



HERZLICH WILLKOMMEN IM MARINA RESTAURANT

DAS MARINA WALENSEE BIETET SEINEN GÄSTEN EINEN MOMENT FERIEEN.

Bei uns werden Sie mit kulinarischen Leckerbissen aus dem Sarganserland und der Schweiz verwöhnt.

Wir wählen unsere Produkte mit grösster Sorgfalt aus und legen den Fokus auf eine regionale und nachhaltige Küche.


Jedes unserer Gerichte hat eine eigene Geschichte zu erzählen, die wir Ihnen gerne näherbringen.

Verschiedene Produkte werden tagesfrisch als altbewährte Klassiker oder als neu interpretierte Speisen auf den Tisch gebracht.

Mit dem Label Origine haben wir einen Partner gefunden, der uns eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung, eine hervorragend

kulinarische Qualität und die ursprünglichen Produkt- und Produzentengeschichten bieten kann.

Guten Appetit wünschen Karin & Duri Maissen sowie der Küchenchef Luca Uehli mit dem Marina Walensee-Team!

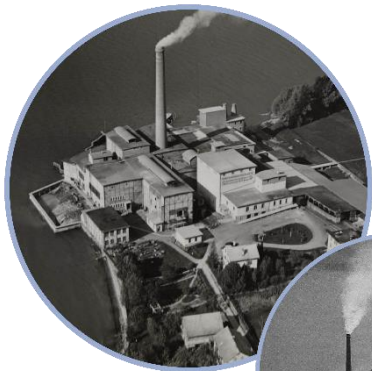
11.30 – 14.00 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr: Grosse Karte | 21.00 – 22.00 Uhr: Pizza | 14.00 – 18.00 Uhr Nachmittagskarte (siehe )

EINBLICK IN DIE GESCHICHTE *INSIGHT INTO THE HISTORY*

ES BEGANN MIT EINER CEMENT- UND KALKFABRIK...

Der heutige Standort des Marina Walensee war vor nicht allzu langer Zeit Standort der Cement- und Kalkfabrik Unterterzen AG. Während vielen Jahren schaffte das Unternehmen zahlreiche Arbeitsplätze für die Bevölkerung. Die «Zementi», wie sie auch genannt wurde, war ein wichtiger Teil der Industriegeschichte am Nebensee.

Die CKU war über Jahrzehnte im Besitz der Familie Schmidheiny in Heerbrugg und war auch jahrzehntelang der wichtigste und grösste Arbeitgeber und Steuerzahler der Gemeinde Quarten. Insbesondere in den 30iger Jahren war die CKU ein sehr begehrter Arbeitgeber. Viele Arbeiter kamen damals noch zu Fuss von Oberterzen, Mols und Murg zur Normal- und Schichtarbeit. Die CKU beschäftigte vor allem einheimische Mitarbeiter. Anfang der 80iger Jahre wurden die ersten Gastarbeiter als Saisonier eingestellt.





Das Rohmaterial für die Herstellung von Cement wurde von zwei Orten nach Unterterzen transportiert. Die groben Steine aus dem Steinbruch Lochezen Walenstadt wurden mit einem Ledischiff (300 Tonnen) auf dem Seeweg von der Verladestation Lochezen nach Unterterzen gebracht. Die Kies-Entnahme erfolgte im Gäsi bei Weesen. Im Gäsi war ein Schwimmbagger stationiert, mit welchem viele tausend Tonnen Sand ausgebagert, auf ein kleines Ledischiff (150 Tonnen) verladen und nach Unterterzen transportiert wurden. Entladen wurde die Schiffe im Hafen der CKU mit einem Kran (Inhalt der Schaufel 1.7 m³). Der Standort der CKU direkt am See in Unterterzen war somit ideal.

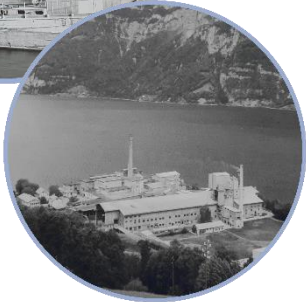
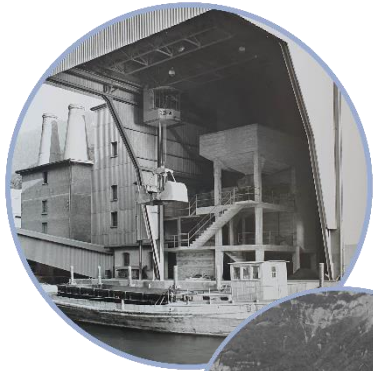
Alle Anlagen in der CKU wurden mit drei betriebseigenen Kraftwerken mit Strom betrieben. Die CKU produzierte in erster Linie Cement und hydraulischen Kalk:

Zement

Zementsteine werden gemahlen – es entsteht Rohmehl. Das Rohmehl wird im Drehofen bei 1450°C gebrannt – es entsteht Klinker. Der Klinker wird gemahlen – es entsteht Cement.

Hydraulischer Kalk

Kalksteine werden im Schachtofen gebrannt, abgekühlt und anschliessend gemahlen.



Nach dem die Produktion von Cement und Kalk 1977 eingestellt wurde, ist die Anlage als Cementmahlwerk weiter betrieben worden, wobei der Klinker (gebranntes Rohmehl) von Untervaz per Bahn angeliefert wurde. In der Werkstatt wurden dann Kundenaufträge, Metallschalungen für Betonelemente und allgemeine Konstruktionsarbeiten ausgeführt. Im Jahre 1991 wurde auch das Mahlwerk stillgelegt und so gut wie alles aus der Werkstatt an die Firma Bartholet in Flums verkauft.

Anschliessend wurde das ganze Areal von der Familie Schmidheiny an eine Immobiliengesellschaft verkauft. Von 2001 bis 2004 wurden die Produktionshallen, das Verwaltungsgebäude, das Cementverladesilo beim Bahnhof sowie die Wohnhäuser im Cementareal zurückgebaut. Für die Sprengung von Gebäude und Kamine wurden 360 Sprengladungen und 43 kg Sprengstoff benötigt.

SRF News – schweiz aktuell

Beitrag vom 31. Mai 2002 zur Sprengung der Cementfabrik





Kurze Anekdote zum Hochkamin

Der Hochkamin der CKU war von weither sichtbar. Der durch die Produktion entstandene Staub wurde hoch oben vom Wind in alle Himmelsrichtungen weggetragen. Dies führte dazu, dass sich der Staub auf den örtlichen Apfel- und Birnbäumen ablagerte. Die Früchte blieben dadurch wurmfrei, ohne dass man diese zusätzlichen behandeln musste. Später wurde vorschriftsgemäss ein Staubfilter eingebaut.

PRODUKT-PARTNER *PRODUCE-PARTNERS*

BROT BREAD (CH)

Städtlibeck GmbH, 8880 Walenstadt,
www.staedtlibeck.ch

Romers Hausbäckerei, 8717 Benken,
www.romers.ch

Aryzta Hiestand, 8952 Schlieren-Zürich,
www.aryzta.ch

FISCH FISH (CH/VNM)

Fischerei Frosch, Hanspeter Gubser,
8880 Walenstadt,
www.fischereifrosch.ch

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon,
www.bianchi.ch

Dyhrberg AG, Erste Lachsräucherei der
Schweiz, 4710 Klus/Balsthal,
www.dyhrberg.ch

FLEISCH, WILD UND

**FLEISCHPRODUKTE MEAT AND MEAT
PRODUCTS (CH/AUS/IRL)**

Ru-Fleisch, Marcel Rupf, 8890 Flums,
www.ruffleisch.ch

Cassani & Rüegg Metzger, 8882
Unterterzen, www.cassanimetzger.ch

Traitafina, 5600 Lenzburg
www.traitaafina.ch

Rageth Comestibles AG, 7302
Landquart, www.rageth.ch

Clavadetscher, 7208 Malans,
www.malanser.ch

Transgourmet Schweiz AG, 3302
Moosseedorf, www.transgourmet.ch

KÄSE, JOGHURT CHEESE, YOGHURT (CH)

Marchhof, Reto und Lisa Danner, 8893
Hochwiese,
www.marchhof.ch

Alp Tannenboden, 8898 Flumserberg-
Tannenboden

EIER EGGS (CH)

Bio Eier, Heinz Schlegel, 8893 Flums-
Hochwiese

OBST UND GEMÜSE FRUIT AND VEGETABLES (CH)

Ecco-Jäger, Philipp Gschwend, 7310
Bad Ragaz,
www.ecco-jaeger.ch

ALLERGENINFORMATION *ALLERGY INFORMATION*

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*Please let us know about any allergies or intolerances.
We are happy to provide you with details of potential allergens in individual dishes.*

All prices are shown in CHF including statutory VA



