



Motto des
Gastkantons Zürich



Mit dem ÖV fuhren 26 Seniorinnen und Senioren (9 aus Hüttlingen und 15 aus Felben-Wellhausen) an die Olma in St. Gallen. Kurz nach Messeöffnung kamen wir im Olma Gelände an und hatten nun knapp 2 Stunden Zeit selbständig die Olma zu erkunden.

Pünktlich um 11.00 Uhr mussten wir aber in der Halle 9 für unsere Führung bereit sein.

Ein neues Juwel an der Olma ist die vor einem Jahr in Betrieb genommene neue Grossküche. Dank guten Beziehungen unseres Präsidenten Chläus Zindel (sein Sohn Rico ist Geschäftsführer der Sämtis Gastronomie AG) war es uns möglich, diese moderne Küche während der Betriebszeit zu besichtigen.

Um 11.00 begrüsst uns Rico Zindel vor dem Restaurant Rosso und wir durften mit ihm die Ausstellung des Gastkantons Zürich besichtigen. Rico organisierte eine Führung mit dem Organisator des Gastkantons.

Eine sehr schöne Ausstellung die uns sehr beeindruckte.

Gastkanton Zürich an der OLMA 2023

Der Gastkanton Zürich präsentiert sich an der OLMA 2023 in St. Gallen unter dem Motto «Familie Zürchers Garten». Vom 12. bis 22. Oktober 2023 schafft der Kanton Zürich Verbindungen zwischen Stadt und Land, Wirtschaft und Kultur sowie Zürich und der Ostschweiz.

Die OLMA, Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen, ist die mit Abstand grösste Publikumsmesse der Schweiz. Wichtiger Bestandteil der OLMA ist jeweils der Auftritt des Gastkantons. Der Kanton Zürich bietet dabei einen interessanten Mix aus Genuss, Unterhaltung und Information, um den bevölkerungsreichsten Kanton in seiner Vielfalt näherzubringen.

Willkommen in «Familie Zürchers Garten»

In der Sonderschau des Gastkantons in der Halle 9.1B gibt es besonders für Familien und Kinder allen Alters viel zu entdecken. Als vielseitige Gartenschau inszeniert, entdeckt das Messepublikum hier viele Attraktionen zum Mitmachen und Geniessen. Gemeinsam mit diversen Partnerorganisationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Bildung, Forschung und Lebensmittel öffnet der Kanton Zürich sein Gartentor zu «Familie Zürchers Garten» und seinen Erlebniszonen: Im Nutzgarten lernt das Publikum die Zürcher Landwirtschaft und Bevölkerung anhand von interessanten Fakten besser kennen und geniesst im angrenzenden Restaurant Rosso die Produkte der Landwirtschaft als Zürcher Spezialitäten. Der Naturgarten lädt als echter Wald mitten in der Messe zur Erholung und sportlichen Betätigung im ruhigen Grün ein. Der Stadtgarten bietet einen grossen Abenteuerspielplatz mit Laubbad und Erdbeerstauden zum Einpflanzen und Mitnehmen. Der Forschungsgarten bringt den starken Zürcher Bildungsstandort näher und lässt das Publikum bereits heute die Landwirtschaft der Zukunft erleben.



Anschliessend führte uns Rico in die „Katakomben“ der Olma, wo sich im Untergeschoss die Küche und ganze Infrastruktur der Säntis Gastronomie befindet und gab uns einen tiefen Einblick in die Produktion und Abläufe dieser modernen Grossküche



Modernste Technik:

Die neue Küche wurde mit sechs Rational-1/1 Combi-Steamern der neusten Generation, sechs Rational-VarioCooking-Centern 311+ mit 150 Liter Fassungsvermögen sowie zwei CompactCool-Einzel- und zwei CompactCool-Doppelkabinen-Schockfroster mit CO2 Kühlung ausgestattet.

Auszug aus dem St.Galler Tagblatt

Die Säntis Gastronomie AG richtet mit der grossen Kelle an: Die Teigwaren und das Gemüse, das an der Olma als Beilagen gereicht werden, wiegen rund zwei Tonnen. 30'000 Bratwürste kommen auf den Grill, 4000 Schüblige und 2500 Cervelats.

Die Zahl der Schweinsschnitzel, die gebraten werden: 10'000. Köche und Servicepersonal arbeiten Hand in Hand. Die Abläufe scheinen einstudiert. Es ist sauber. In der Küche wird mit Gummihandschuhen gearbeitet: flink, konzentriert und vor allen Dingen als grosses Team.

Am meisten waren wir beeindruckt, wie man täglich 700 Rösti noch nach guter alter Väter Sitte in eingesottener Butter bratet und von Hand wendet. Und dies gleichzeitig mit 12 Bratpfannen auf dem Herd.



Zum Abschluss durften wir noch in 2 Restaurants kurz einen Blick hinter die Kulissen in die Tagesküche werfen und zusehen wie die Teller für den Gast finalisiert werden.

Ein interessanter Tagesausflug ging mit vielen Eindrücken zu Ende und wir fuhren mit viel Gesprächsstoff und angeregten Diskussionen im Zug wieder nach Hause.

Im Oktober 2023, Chläus Zindel

Impressionen von Banketten in den Olma Hallen



