



Die «Panta Rhei» ist eines von insgesamt 17 Schiffen der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft. Sie ist das neueste Modell und fährt täglich von Zürich nach Rapperswil und zurück.

Impressionen vom Leben an Bord: Das Motorschiff verfügt über drei verschiedene Decks, wobei die 1. Klasse in der Mitte und die Sonnenterrasse zuoberst ist. Insgesamt finden bis zu 700 Fahrgäste auf der «Panta Rhei» Platz.







**An Bord des modernen Passagierschiffs «Panta Rhei»:**

# Kaffeekultur auf dem Zürichsee

Nach umfassender Renovation ist die «Panta Rhei», das jüngste Flottenmitglied der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft, wieder auf Kurs. Das moderne Schiff bietet Platz für bis zu 700 Fahrgäste und fährt täglich vom Zürcher Bürkliplatz nach Rapperswil und zurück. Damit die Gäste während der Fahrt besten Kaffee geniessen können, setzt man an Bord der «Panta Rhei» auf die Kaffeevollautomaten der Rex-Royal AG: Sie überzeugen mit einem leistungsstarken Brüh- und Ausschank-System und hoher Schweizer Qualität.

**Text: Cristina Bürgi | Fotos: Rolf Neeser und zVg.**

Die Geschichte der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft geht auf das Jahr 1835 zurück: Damals nahm der erste Zürichsee-Dampfer der Gesellschaft «Caspar und Lämmlin, Unternehmer der Dampfschifffahrt auf dem Zürcher- und Walensee» seinen Betrieb auf. Mit den Jahren kamen weitere Gesellschaften mit ihren eigenen Schiffen dazu, die fusionierten und den Grundstein für die spätere Zürichsee-Schifffahrtsgesellschaft (ZSG) legten. Die seit 1957 bestehende ZSG ist ein schweizerisch konzessioniertes Unternehmen, das heute Teil des Zürcher Verkehrsverbunds ist.

## **Rundfahrten und Erlebnisschiffe**

Zur Flotte der ZSG gehören insgesamt 17 Schiffe, darunter zwei Schaufelraddampfer, zwölf

Motorschiffe und drei Limmatboote. Das neueste Flottenmitglied ist seit 2007 die «Panta Rhei», die das ganze Jahr im Einsatz steht: Ihr altgriechischer Name bedeutet «alles fliesst». Das Motorschiff ist über 56 Meter lang und zeichnet sich durch hohe, grosse Glasfenster aus, dank denen die Passagiere ein uneingeschränktes Panorama geniessen können. Es fährt maximal zweimal täglich von Zürich nach Rapperswil und zurück.

Neben den täglichen Rundfahrten bietet die Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft auch diverse Erlebnisschiffe an. Deren Themen reichen vom Langschläfer-Zmorge (jeden Sonn- und Feiertag) über das Beer- & Dine-Schiff bis hin zum Salsa- oder Krimi-Schiff. Die unterschiedlichen Themen bieten Unterhaltung, Kulinarik und Musik für





Seit 2003 ist Roland Thalmann (links) für die Gastronomie auf den ZSG-Schiffen verantwortlich. Bei der Wahl der Kaffeemaschinen wurde er von Beat Duss (rechts), Verkaufsberater der Rex-Royal AG, fachkundig beraten.

jeden Geschmack. «Besonders beliebt sind die Schlager-Party- und Feuer-Stein-Schiffe», verrät Roland Thalmann, Geschäftsführer der Zürichsee-Gastro. Der ausgebildete Metzger und Koch ist seit 2003 für die Gastronomie auf den ZSG-Schiffen verantwortlich und führt ein Team von 110 Mitarbeitenden.

**Knusprige Eglifilets und Kaffee Benny**

Auf 12 der insgesamt 17 Schiffe kommen die Passagiere in den Genuss einer durchgehend warmen Küche. Die Gerichte werden teils in der Werft in Zürich-Wollishofen vorproduziert, teils auf den Schiffen zubereitet. Für die Rezepte ist Roland Thalmann verantwortlich, der Wert auf ein regionales und ausgewogenes Speiseangebot legt. So gibt es neben Fisch- und Fleischgerichten auch vegetarische und vegane Optionen sowie ein wechselndes Tages- und Monatsangebot. «Die knusprigen Eglifilets werden am meisten bestellt. Grundsätzlich sind die Fischgerichte bei den Passagieren sehr beliebt», berichtet Roland Thalmann, der vor seinem Engagement bei der ZSG zeitweise selbständig war und zuletzt als

Küchenchef auf dem Uetliberg gewirkt hat. «Getränkemässig ist auf der «Panta Rhei» dieses Jahr Iced Coffee sehr trendy», sagt der Gastro-Profi. Aber auch das Spezialangebot «Kaffee Benny» kommt sehr gut an, ein Kaffee, der mit einem Mandelbärlı serviert wird. Generell ist der Kaffeekonsum auf den Schiffen hoch: Die Zürichsee-Gastro verzeichnet jährlich einen Verbrauch von rund 3,5 Tonnen Kaffeebohnen. Die grosse Nachfrage ist nicht zuletzt der ausgezeichneten Kaffe Zubereitung zu verdanken, bei welcher die Zürichsee-Gastro auf höchste Qualität setzt: So liess sie Mitte Juni 2019 auf der «Panta Rhei» vier neue Kaffeefullautomaten der Rex-Royal AG installieren, von einem Unternehmen also, mit dem die Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft seit den 90er-Jahren eine enge Zusammenarbeit pflegt.

**Ausläufe, Breite und Leistung überzeugen**

Auf den drei Decks der «Panta Rhei» stehen insgesamt fünf Kaffeefullautomaten der Rex-Royal AG zur Verfügung, die ausschliesslich vom Gastronomie-Personal bedient werden: in der ersten und zweiten Klasse je zwei Rex-Royal-Kaffeemaschinen des Typs S300 CST mit Power Steam und Tassenwärmer und auf dem obersten Deck, der Sonnenterrasse, eine Rex-Royal S500 auf einem Mobilwagen. «Wir haben uns für diese Modelle entschieden, weil sie nicht nur optisch attraktiv, sondern auch besonders leistungsstark sind. Das ist bei Events wie dem Chäs-Fondue-Schiff sehr wichtig, wo wir auf viel heisses Wasser

«Wir haben auf jedem Deck die gleichen Kaffeefullautomaten installiert – denn alle unsere Gäste sollen in den Genuss von gutem Kaffee kommen.»

**Roland Thalmann, Geschäftsführer von Zürichsee-Gastro**



Kaffee ist an Bord besonders beliebt: Im Sommer werden häufig Iced Coffee, Kaffee Benny (mit einem Mandelbärlı) oder ein Kapitäns-Kaffee bestellt.

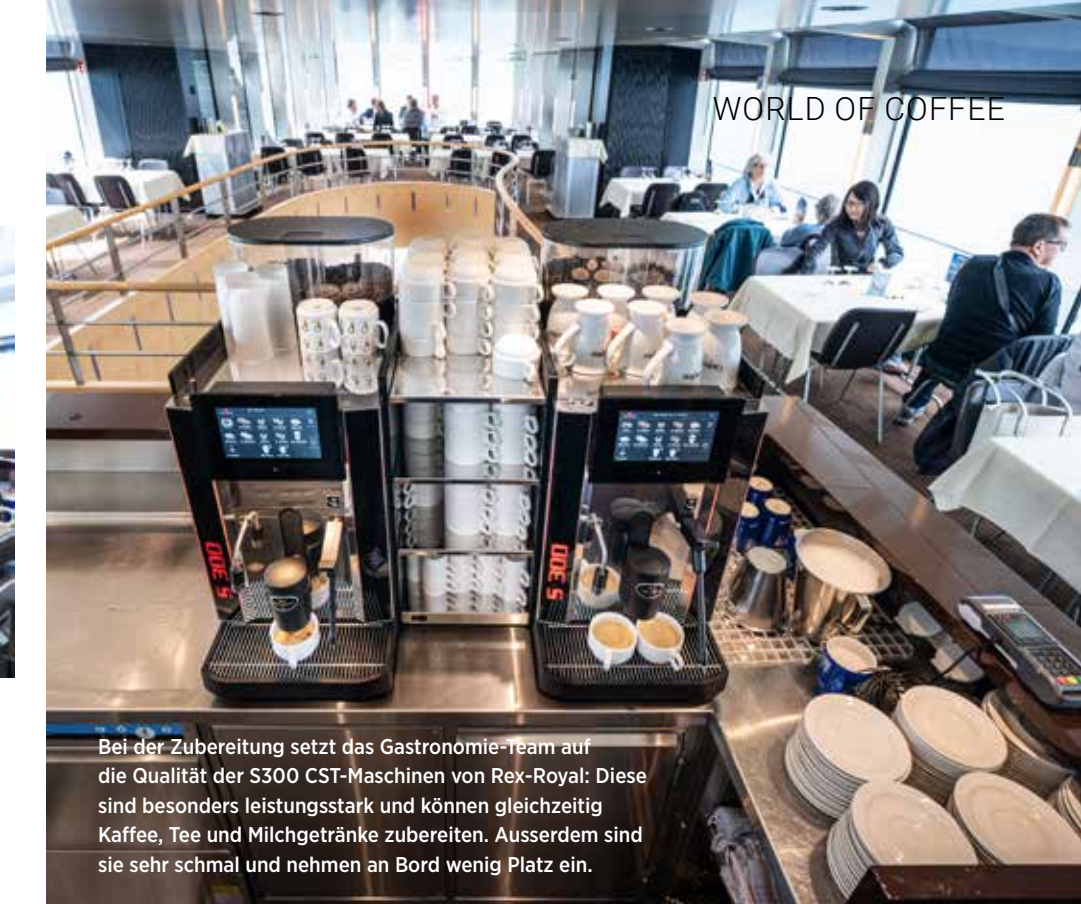






angewiesen sind. Zudem haben wir nach einem Kaffeevollautomaten gesucht, bei dem mehr als ein Kaffee pro Knopfdruck bezogen werden kann, damit wir mehrere Getränke parallel zubereiten können. Das wird zum Beispiel für einen schnellen Service beim Sonntagsbrunch sehr geschätzt», erklärt Roland Thalmann.

Das Modell S300 von Rex-Royal überzeugt nicht nur wegen der Qualität in der Tasse und der Möglichkeit des Doppelbezugs, sondern auch durch seine Kompaktheit, was bei den knappen Platzverhältnissen auf der «Panta Rhei» ein grosser Vorteil ist. Zudem ist es durch den grossen und klaren Touchscreen sehr benutzerfreundlich: Auf dem Bildschirm können bis zu 24 Getränksymbole angezeigt werden, was eine einfache und schnelle Bedienung mit einer grossen Produktvielfalt ermöglicht. Ebenso problemlos ist die Reinigung der Kaffeemaschine: Auf der «Panta Rhei» kümmert sich das Gastronomie-Personal um diese Aufgabe und muss dafür lediglich



Bei der Zubereitung setzt das Gastronomie-Team auf die Qualität der S300 CST-Maschinen von Rex-Royal: Diese sind besonders leistungsstark und können gleichzeitig Kaffee, Tee und Milchgetränke zubereiten. Ausserdem sind sie sehr schmal und nehmen an Bord wenig Platz ein.

eine Reinigungstablette einwerfen und den entsprechenden Knopf drücken. «Da wir viele Teilzeit-Mitarbeitende beschäftigen, haben wir uns bewusst für das Rex-Royal Reinigungssystem entschieden, da es sehr effizient ist und die Reinigung in kurzer Zeit abgewickelt werden kann. Unsere Mitarbeitende schäumen die Frischmilch nur mit der Dampfzange manuell auf», betont Roland Thalmann gegenüber GOURMET. Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist die Dampfzange mit der Rex-Royal PowerSteam-Technologie ausgestattet: An ihrem unteren Ende befindet sich eine Sonde, welche die Temperatur der Milch misst und die Luftzufuhr entsprechend reguliert.

Somit bestimmt das System automatisch, wie lange die Milch aufgeschäumt werden muss, und das Gastronomie-Personal muss sich diesbezüglich keine Gedanken machen – die Qualität des Milchschaums bleibt immer konstant und gewährleistet einen feinschaumigen, hochwertigen Barista-Schaum, «Wir sind sehr zufrieden mit dieser Lösung und haben in der ersten und zweiten Klasse die gleichen Kaffeemaschinen der Rex-Royal AG installiert. Denn es sollen alle Gäste in den Genuss von hochwertigen Kaffee- und Mischgetränken kommen», sagt Gastro-Profi Roland Thalmann.



Ein weiterer Pluspunkt ist der grosse Bildschirm: Dadurch lassen sich bis zu 24 Getränke schnell auswählen und zubereiten. Die Milch wird manuell von den Mitarbeitenden mit der Dampfzange aufgeschäumt. Die Lanze enthält eine Sonde, welche die Temperatur der Milch erkennt und entsprechend bestimmt, wie lange diese aufgeschäumt werden muss. Auch die Reinigung ist simpel und quasi auf Knopfdruck möglich.





Ein- bis zweimal jährlich werden die Kaffeemaschinen von einem Servicetechniker der Rex-Royal AG gewartet.



## Professioneller Service garantiert

Die Rex-Royal AG hat sich durch ihren persönlichen und kundenorientierten Service einen Namen gemacht. Dank der vielen langjährigen Mitarbeitenden wie dem Servicetechniker Sam Mittelholzer (rechts) ist eine schnelle und kompetente Betreuung garantiert. Mit den meisten Unternehmen hat die Rex-Royal AG einen Kundendienst-Vertrag abgeschlossen, so auch mit der Zürichsee-Gastro: Die Kaffeefullautomaten werden auf den Schiffen ein- bis zweimal jährlich gewartet. Im Winter werden zudem gewisse Maschinen ausser Betrieb genommen, weil nicht alle Schiffe ganzjährig im Einsatz sind. Bei Fragen steht Kevin Bachmann (links), Leiter Kundendienst und Disposition, gerne zur Verfügung.

«Schweizer Qualität ist ein wichtiger Pfeiler unserer Unternehmensphilosophie und gilt sowohl für die Produktion als auch für unsere Zulieferer.»

**Beat Duss, Verkaufsberater der Rex-Royal AG**

### *Familiär und vertraut*

Nicht nur die «Panta Rhei», sondern auch die Mehrheit der anderen Schiffe aus der Flotte der Zürichsee Schifffahrtsgesellschaft sind mit Rex-Royal Kaffeefullautomaten ausgestattet. Die zwei Unternehmen verbindet eine familiäre und persönliche Geschäftskultur, zudem können beide Firmen auf viele langjährige Mitarbeitende zählen. Roland Thalmann war bereits am Hauptsitz und Produktionsstandort der Rex-Royal AG in Zürich-Dällikon, wo gegen 100 Mitarbeitende beschäftigt sind. «Bei der Rex-Royal AG ist «Swiss Made» kein Slogan, sondern trifft wirklich zu

– die gesamte Entwicklung, Produktion und der Vertrieb der Rex-Royal Kaffeemaschinen ist in Dällikon bei Zürich. Wir schätzen es sehr, mit einem Familienunternehmen aus der Region zusammenzuarbeiten.»

Und Beat Duss, Verkaufsberater bei der Rex-Royal AG, ergänzt: «Schweizer Qualität ist ein wichtiger Pfeiler unserer Unternehmensphilosophie. Auch legen wir grossen Wert auf eine persönliche Kundenbetreuung und eine ehrliche Beratung. Gerade auch mit der Zürichsee-Gastro ist die Zusammenarbeit sehr angenehm. Sie ist für uns ein ganz toller Referenzbetrieb.»

Langjährige vertrauensbasierte Zusammenarbeit: Roland Thalmann (Mitte), Geschäftsführer der Zürichsee-Gastro, flankiert von den Experten der Rex-Royal AG: Kevin Bachmann, Leiter Kundendienst und Disposition, Beat Duss, Verkaufsberater, José Tunon, Head of Marketing and Sales, und Samuel Mittelholzer, Servicetechniker (v.l.).



## Mehr zum Thema

### **Zürichsee-Gastro**

Mythenquai 323  
8038 Zürich  
Tel. 044 487 13 13  
[www.zuerichsee-gastro.ch](http://www.zuerichsee-gastro.ch)  
[info@zuerichsee-gastro.ch](mailto:info@zuerichsee-gastro.ch)

### **Rex-Royal AG Swiss Coffee Machines**

Industriestrasse 34  
8101 Dällikon  
Tel. 044 847 57 57  
[www.rex-royal.ch](http://www.rex-royal.ch)  
[info@rex-royal.ch](mailto:info@rex-royal.ch)