

Aus der Valida Waschküche direkt ins Sternerestaurant

Die Valida Wäscherei hat seit letztem Dezember einen namhaften Kunden, der Gastrokritiker und Geniesser gleichermaßen ins Schwärmen bringt. Es handelt sich um das St. Galler Traditionsrestaurant Jägerhof, das unter Spitzenkoch und Inhaber Agron Lleshi mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

ANA BRANO

Wenn der 38-jährige Agron Lleshi ein Restaurant betritt, wandert sein Blick zuerst auf die Tischwäsche, die er als Visitenkarte sieht. «Tischwäsche ist eine Form der Wertschätzung», sagt der Spitzenkoch, dessen Karriere mit einer Kochlehre im Jägerhof begann. Seit 2016 gehört ihm das Restaurant, in dem nur das Beste auf den Tisch kommt. Das bezieht sich nicht nur auf seine hochgelobten Gourmetmenüs, die mit Qualität, Frische und Kreativität begeistern, sondern in Lleshis Fall auch auf die Tischwäsche. Hochwertiges Halbleinen in elegantem Crème präsentiert sich auf den insgesamt zwölf Tischen im Restaurant Jägerhof. Die hochwertigen Tischtücher und Servietten wurden in der Schweiz produziert vom Traditionsunternehmen Schwob AG in Burgdorf. «In dieser Qualität kann man Tischwäsche nicht mieten», sagt Agron Lleshi. Darum hat er in sie investiert und natürlich auch in die entsprechende Reinigung. Doch mit seiner Wäscherei war der Sternekoch nicht ganz zufrieden. Das erwähnte er auch eines Abends im letzten Dezember, als sein Nachbar Stefan Schindler im Jägerhof speiste.

«Die beste Wäscherei der Schweiz»

Stefan Schindler, der auch Vorstandsmitglied der Valida ist, sagte daraufhin, dass er die beste Wäscherei der Schweiz kenne. Er erzählte, dass die Valida Wäscherei unter anderem auf Gastrotextilien spezialisiert sei und gab dem Spitzenkoch gleich die Nummer von Kathrin Hollenstein, der Abteilungsleiterin der Wäscherei. Agron Lleshi, der bereits gute Erfahrungen mit der Valida Gärtnerei gemacht hatte, nahm spontan Kontakt auf. Nach einer überzeugenden Probewäsche erteilte er der Valida

Wäscherei den Grossauftrag. «Es läuft super. Die Wäscherei liefert immer pünktlich und einwandfrei. Ich schätze die Nähe und den persönlichen Kontakt sehr, falls wir mal zu wenig Tischwäsche haben, ist das Valida Team sehr flexibel und macht vieles möglich. Gleichzeitig kann ich mit diesem Auftrag Menschen mit Beeinträchtigung Arbeit sichern, das ist ein gutes Gefühl», schwärmt ein zufriedener Agron Lleshi.



Agron Lleshi, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Jägerhof, legt grossen Wert auf gepflegte Tischkultur. Seit sich die Wäscherei der Valida um seine Tischwäsche kümmert, ist er rundum zufrieden.

Fünf Fragen an Kathrin Hollenstein, Abteilungsleiterin Wäscherei



In einem Michelin-Restaurant wie dem Jägerhof muss alles perfekt sitzen – auch die Tischwäsche. Wie wird die Valida Wäscherei den hohen Qualitätsansprüchen gerecht?

Anders als in einer Grosswäscherei, wo vieles maschinell abläuft, wird bei uns jedes Tischtuch, jede Serviette von Hand in die Mangel gegeben, abgenommen, kontrolliert. Falls irgendwo noch ein Fältchen ist, wird von Hand ausgebügelt. Die Wäsche geht erst raus, wenn alles glatt ist. Bei uns wird zudem der persönliche Kontakt gepflegt, wir sind nah und können auch kurzfristig handeln.

Der Jägerhof zählt vom Volumen und Aufwand her zu den grössten Kunden, fallen spezielle Kundenwünsche an?

Für Sternekoch Agron Lleshi ist gestärkte Tischwäsche wichtig. Dazu haben wir einen zusätzlichen Waschgang eingeführt mit einem speziellen Waschmittel. Die grosse Zusatzarbeit beim Jägerhof liegt für uns darin, dass wir die Falten in den Tischdecken, die beim Zusammenlegen entstehen, von Hand nachbügeln, denn die sollen für den Restaurantgast auf den ersten Blick ersichtlich sein. Laien denken jetzt vielleicht, Falten sind doch nicht schön, aber in der gehobenen Gastronomie gilt das als Qualitätsmerkmal.

Die Valida Wäscherei feiert ihr 40-jähriges Bestehen – was hat sich in der Zeit verändert?

Die grösste Veränderung ist sicherlich die Menge. Angefangen hat die Wäscherei mit drei Personen, mittlerweile sind wir 35. Dann die Spezialisierung, früher haben alle alles gemacht, heute haben die Mitarbeitenden ein Spezialgebiet, zum Beispiel das Bügeln. Technologisch gesehen bildet die vollautomatische Dosieranlage den wichtigsten Meilenstein. Anfangs musste noch manuell dosiert werden.

Die Valida Wäscherei wirbt mit modernsten Standards in Ökologie – was heisst das in der Praxis?

Eine Wäscherei ist natürlich nie ökologisch. Aber wir machen sie ökologischer, indem

wir grösstenteils auf biologisch abbaubare Waschmittel setzen. Und wir haben eine Wärmerückgewinnungsanlage im Einsatz. Seit dem Umzug in die neuen hellen Räume letztes Jahr verfügen wir über modernste Infrastruktur mit hochtechnologischen Geräten, die den neuesten energetischen Anforderungen entsprechen. Zusammen mit dem effizienten Energiemanagement, das beispielsweise dafür sorgt, dass nicht alle Maschinen zur gleichen Zeit gestartet werden, sparen wir viel Strom.

Was ist Ihre grösste Herausforderung im Job, bei dem Sie ein 35-köpfiges Team, davon 28 Menschen mit Unterstützungsbedarf, führen?

Meine grösste Herausforderung ist zugleich meine grösste Motivation. Kein Tag ist gleich, ich weiss am Morgen nie, was mich erwartet. Es gilt, den Spagat zwischen Agogik und Dienstleistungsprozess zu schaffen. Das heisst, mit den anwesenden Mitarbeitenden, ihren Fähigkeiten und ihrer jeweiligen Tagesform, die sehr variieren kann, die Aufträge für unsere Kunden termingerecht und in gewohnt hoher Qualität zu erledigen. Und dabei genug Zeit zu haben, um den Mitarbeitenden auch die nötige Unterstützung zu bieten.