

# WALTIS BEIZENFÜHRER

2018



**Konstant.  
Kompetent.  
Klar.**

## Gebrauchsanweisung

---

- ♥ = Unsere Lieblinge
- 🐷 = Die schwarzen Schafe
- ☂ = Die sicheren Werte
- 👤 = Unsere Focus-Beizen
- 🍷 = Waltis Rosenbeizen

Diese Piktogramme erfordern eigentlich keine weiteren Erläuterungen. Sie zeigen genau das, was wir über eine Beiz sagen wollen. Und diese Beurteilungen sind wie immer persönlich, klar und unbestechlich.

Unsere Lieblinge, bei denen sozusagen alles stimmt, bezeichnen wir mit einem ♥. Die sich dringend bessern müssen, mahnen wir mit einem 🐷. Langjährig gut und erfolgreich geführte Betriebe zeichnen wir mit der ☂ aus – dem altbekannten Symbol für Schweizer Qualität.

Der 👤 steht für unsere Focus-Beizen. Möglicherweise kehrten wir früher dort schon einmal ein, oder hörten – meist Gutes – von diesem Lokal. Wir liefern Ihnen schon einmal die Daten dieser Beizen: Vielleicht gehen Sie oder wir ja bald mal hin und vielleicht werden wir dann einmal darüber berichten – vielleicht aber auch nicht.

Neu aufgenommen als Hommage und Erinnerung an Walti Kunz haben wir seine Lieblinge der Jahre 2015 bis 2017 und zeichnen sie mit einer 🍷 aus. Das machen wir, so lange die Beiz und die Wirtsleute die gleichen bleiben und wir sicher sein können, dass hier Qualität zu guten Preisen in guter Atmosphäre geboten wird.

Beklagenswert ist, dass gewisse Beizerinnen und Beizer sich immer noch nicht scheuen, **Zürcher Hahnenwasser** an ihre Gäste zu verkaufen. Manchmal geschieht dies schamlos offen, manchmal mit einem «Feigenblatt», indem ein Teil der Wasser-Einnahmen an Organisationen weitergegeben wird, die in der dritten Welt für sauberes Trinkwasser sorgen wollen. Zur bemühenden Hahnenwasser-Rechnung kommt also auch noch eine unangenehme Bevormundung der Gäste, denen eine Spende via Restaurantrechnung aufgebuhlt wird. Dieser Mangel an Kundenfokus erstaunt eigentlich in einer Branche, welche die Gäste verwöhnen und positive Erlebnisse bieten will. Leider scheint aber der alte Grundsatze Marketing, dass unbefriedigende Kleinigkeiten den Gesamteindruck eines Produktes oder einer Dienstleistung zerstören können, in der Beizenszene noch nicht überall angekommen zu sein. Dabei ist es für die Wirtsleute doch einfach, den Spieß zu ihren Gunsten zu drehen: Viele Gäste wären begeistert, auf der Rechnung des Wirtes zu lesen, dass er sich seinen Gästen Hahnenwasser in Topqualität gratis zu den Mahlzeiten zu offerieren würde und in welcher anderen Stimmung würde man die Beiz verlassen. Kundenorientierung verlangt Grosszügigkeit – kreative Gastfreundschaft beginnt drum mit dem Hahnenwasser auf dem Tisch.



**Zunft Haus zur Waag**

**Münsterhof 8**

**044 216 99 66**



Im Zunft Haus zur Waag lässt sich nicht nur gediegen speisen, sondern auch gediegen feiern oder einen Geschäftsanlass durchführen. Was auf den Tisch kommt, ist klassisch mit einem Schuss Moderne und wir lassen es uns immer wieder gerne schmecken, im schönen Haus am Münsterplatz. Dass Zunftwirt Sepp Wimmer selbst aus Wasser Wein machen kann, wissen diejenigen, die schon beim einen oder anderen Anlass das Glas unter den Kleineren der beiden Wasserhähne halten und das frische «Trinkwasser» probieren durften.

*[www.zunft-haus-zur-waag.ch](http://www.zunft-haus-zur-waag.ch)*