dinners bis zu 2'500 Personen. In diesem Rahmen werden innert zweieinhalb Stunden 15'000 Portionen serviert. Dabei beschäftigt er zuweilen bis zu 40 Angestellte in der Küche. ■

:: [WWW.ANDYZAUGG.CH](http://WWW.ANDYZAUGG.CH) ::

:: DAS EIGENE OLIVENÖL IMMER DABEI

Andy Zaugg hat im Dezember 2018 sein eigenes Olivenöl «Olio Extra Vergine di Oliva Italiano» Andy Zaugg Sternekoch lanciert. Der Blend aus verschiedenen Olivensorten wurde exklusiv für sein Label Andy Zaugg Sternekoch produziert und wird von der Azienda Agricola VIOLA in Umbrien hergestellt, einem der weltbesten Olivenölproduzenten. Das extra native Olivenöl von Andy Zaugg erfüllt die höchsten qualitativen und sensorischen Anforderungen. Als Experte des Schweizerischen Olivenölpansels beurteilt Andy Zaugg regelmässig Olivenöle sensorisch. Das extra native Olivenöl ist über die Website [andyzaugg.ch/olivenoel](http://andyzaugg.ch/olivenoel) erhältlich.