

Der nette Unterschied



Ein geschmackvolles Miteinander: Interieur mit klassischen und modernen Stilelementen, Tischwäsche von Schwob.

Vor fast 10 Jahren ist das traditionelle Restaurant der St. Galler Brauerei Schützengarten dem trendigen Restaurant netts gewichen – einem innovativen Richtungsweiser für eine zeitgemässe, moderne Gastronomie. Geführt wird das Restaurant von der Ostschweizer Familie Nett, die sich mit viel Hingabe dem Gastgewerbe verschrieben hat.

Mitten im Herzen der Stadt St. Gallen befindet sich der Sitz der Brauerei Schützengarten, eines Traditionsunternehmens, das wie kein anderes für den unverwechselbaren Charme der Ostschweizer Metropole steht. Seit über 230 Jahren wird hier «ein vortreffliches Bier», so der Markenslogan, gebraut. Die Schützengarten AG ist damit die älteste Brauerei der Schweiz. So lange wie die Staatsanktaller zurückdenken können, ist mit dem Unternehmen auch untrennbar das Brauereirestaurant Schützengarten verbunden. Im Jahr 2000 wurde das damalige Restaurantgebäude abgerissen und das heutige Restaurant netts Schützengarten entstand; ein architektonisches Bijou, welches seit der Neueröffnung 2001 von der innovativen Gastronomiefamilie Nett mit viel Leidenschaft und Esprit geführt wird. Dessen Seniorchef, Köbi Nett, gehört zu den ganz Grossen in der Schweizer Gastroszene.

Vom Kochlehrling zum Gastropionier

Der ideenreiche Patron der Gastgeberfamilie ist ein St. Galler Gastronom mit einem bemerkenswerten Lebenslauf. Er begann seine Karriere mit einer Kochlehre im Hotel Gotthard in Zürich und ist Absolvent der renommierten Hotelfachschule Luzern. Rasch folgten die ersten

eigenen Betriebe, wie das «Hölzli-berg», das Hotel Metropol in Widnau sowie eine Station als Restaurantdirektor der Jelmoli-Betriebe. Mit dem Restaurant Schnäggehüli holte der begnadete Küchenchef, der ständig an neuen Ideen tüftelt, die erste Gault-Millau-Anerkennung in die Ostschweiz. Köbi Nett war zudem persönlicher Berater des grossen Ueli Prager und darf von sich behaupten, das berühmte Marché-Konzept mitinitiiert zu haben.

Ein Nett kommt selten allein

Im August 2001 übernahm er den Neubau des nach ihm benannten Restaurants netts Schützengarten. Bald sollten auf das Brauereirestaurant weitere Betriebe folgen. So eröffnete er 2005 das Restaurant david38 und 2007 das Café Gentile, welches Köbi Nett gerne seine «Trendschmiede» nennt und mit dessen revolutionärem Konzept er 2008 den Best of Swiss Gastro Award gewann. Im Mai 2009 verkaufte die Familie Nett das david38, baute stattdessen die Firma fest netts Catering auf und betreibt jeweils im Oktober zur Olma-Zeit die äusserst beliebte Festwirtschaft Alp7, wo Nett auch schon mal als DJ und Animator zu sehen ist. Wer denkt, dass das «nette» Gastro-Imperium eine One-Man-Show ist, der irrt sich: Köbi Nett führt die netts

Gastronomie Group zusammen mit seiner Frau Pia Nett sowie seinem Sohn Oliver und der Schwiegertochter Roos Nett. Die Netts sind eine echte Gastgeberfamilie, wie sie im Buche steht. Egal, an welchem Tag man als Gast das Restaurant, das für seine qualitativ hochstehende, kreative und vielseitige Küche immer wieder gelobt wird, besucht, «es ist immer ein Nett an der Front zu



Die Netts: erfolgreicher Gastronomieclan mit dem Sinn fürs Familiäre.

sehen, wir sind eben eine richtige Gastgeberfamilie», betonen Vater Köbi und Sohn Oliver Nett gerne.

Soziale Verantwortung wird grossgeschrieben

Nicht nur halten die Netts als erfolgreicher Gastronomieclan zusammen, sie erweitern den Familienbegriff auch auf die rund 35 Mitarbeiter und die zahlreichen Aushilfen, die bei Events und zu Spitzenzeiten mit viel Freude und Engagement mitpacken. Bereits seit Jahren nehmen

die Netts ihre soziale Verantwortung gegenüber den Mitarbeitenden und auch dem Nachwuchs wahr: Sie setzen sich für ein positives und produktives Arbeitsklima ein und bilden zurzeit 12 Lehrlinge in verschiedenen Gastronomieberufen aus.

Modernes, zeitloses Design und Tischwäsche von Schwob

Das Interieur des Restaurants netts Schützengarten kombiniert warme Braun- und Beigetöne – eine Hommage an die vergangenen Zeiten des klassischen Brauereirestaurants – mit modernen Stilelementen. Von Anfang an war die im Restaurant eingesetzte Tischwäsche, die von der Leinenweberei Schwob AG aus Burgdorf stammt, raffiniert in die Designüberlegungen des Innenarchitekten integriert worden. Dem Zufall wollte die Familie Nett die Wahl der Tischwäsche somit keinesfalls überlassen. «Schöne und saubere Tischwäsche gehört meiner Meinung nach zur Visitenkarte von jedem guten Restaurant. Sie trägt zu einem grossen Teil dazu bei, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Die Produkte der Schwob AG erfüllen diese Anforderungen voll und ganz», so Pia Nett über den Stellenwert, den die Tischwäsche in ihrem

Jahrelange Zusammenarbeit mit Schwob

Das Restaurant netts Schützengarten und die Leinenweberei Schwob AG verbindet eine intensive Zusammenarbeit, die schon fast zehn Jahre anhält. Warum der innovative Gastronomiebetrieb auf den Lieferanten in Burgdorf zählt, liegt für Frau Nett auf der Hand: «Wir haben uns für die Firma Schwob entschieden, weil sie eine traditionelle und innovative Schweizer Firma zugleich ist, die über kompetente Aussendienstmitarbeiter verfügt und eine hochstehende Textilqualität anbietet.» Weiter zeigt sich Pia Nett begeistert vom praktischen Mietwäsche-Vollservice, dank dem sie lediglich die gebrauchte Wäsche, berechnet nach Kilogramm, bezahlt und hohe Investitionen in den Maschinenpark einer eigenen Lingerie spart. «Der Mietwäsche-Vollservice der Firma Schwob überzeugt uns in jeder Hinsicht. Die Mitarbeiter der Wäscherei zeigen sich sehr flexibel und sind auch bereit, bei Engpässen ausserplanmässig Wäsche anzuliefern. Gerade mit unseren verschiedenen Gastrobetrieben sind wir oft auch auf kurzfristige Wäschelieferungen angewiesen», fasst die Gastgeberin im Restaurant netts Schützengarten die guten Erfahrungen mit der nützlichen Dienstleistung der Schwob AG zusammen. Auch sonst sind Pia und Köbi Nett zufrieden mit der Wahl ihres Hotelwäschelieferanten. «Kompetent, flexibel, innovativ, hochwertige Textilqualität, die noch in der Schweiz produziert wird, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis», sind die Attribute, die das Gastronomiehepar spontan mit der Firma Schwob verbindet und die den kleinen, entscheidenden, den «netten» Unterschied markieren und die aus einer Lieferantenbeziehung eine fruchtbare Partnerschaft machen.



Restaurant netts Schützengarten Familie Nett
St. Jakobstrasse 35
9004 St. Gallen
Tel. 071 242 66 77
www.netts.ch

Schwob AG

Textiles of Switzerland

Textilherstellung und -pflege

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her und gilt als eine der modernsten Jacquardwebereien Europas. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Designs und Logoeinwebungen für Kunden. Mit drei eigen-

nen Wäschereien bietet Schwob AG zudem die komplette Textilpflege in eigener Kompetenz an.

Erstklassiges Sortiment

Schwob AG produziert Textilien für Bett, Tisch und Bad. Bei der Tischwäsche stehen Qualitäten in Leinen, Halbleinen und Baumwolle zur Auswahl. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus Baumwollmohair. Alles ist auf Wunsch mit

eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich. Aus Rücksicht auf Mensch und Natur führt Schwob AG Textilien mit dem Fairtrade-Gütesiegel Max Havelaar und aus kontrolliert biologischem Anbau im Angebot.

Feines aus dem Herzen der Schweiz

Tradition, Fachwissen, Spitzentechnologie und ein klares Bekenntnis zum

Produktionsstandort Schweiz machen Schwob AG zum erfolgreichen Textilunternehmen, welches seine Wurzeln nicht vergisst: Auf dem Fundament der guten alten Handwerks-

kunst ist ein Betrieb entstanden, der modernste Technologie für kundenorientierte Lösungen und ausgezeichnete Produkte für Hotellerie und Gastronomie einsetzt.

