

richtweise und den Weg zuerst über mündliche Abend-Empfehlungen und erst nach positiven Reaktionen über die Speisekarte. Das Konzept bewährt sich einerseits, weil die beiden sich in der Küche gut ergänzen und andererseits das Haus im Herbst und Winter am Abend regelmässig voll ist. 70 Plätze à la Carte bietet man an, dazu 60 Bankett.

Punkte und Weiterempfehlung

Seit neustem ist die Crew mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. «Die Artikel im Thuner Tagblatt und der Schweizer Illustrierten haben schon viele Reaktionen ausgelöst», berichtet Marco. Langfristig wichtiger als diese Artikel sei für ihren Betrieb aber die Mund-zu-Mund-Propaganda. Neben vielen privaten Kunden ist das Business-Segment für den Betrieb wichtig, auch und vor allem am Mittag. Da kommt den Zurflühs die zentrale Lage an der Hauptstrasse Bern-Thun und Thun Steffisburg entgegen.

Ausruhen ist im Sommer angesagt: «Wir machen dann vier Wochen Betriebsferien». Die heissen Tage sind ohne Terrasse

und nur wenigen Aussenplätzen eher ruhig, was den Hobbies Golf und Motorradfahren von Marco entgegen kommt.

Gute Ergänzung

Die Faszination Koch ist für Marco ungebrochen. Ein frisches Produkt zu gestalten und damit die Gäste zu erfreuen, das sei für ihn die Hauptmotivation. Kreativ zu sein und einheimische und saisonale Lebensmittel zu verwenden, sei für ihn klar. Alles sei frisch, auch die Glace. Und der Jus selber ange-setzt und Lachs geräucht, wie er ergänzt. Gardemange und Saucier nennt er als seine Lieblingsposten, Dessert sei weniger sein Ding. Die Küche besteht neben Vater und Sohn aus drei Lernenden, einem gelernten Koch und einer Küchenhilfe. «Ich bin schon ruhiger als mein Vater». Klar sei für beide, dass das Team in einer Küche stimmen müsse, was er gerade bei Andrea Caminada gesehen habe. Dass sie das nicht falsch machen, zeigen die langjährigen Mitarbeiter. Mit Auswirkungen: «So fühlen sich unsere Gäste eben sehr zu Hause».

Rezept

Asia-Rindstatar

Rezept für 4 Personen

- 280 g Rindfleisch
(fein geschnitten)
- 40 g Wasabi Erdnüsse
(grob hacken)
- 1 Stk Schalotte (fein geschnitten)
- 3 cl geröstetes Sesamöl
- 2 cl Sojasauce
- 3 cl Sweetchilisauce
- 2 cl Oystersauce
- 30 g Hot Ketchup
- Salz, Pfeffer
- 5 Blatt Koriander gehackt
- Bergfeuer
- 1 Messerspitze Wasabi

