



Eventraum Schönfels,
Panorama Resort & Spa



Oriental Terrace,
Panorama Resort & Spa



Heinz Fuchs, Eventmanager

Paare stehen bei der Planung ihrer Hochzeit vor neuen Herausforderungen. Wo heirate ich? Wie stelle ich ein Hochzeitsmenü zusammen? Und wie teuer wird mich das Fest kommen? Heinz Fuchs, Eventmanager im Panorama Resort & Spa, organisiert Hochzeitsanlässe seit mehr als 27 Jahren. Er weiss, wie man sich auf das Fest des Lebens vorbereitet.



Oriental Terrace,
Panorama Resort & Spa

DIE PERFEKTE VORBEREITUNG

Heinz Fuchs, wann sollte man sich auf die Suche nach einer geeigneten Örtlichkeit fürs Zeremoniell und für die Feier machen?

Für beliebte und spezielle Daten sollte man sich mindestens 1 Jahr vor dem Anlass auf die Suche nach den wichtigsten Orten machen: Standesamt, Kirche und das Hotel. Ratsam ist es, ein bis zwei Reservedaten zu haben und die Termine mit seinem persönlichen Umfeld abzusprechen. Ebenfalls wichtig ist es, Ferien- und Feiertage zu berücksichtigen. Wer im Juli heiraten möchte, sollte seine Hochzeit früh ankündigen, damit die guten Freunde und Verwandten die Ferienplanung anpassen können.

Wie findet man den richtigen Ort für den Apéritif und das Abendessen?

Wichtige Kriterien sind etwa Saalgrösse, Autobahnanschluss, genügend Parkplätze, Preise sowie die Gesamt-Infrastruktur des Restaurants oder Hotels. Suchen Sie einen Ort aus, an dem Sie sich geborgen fühlen und gut beraten werden.

Welche Bestuhlung eignet sich besser: U-Form oder runde Tische?

Die U-Form eignet sich für Anlässe bis etwa 30 Personen und ist die klassischere Variante. Für grössere Feiern würde ich runde Tische empfehlen.

Wie gestaltet man ein gutes Menü?

Die erste Frage ist, wie gross das Menü sein soll. Normalerweise macht man für einen Hochzeits-event 5 bis 6 Gänge, ob es mehr oder weniger werden, ist primär eine Budgetfrage. Am besten überlegt sich das Brautpaar, was es selbst am liebsten isst, und das kommt eigentlich bei allen

Gästen immer gut an. Zu beachten ist die Saison von einigen Nahrungsmitteln. Besprechen Sie das Menü wenn möglich mit einem erfahrenen Eventmanager, da nur ein Fachmann die Zusammenstellung und den Ablauf beurteilen kann.

Wie teuer kommt ein gutes Hochzeitsmenü?

Ein 4-Gang-Menü ist ab etwa ab 95 Franken erhältlich, ein 6-Gang-Menü kostet um die 135 Franken.

Und was rechnet man für einen Apéritif?

Ein einfacher Apéritif mit Weisswein, Orangensaft, Oliven und Nüssen kostet rund 25 Franken pro Person. Für einen richtig schönen Apéritif mit Prosecco oder Champagner und feinem Gebäck ist mit 40 Franken zu rechnen. Wenn die Gäste vor dem Apéritif noch nichts gegessen haben, sollte man nicht nur Oliven und Nüsse bieten, sondern etwas mehr: Focaccia, Satay-Spiesschen und Crossini mit Rohschinken sind im Trend.

Welche Unterhaltungsform kommt an einer Hochzeit immer gut an und was überhaupt nicht?

Eine gute Liveband sorgt eigentlich immer für ausgelassene Stimmung. Wichtig ist, dass man nicht „die Katze im Sack“ kauft – also die Band vorher unbedingt anhören. Ich kenne DJs, welche sich gut in die Bedürfnisse der Gäste einfühlend können und so, ob volle oder eher dezente Partystimmung gefragt ist, sich immer bezahlt machen. Was überhaupt nicht gut ankommt, sind zu viele und zu lange Spiele, Shows und Anreden. Die Gäste werden müde, wenn Sie lange stillsitzen müssen.



Eventraum Schönfels, Panorama Resort & Spa

Ist es immer noch Tradition, dass das Brautpaar den Gästen ein Dankesgeschenk, ein sogenanntes Give-away mitgibt?

Ja, die meisten Brautpaare machen das. Es muss aber nichts Grosses sein. Auf Wunsch macht unsere hauseigene Bäckerei einen frischen Zopf. Ebenfalls kommen die hauseigenen Xocolate-Tafeln sowie die Akari Spa Wellnessprodukte gut an.

Was sind die häufigsten Fehler, die Gäste bei der Planung machen?

Es ist wichtig, dass sich das Brautpaar Gedanken macht und sich mit beiden Familien abspricht. Oft vergisst man die Vegetarier und Allergiker, für welche ein spezielles Menü vorbestellt werden muss. Das Essen für die Musiker, Artisten und Fahrer wird auch gerne vergessen. Für die Kinder sollte eventuell ein betreuter Videoraum eingerichtet werden, damit die Eltern unbeschwert feiern können.

Ihre eigene Hochzeit war vor 20 Jahren. Würden Sie das Fest heute anders organisieren?

Ich würde die Hochzeit grösser und festlicher machen, ich hatte damals nur eine kleine Feier organisiert. Trotzdem war dies kein schlechtes Omen – meine Frau und ich sind heute noch glücklich verheiratet.

Der ideale Serviceablauf an einer Hochzeit

Wann soll die Vorspeise serviert werden? Auf wann ist der Hauptgang geplant? Nicht alles kann man minutiös planen. Aber für einen reibungslosen Ablauf ist ein Zeitplan unerlässlich. Dieser Zeitplan ist sinnvoll:

4-Gang-Menü

19.00 1. Vorspeise
20.00 2. Vorspeise/Suppe
21.00 Hauptgang
22.30 Dessert

5-Gang-Menü

19.00 Vorspeise
19.45 Suppe
20.30 2. Vorspeise
21.30 Hauptgang
22.30 Dessert

6-Gang-Menü

19.00 Vorspeise
19.45 Suppe
20.30 2. Vorspeise
21.30 Hauptgang
22.30 Käse
23.00 Dessert

celebration