



Von uns aus gesehen



Orte zum Ausspannen im und ums Haus: Gemütliche Aufenthaltsräume und lauschige Sitzplätze



Das Seminar- und Tagungshotel Idyll Gais mit seinem typischen Appenzeller Charme bietet den idealen Rahmen für jede Art von Aus- und Weiterbildung (siehe Kästchen unten rechts). Die hellen Seminarräume und der lichtdurchflutete Seminarpavillon verfügen über eine komplette Infrastruktur mit moderner Konferenztechnik und Internetzugang. Schönwetter-Veranstaltungen können auf einem der beiden Aussenplätze abgehalten werden.

Ebenso wichtig für den Erfolg eines Seminars oder eines Workshops ist aber auch, dass es den Teilnehmenden leicht fällt, sich zu konzentrieren und nach getaner Arbeit wieder zu regenerieren. Auch dafür bietet das Idyll Gais mit seiner herzlichen Atmosphäre optimale Voraussetzungen. Im Haus gibt es gemütliche Aufenthaltsräume und im Freien lauschige Sitzplätze, wohin man sich zur Gruppenarbeit, aber auch zur Regeneration zwischen zwei Unterrichtsblöcken oder nach einem anstrengenden Seminartag zurückziehen kann.

Selbstverständlich kann man den Arbeitstag auch mit einem Besuch in der Sauna oder einer wohltuenden Behandlung im Massageraum ausklingen lassen. Oder mit einem gemütlichen Spaziergang durch das nahe liegende Naturschutzgebiet.

Viel zum Wohlbefinden von Seminar- und Tagungsteilnehmern trägt auch unsere Küche bei. Aus marktfrischen Zutaten von Anbietern aus der Region zaubert unsere Küchenbrigade kulinarische Spezialitäten, die in ihrer Leichtigkeit und Ausgewogenheit optimal auf die Bedürfnisse unserer Gäste abgestimmt sind. Bei schönem Wetter wird das Essen im idyllischen Gartenrestaurant serviert, wo man sich in den Pausen auch zum Kaffee oder zu einem kleinen Imbiss trifft.

Sie sehen: Das Idyll Gais verfügt nicht nur über optimale Räumlichkeiten und eine perfekte technische Infrastruktur, sondern bietet auch vielfältige Möglichkeiten, sich von der Seminararbeit zu erholen und neue Energie für die Fortsetzung zu tanken.

Liebe Gäste



In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen einige unserer lauschigen Ecken im und ums Haus vor, wohin sich unsere Gäste zur Gruppenarbeit, zu Gesprächen oder zur Entspannung zurückziehen können.

Nachdem wir in den letzten Jahren die Seminarräume, den Speisesaal und den Empfang auf den neuesten Stand gebracht hatten, war nun dieses Jahr die Küche an der Reihe. Was dabei herausgekommen ist, sehen Sie auf der nächsten Seite.

Zudem verrät Ihnen ein Seminarleiter, warum er immer wieder gerne zu uns kommt.

Und wie gewohnt servieren wir Ihnen auch diesmal einen Gruss aus der Küche zum Nachkochen.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und freue mich auf ein baldiges Wiedersehen.

Silvia Nef, Geschäftsführerin

Seminarräume und Infrastruktur
2 moderne Seminarräume von 36 und 90 m²
1 Seminar-Pavillon 80 m²
2 Aussenplätze für Schönwetter-Veranstaltungen (einer davon mit Feuerstelle)
Die Basis-Konferenztechnik umfasst Hellraumprojektor, Leinwand, Pinwand, Flipchart, Diaprojektor, Fotokopierer, ADSL-Anschlüsse (Video-Beamer gegen Aufpreis)
Ausserdem stehen bei Bedarf genügend Meditationsskissen, Matten und Wolldecken zur Verfügung



Idyll-Küche wurde vergrössert und modernisiert: Optimales Umfeld für unsere Küchen-Crew

Die Küche des Idyll Gais geniesst schon seit Jahren einen ausgezeichneten Ruf. Es ist offensichtlich, dass hier Profis am Werk sind, welche mit viel Liebe zum Detail und Leidenschaft zum Metier arbeiten. Verarbeitet werden ausschliesslich marktfrische Produkte, wenn möglich in Bio-Qualität, welche von Produzenten aus der Region direkt in die Küche geliefert werden.

Und bei der Zusammenstellung der Menüs wird darauf geachtet, dass sie optimal auf die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste abgestimmt sind. Egal, ob es sich um einen leichten Imbiss für die Teilnehmenden eines Seminars, ein spezielles Diätmenü für einen Hotelgast oder ein 5-Gang-Gourmet-Menü für eine Hochzeitsgesellschaft handelt.

Obwohl unser dreiköpfiges Küchen-Team seine Arbeit stets mit viel Freude und Enthusiasmus verrichtet, wurden seinem Tatendrang infolge der beengten Platzverhältnisse des öfteren Grenzen gesetzt. Die Küche umfasste nämlich nur einen kleinen Raum mit viel zu wenig Arbeits- und Ablageflächen sowie einer veralteten Einrichtung.

Diese Zeiten sind nun vorbei. Nach einem gründlichen Um- und Ausbau stehen unseren Kochprofis seit diesem Sommer grosszügig dimensionierte, mit modernsten Geräten ausgestattete Räumlichkeiten zur Verfügung. Damit sind sie jetzt für jeden Anlass optimal gewappnet.



Grosszügige Platzverhältnisse in der Kalten Küche



Viel Platz und modernste Maschinen und Geräte in der Abwaschküche (oben) und in der Warmen Küche (unten)



Das aktuelle Interview

Heute mit Urs Baumgartner, Signa AG, Altstätten



Herr Baumgartner, welches sind die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit?

Urs Baumgartner: Als Partner der Firma Signa AG bin ich in verschiedenen Bereichen der Strategie-Entwicklung tätig, primär im Sozial- und Gesundheitsbereich sowie im Kommunalwesen. Ein weiteres Themengebiet ist die Ausbildung von Arbeitsagogen zur beruflichen Integration von Menschen mit Behinderungen.

Wie oft organisieren Sie externe Seminare oder Workshops?

Regelmässig das ganze Jahr über, oft im Idyll Gais.

Was gefällt Ihnen am Idyll Gais besonders?

Da gibt es viele Gründe: Die herzliche Atmosphäre, die im ganzen Haus herrscht, die Aufmerksamkeit und

Freundlichkeit des Personals, die wunderschöne Umgebung mit der Natur direkt vor dem Haus, die gute Höhenluft, und nicht zuletzt das ausgezeichnete Preis-/Leistungs-Verhältnis. Hier steht nicht der Luxus im Vordergrund, sondern die Herzlichkeit. Man fühlt sich hier einfach rundum wohl. Das bestätigen mir auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer meiner Seminare immer wieder.

Wie beurteilen Sie die Infrastruktur aus der Sicht des Seminarleiters?

Mit den drei verschiedenen Seminarräumen, den vielen Sitz-Ecken und Aussenplätzen finde ich immer wieder kreative Lösungen für Gruppenprozesse. Die technische Infrastruktur ist einfach im Handling. Zudem gibt es im ganzen Haus viele gemütliche Räume, die sich sehr gut für die Arbeit in kleinen Gruppen eignen. Im Haus kann man sich richtig gut entspannen und erholen. Auch die Sauna haben wir schon genutzt. Die Zimmer schlussendlich sind heimelig und erholsam ruhig.

Dies ist bei mehrtägigen Veranstaltungen ein enormer Vorteil.



Was schätzen Sie an der Umgebung?

Rund ums Haus gibt es lauschige Plätze, die man für die Gruppenarbeit oder als Rückzugsorte nutzen kann. Wald, Alpwiesen und der Hirschberg unmittelbar vor dem Haus laden zu Spaziergängen oder zu «Geh-Sprächen» ein. Zudem bietet die nähere Umgebung lohnende Ausflugsziele, die den Besuchern interessante Einblicke in das Appenzeller Brauchtum vermitteln.

Welche Noten geben Sie der Küche des Idyll Gais?

Ich schätze die abwechslungsreiche und ausgewogene Küche sowohl aus persönlicher als auch aus beruflicher Sicht: Sie schmeckt und liegt nicht auf, was bei der Arbeit sehr hilfreich ist. Und dafür, dass im Idyll vorwiegend Bio-Produkte aus der Region verarbeitet werden, vererbe ich dem Küchenteam noch einen Extra-Punkt!



Rezepte aus unserer Küche

Svens Kräuterhackbraten



Zutaten für 4 Personen

- 600 g gemischtes Gehacktes
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Sträusschen frische Gartenkräuter (Peterli, Liebstöckel, Schnittlauch, Majoran,)
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Eier
- 1 Rüebli
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika süss, Koriander und Kreuzkümmel gemörsert

Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter fein hacken und zum Hackfleisch geben. Die Eier aufschlagen und untermischen. Rüebli fein raffeln und mit dem Paniermehl und dem Senf zu der Masse geben. Alles gut mischen. Zum Schluss die Gewürze gut einkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackmasse in eine eingefettete Kastenform geben und etwas andrücken. Im vorgewärmten Backofen bei 160 Grad ca. 40 Minuten garen.

Dazu eine feine Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock oder Country Cuts servieren.



Irenes gefüllte Auberginen



Zutaten für 2 Personen

- 2 kleine Auberginen
- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe klein gehackt
- 4 Dörrtomaten, fein geschnitten
- 1 Esslöffel Oliven, geschnitten
- Frische Gartenkräuter (z.B. Basilikum, Petersilie, Oregano) gehackt
- 2 Esslöffel Mandeln gerieben
- 2 Esslöffel Appenzeller Bergkäse gerieben
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Parmesan

Auberginen aushöhlen, mit Olivenöl bepinseln und im 100 Grad heissen Backofen 10 Minuten backen. Ausgehöhletes fein schneiden und zusammen mit der Zwiebel und dem Knoblauch in Olivenöl dünsten. Dann alle anderen Zutaten gut darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die Auberginen-Hälften füllen, mit etwas Parmesan bestreuen und im 180 Grad heissen Ofen goldbraun backen. Dazu passt eine Tomatensauce.



Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen



Silvia Nef
Geschäftsführerin



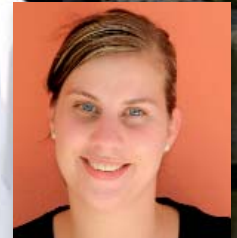
Brigitte Gabier
Geschäftsführerin-Stv.
Leitung Hauswirtschaft



Margrit Fitzi
Geschäftsführerin-Stv.
Rezeption



Marina Dedual
Speisesaal



Caroline Levy
Hauswirtschaft
und Service



Eveline Dibi
Köchin



Irene Baumann
Köchin



Sven Hillmann
Koch



Ruza Strugalovic
Hauswirtschaftliche
Angestellte



Judith Gloor
Hauswirtschaftliche
Angestellte