

6000 Würste und 10 000 Flaschen Bier

Am Wochenende vom 16. und 17. Mai wird Mettmenstetten zum Zentrum des Zürcher Schwingsports

Für das leibliche Wohl der Gäste am Kantonalschwingfest sind Tanja Breuss und Serge Duperrex verantwortlich. Im Interview geben sie Einblick in Planung, Logistik und Kalkulation einer Gross-Festwirtschaft.

Tanja Breuss, Serge Duperrex – an zwei Tagen werden mehrere Tausend Gäste erwartet. Wo beginnt man mit der Planung einer solchen Festwirtschaft?

Tanja Breuss: Sehr früh. Die Grobplanung startet rund zwei Jahre im Voraus. Zuerst analysierten wir das Festprogramm und die Besucherzahlen: Am Samstag rechnen wir mit vielen Besucherinnen und Besuchern aus dem Knonauer Amt, Familien, Nachwuchs-

schwingern und den rund 800 Turnveteranen. Am Sonntag mit 5000 bis 7000 Gästen aus dem ganzen Kanton und darüber hinaus. Daraus leiten sich Angebot, Infrastruktur und Personal ab.

Stichwort Personal – wie gross ist der Bedarf?

Serge Duperrex: Insgesamt sprechen wir von mehreren Hundert Einsätzen, über beide Tage verteilt. Küche, Grill, Fritteusen, Ausschank, Kassen, Nachschub, Reinigung – alles braucht Leute.

Welche Infrastruktur braucht es konkret?

Breuss: Eine ganze Menge. Es gibt ja das grosse Festwirtschaftszelt mit Platz für 2000 Personen, dazu das Barzelt und den Biergarten. Auch auf den Tribünen gibt es einen kleinen Getränkeverkauf. Es braucht Dutzende Kassenstationen, leistungsfähige Kühlcontainer, Grill- und Frittieranlagen, Theken, Zapfanlagen, Lagerflächen und einen funktionierenden internen Nachschub. Entscheidend ist auch, dass die Wege möglichst kurz sind.

Wie bezahlen die Gäste?

Duperrex: Wir setzen auf eine Mischung aus Bargeld und bargeldlosen

Lösungen wie Twint und Karte. Gerade bei Grossanlässen ist schnelles Bezahlen zentral, um Warteschlangen zu vermeiden.

Was steht so auf den Speisekarten, können Sie uns einen Einblick geben?

Duperrex: Neben den üblichen feinen Grilladen wie Steak, Bratwürste und Cervelats bieten wir zum Beispiel auch einen handlichen Fackelspiess mit Faustbrot an. Im Festzelt kann man sich auch auf einen üppigen Salatteller freuen, dazu gibt es auch Sandwiches, Schwingerkafi oder auch eine passende Weinauswahl. Am Sonntag bieten wir über Mittag an einem Aussenstand ein Blitzmenü mit Äplermagronen und Apfelmus an. Am Samstag ab 16 Uhr und am Sonntag ab 14 Uhr gibt es in unserer «Hoselupf»-Bar diverse alkoholische und nichtalkoholische Getränke. Etwas Neues versuchen wir mit dem «Hardtea», einer Eistee-Alternative zu Bier oder Smirnoff.

Geben Sie uns einen Einblick in Zahlen: Was für Mengen bereiten Sie vor?

Breuss: Da kommt einiges zusammen, wir erwarten viele hungrige und durstige Gäste. Das Lager vor Ort besteht



Tanja Breuss und Serge Duperrex sind am Kantonalschwingfest für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich. (Bilder zvz)

zum Beispiel aus 1000 Kilogramm Pommes, 10 000 Flaschen Bier, 1000 Liter Bier im Offenausschank, 6000 Würsten, 8000 Portionen Ketchup. Dazu rechnen wir mit zirka 2000 bis 2500 Bankettmenüs. Und wenn uns etwas ausgeht, haben wir rasch Nachschub vor Ort.

Wie wichtig sind Partner des Kantonalschwingfests für die Festwirtschaft?

Breuss: Enorm wichtig. Ohne regionale Lieferanten, Getränkepartner,

Metzgereien, Bäckereien und Logistikpartner wäre ein Anlass dieser Grösse nicht machbar. Hier hilft uns am meisten die Landi Genossenschaft Obfelden, über die wir sehr viel Material, Getränke und Verpflegung beziehen können und die uns auch ein breites Netzwerk an Kontakten und Lieferanten mitbringt. Das Kantonalschwingfest ist ein Gemeinschaftsprojekt der ganzen Region.

OK Mettmi 2026



Den Gästen soll es an nichts fehlen.