



Die Kulturgaststätte Sommerlust in Schaffhausen ist bereit für neue Pächter – Betreiberin Verena Prager bricht zu neuen Ufern auf. <sup>ZVG</sup>

## Weg von der Front

**Je drei Monate in vier Ländern leben: das hat Verena Prager demnächst vor. Die Gastronomin über ihre Auszeit, ihren berühmten Vater und ihr gutes Gefühl.**

SABRINA GLANZMANN

**Verena Prager, Sie planen eine einjährige Auszeit. Wo sind Sie heute in sechs Monaten?** Vermutlich in meinem Auto mit meinem Hund, irgendwo in Europa. Ich werde im Juli 60 Jahre alt – nach Feier und Ferien mit meiner Familie möchte ich losfahren. Mein Ziel

ist es, je drei Monate in vier verschiedenen Ländern zu verbringen. Mal schauen, ob dieses Vorhaben klappt, ich lasse mich einfach darauf ein.

**Haben Sie genug von der Gastronomie?**

Nein, der Hintergrund ist ein anderer. Wir stehen im Leben immer wieder an einem Punkt, an dem wir eigentlich auch einen anderen Weg gehen könnten. Man entscheidet sich für oder gegen einen Beruf, für oder gegen eine Beziehung – und klammert damit gleichzeitig alle anderen Möglichkeiten aus. Diese «nicht gelebten Leben» faszinieren mich. Deshalb möchte ich jetzt einen solchen «anderen Weg» gehen. Genug von der Gastronomie habe ich keineswegs, dafür liebe ich sie zu sehr. Aber die Zeit ist reif für diesen Schritt, denn an der Front möchte ich

künftig nicht mehr stehen. Nach der Pause kehre ich in die Prager Gastronomie AG zurück und bleibe VR-Präsidentin.

**Ihr Vater, Mövenpick-Gründer Ueli Prager, ist vergangenen Herbst verstorben. War dies mit ein Grund für Ihren Entscheid zur Auszeit?**

Nein, Vaters Tod hat damit nichts zu tun. Den Plan hege ich seit über einem Jahr.

**Was bedeutet Ihre Pause für die Kulturgaststätte Sommerlust und den «Güterhof», die beiden Betriebe der Prager Gastronomie AG?**

Für die «Sommerlust» suchen wir einen neuen Pächter. Das Lokal braucht ein Gesicht, eine Persönlichkeit mit Leidenschaft. Geschäftsführerin des Güterhofs bleibt meine Tochter Linda, mit der ich seit vier Jahren zusammenarbeite. Das

hilft natürlich, dass ich guten Gewissens weggehen kann.

**Ihre Tochter führt die Tradition weiter – Sie selbst sind vor 15 Jahren relativ spät in die Branche eingestiegen. War der Name Prager zu lange eine zu grosse Hypothek?**

... eine Hypothek insofern als Gastronomie von meinem Vater stark besetzt und für mich früher schlicht nie ein Thema war. Aber der Name ist natürlich auch ein Segen – und offenbar habe ich die «Gastro-Gene» geerbt.

### Zur Person Die Gastronomie hat sie im Blut

Verena Prager (59) prägt seit 15 Jahren die Schaffhauser Gastro- und Kulturszene: Mit der Prager Gastronomie AG betreibt sie die Kulturgaststätte Sommerlust, welche eine 13-GM-Küche mit Konzert- und Eventreihen vereint. Seit 2008 gehört der «Güterhof» dazu, mit vielfältigem Gastro- und Barkonzept auf 700 m<sup>2</sup> am Rheinufer. Die Tochter von Mövenpick-Gründer Ueli Prager ist ausgebildete Kindergärtnerin; 2003 hat sie das Diplom zur eidg. dipl. Restaurateurin erlangt. <sup>sag</sup>

**... und offenbar mit Erfolg: 2010 generierten die beiden Betriebe zusammen 7,5 Mio. Franken Umsatz.**

Was den effektiven Gewinn betrifft, muss man natürlich den grossen Aufwand bedenken, den Gastronomie erfordert. Gerade der Kulturteil in der «Sommerlust» ist ein eigentliches Nullnummernspiel, aber ich hatte grossen Spass daran und er hat dem Lokal zu seinem guten Namen verholfen. Heute ist es nichts besonderes mehr, Jazzkonzerte im Restaurant anzubieten. 1998 war es einmalig und trendy.

**Wo hatten Sie ausserdem den richtigen Riecher?**

Als wir in der «Sommerlust» auf 7-Tage-Betrieb wechselten,

sagten mir alle: Du spinnst, die Personalkosten wirst du nicht im Griff haben. Es war sicher nicht einfach, aber bald setzten wir dreimal mehr um.

**Welches «nicht gelebte Leben» hätte Sie immer gereizt?**

Ganz klar: ein Hotel zu führen – das wär's gewesen (lacht). Aber ich habe nie ernsthaft

nach einem Haus gesucht. Und eben: das war immer nur eine Möglichkeit unter vielen. <sup>cl</sup>

### Gastronomie

Mit Cookits-Menü am Valentinstag verführen



<sup>ZVG</sup>

Von Cookits gibt es jetzt das passende Gericht zum Valentinstag. Mit dem Menü «Poularde romantique» können Verliebte und die, die es werden wollen, ihr Herzblatt verführen. Das Rezept der **Rhein-taler Ribelmals-Poularde** mit Griesknödel und einem pikanten Ratatouille stammt von Ralph Schelling. Dazu gibt es eine Knusper-Dekoration aus einer Rosen-Cashew-Mischung. Die vorgegarte Gerichte werden zusammen mit einer Kochanleitung nach Hause geliefert und sorgen bei jedermann für eine schnelle und einfache Zubereitung.

[www.cookits.ch](http://www.cookits.ch)

Pontresina: Käsespezialitäten in der Gondel



<sup>ZVG</sup>

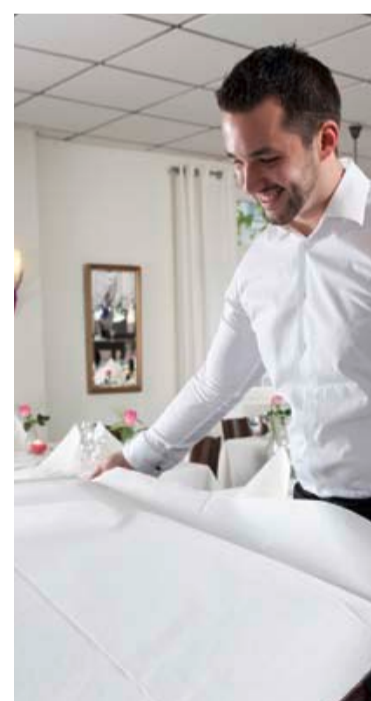
Die nach 31 Jahren ausrangierte und versteigerte Gondel der Diavolezza-Bahn hat eine neue Aufgabe. In der Kabine, in der einst Alpinisten zu Piz Palù und Bernina schwebten, werden nun Fondue- und Racletteliebhaber zu Tisch gebeten. Das Hotel Steinbock in Pontresina hat die Gondel ersteigert und sie zu einem Restaurant umgebaut. Im «Gondolezza» blieben Griffe und Stangen erhalten. Dreifachverglasung und die Isolierung der Wände und des Bodens sorgen für ein angenehmes Klima. Die Kabine ist etwa 7,7 Meter lang, 3,9 Meter breit und bietet Platz für rund 24 Personen. Das Lokal kann auch für Firmen- oder Privatveranstaltungen gemietet werden. <sup>cl</sup>

ANZEIGE



Jetzt auf [evolutionoffinen.de](http://evolutionoffinen.de) registrieren

**Evolin™**  
The evolution of linen



**NEU**  
Jetzt fühlen.  
Jetzt testen.  
Jetzt sparen.

Duni AG • Lettenstrasse 11 • 6343 Rotkreuz • Tel. 041 798 01 71

### Evolin™ – Tischwäsche in neuer Dimension

Aufwendiges Wäschehandling können Sie sich sparen – dank Evolin™, der neuen und revolutionären Tischwäsche von Duni. Evolin™ kombiniert die Optik und Eleganz textiler Tischdecken mit der Flexibilität und Bequemlichkeit einer modernen Einweglösung.

Believe it, it's  
**Duni**