

EIN LÖWEN- STARKES TEAM

Wie man Gäste und Mitarbeitende über 20 Jahre lang bei Laune hält – und dabei auch noch verheiratet bleibt? Leidenschaft, Respekt und Pausen sind die Zutaten des Erfolgsrezepts der Miggianos vom Gasthof Löwen in Bubikon.

TEXT MICHAELA RUOSS
FOTOS ZVG

Liebesgeschichten können ganz schön kompliziert sein. Ab und an sind sie aber einfach schön – so wie die von Rita und Domenico Miggiano. Und diese Liebesgeschichte ist auch eine Erfolgsgeschichte. Eine, die in St. Moritz GR ihren Anfang nahm. Ritas Weg führte von der Metzgerei der Eltern im aargauischen Döttingen über die Hotelfachschule, ein paar Anstellungen und weitere Ausbildungen ins Engadin; Domenicos Weg ging vom süditalienischen Apulien über eine Kochlehre in Deutschland und Saisonstellen im Tessin.

DIE ANFÄNGE DER ERFOLGSGESCHICHTE

1996 arbeiteten dann beide im Fünf-Sterne-Hotel Suvretta House. Es funkte. Im Sommer 1998 heiratete das Paar und





begann danach, etwas Eigenes zu suchen, das auch Raum und Zeit für Familie bot. Fündig wurden die Miggianos 2000 in Bubikon ZH, wo sie den altherwürdigen «Löwen» und die Wohnung im gleichen Haus pachteten. Dann entrümpelten, putzten und bauten sie sechs Wochen lang um, ehe sie in Hotelzimmern, Gaststube und Gourmet-Restaurant erstmals Gäste empfangen. 2001 gab es für Letzteres auf Anhieb 14-GaultMillau-Punkte. Kurz danach kam der erste Sohn zur Welt, zwei Jahre später der zweite.

Heute ist Alessio 20 Jahre alt, Leandro 18, der Löwen im Besitz der Miggianos und das Apriori mit 15 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern bewertet. Gleich geblieben ist, dass der Gasthof trotz aller Auszeichnungen ein Haus für alle ist – und sich darum über einen Mangel an Gästen nicht beklagen kann. Wer hier essen will, reserviert besser. Auch mittags.

DIE ZUTATEN DES ERFOLGSREZEPTS Auf die Zutaten ihres Erfolgsrezepts angesprochen, sagen beide «Passion». Diese Antwort dürften die meisten Gastronomen als Erstes geben. Doch sie kommt wohl bei den wenigsten so unisono. Das legt die Vermutung nahe, dass eher diese Einigkeit des Paares die geheime Ingredienz ihrer Errungenschaften ist.

«Unsere Partnerschaft: funktioniert», sagt Rita Miggiano. Das habe unter anderem damit zu tun, dass sie viel Respekt für einander und die Leistung des anderen hätten. Und sich bei der Umsetzung neuer Ideen gegenseitig nie behindern – ganz egal, wie sie selbst dazu stünden. «Als mein Mann mir beispielsweise den Vorschlag einer wöchentlichen Tavolata machte, unterstützte ich ihn – obwohl ich anfänglich skeptisch war, dass sich wildfremde Leute an den gleichen Tisch setzen, gemeinsam essen und dafür auch noch 150 Franken ausgeben

würden.» Im Gegenzug konnte sie auf seine Unterstützung zählen, als sie während des ersten Lockdowns einen Verkauf über die Gasse aufbauen wollte, um die Lernenden weiter beschäftigen und ausbilden zu können. Domenico Miggiano wirft ein, dass sie sich vor allem in drei Belangen eigentlich immer einig seien: Qualität, Mitarbeiterführung und Kindererziehung. Und fügt dann mit einem Grinsen an, dass die letzten beiden Punkte an und für sich ein und dasselbe seien.

AUSBILDNER UND AUSZUBILDENDE: AUSGEZEICHNET

Dass die Miggianos etwas von Mitarbeiterführung und -motivation verstehen, darauf deutet einiges hin. Zum Beispiel, dass die meisten ihrer 20 Angestellten schon jahrelang bei ihnen arbeiten, der Sous-Chef über 20 Jahre. Oder der Umstand, dass es sechs ihrer Lehrlinge beim «Gusto»-Wettbewerb aufs Podest



Hier üblich: fröhliche Gesichter und konzentriertes Arbeiten im Löwer Bubikon.



geschafft haben. Oder der, dass Domenico Miggiano letztes Jahr zum zweiten Mal zum «Berufsbildner des Jahres» in der Kategorie Koch ausgezeichnet worden ist – ein Preis, für den einen die eigenen Lehrlinge nominieren müssen.

Nach seinem Erfolgsgeheimis hierfür gefragt, antwortet der Chefkoch, dass sie versuchten, den Lernenden neben einer soliden Grundausbildung vor allem die Freude am Beruf mit auf den Weg zu geben. «Wer beides hat, kann es überallhin schaffen.» Dabei seien die Lehrlinge vom ersten Tag an Teil der Mannschaft, mit allen Rechten und Pflichten. Das bedeutet, dass sie mit Miggianos bis zu zehn Stunden im Betrieb stehen und früh Verantwortung übernehmen. Es bedeutet aber auch, dass die Chefs nach Feierabend mal das Putzen übernehmen, wenn der oder die Lernende ein Date hat. Das sei «eir. ungeschriebenes Gesetz».

DAS GLÜCK DER KLEINEN PAUSEN

Und noch etwas ist bei den Miggianos in Stein gemeißelt: Sonntag und Montag bleibt der Gasthof zu! Das ist seit jeher so. Denn die Zeit für Privat- und Familienleben ist den Gastronomen trotz aller Leidenschaft für den Löwen heilig. «Zwei Tage lang loszulassen, ist für uns unglaublich wichtig, um den Kopf zu lüften, unsere Batterien wieder aufzuladen und uns neue Inputs von aussen zu holen», sagt Rita Miggiano. Natürlich könnten sie einen Tag mehr arbeiten, mehr Bankette machen oder den Umsatz steigern. «Glücklicher machen würde uns das aber kaum.»



**WHO'S WHO
IM «GASTHOF LÖWEN»**

Domenico Miggiano (54)

Besser organisiert wäre er gefährlich - in seiner Küche hat alles seinen designierten Platz. Dass er Zeit und Kosten aus den Augen verliert, passiert dem Chefkoch nur an zwei Orten: in Delikatessen-Geschäften wie dem Globus und Buchläden wie Orell Füssli.

Rita Miggiano-Köferli (55)

Die rassige Kurzhaafrisur ist bei ihr Programm: Die Chefin und Sommelière des Hauses ist vor und hinter den Kulissen auf Zack. Für ihre Gäste geht sie wenn immer möglich die Extra-Meile und legt auch in ihrer Freizeit den einen oder anderen Jogging- oder Bike-Kilometer zurück.