Drei Persönlichkeiten, ein Jahrzehnt, ein Erfolgskonzept

3 x 10 Jahre: Einstein St. Gallen feiert dreifaches Jubiläum

St. Gallen, 6. August 2025 - Das Hotel Einstein St. Gallen hat gleich dreifachen Grund zur Freude: Direktor Michael Vogt, die beiden Küchenchefs Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz sowie das Gourmetrestaurant «Einstein Gourmet» feiern jeweils ihr zehnjähriges Jubiläum. Seit einem Jahrzehnt stehen diese drei Säulen für exzellente Gastfreundschaft, herausragende Kulinarik und kompromisslose Qualitätsarbeit. Was sie verbindet: ein hoher Anspruch an Perfektion, gegenseitiges Vertrauen und ein Teamgeist, der weit über das Übliche hinausgeht. Gemeinsam haben sie das Einstein St. Gallen zu einer der ersten Adressen der Ostschweiz gemacht.

Das Jahr 2015 könnte als regelrechtes Glücksjahr für das Hotel Einstein St. Gallen betrachtet werden. Denn in diesem Jahr heuerten gleich drei Personen im Hotel an, die das Konzept und die Ausrichtung des Hauses nachhaltig beeinflusst haben. Sebastian Zier kam als erster: Er trat seine Stelle als Küchenchef im Einstein Gourmet im Februar an. Nur einen Monat später holte er Richard Schmidtkonz in die Gourmet-Brigade. Der junge Koch startete seine Karriere im Einstein als Chef de Partie, heute ist er neben Zier gleichberechtigter Küchenchef. Der dritte im Bunde: Michael Vogt. Er kam April 2015 und übernahm die Stelle des Hoteldirektors.

Vom Dornröschenschlaf zur Gourmetdestination

Heute blicken die drei auf zehn gemeinsame Jahre zurück und lassen die Zeit Revue passieren. «In den letzten zehn Jahren hat sich eigentlich alles verändert. Vor allem, wie das Einstein von aussen wahrgenommen wird», sagt Direktor Michael Vogt. Als Vogt übernommen hat, war das Einstein ein anderes. «Damals wirkte das Haus in Teilen noch etwas verstaubt – fast wie im Dornröschenschlaf. Diese Ausgangslage war zugleich Herausforderung und Inspiration.» Mit viel Energie, neuen Ideen und einem klaren Anspruch wurde das Hotel wachgeküsst und konsequent weiterentwickelt. «Vor zehn Jahren waren wir in der Schweiz kaum bekannt – heute kennt man uns landesweit. Wir haben es geschafft, das Hotel nicht nur gastronomisch, sondern insgesamt auf die Landkarte zu setzen», so Vogt.

Ein wesentlicher Motor dieses Erfolgs: das «Einstein Gourmet». «Die Eröffnung war sicher einer der prägendsten Momente», erinnert sich Sebastian Zier. «Wir haben bei null angefangen – vom Besteck bis zum Weinkeller.» Heute ist das Restaurant fest in der Schweizer Spitzengastronomie etabliert. «Wir haben uns kontinuierlich weiterentwickelt, sind als Arbeitgeber attraktiver geworden und ruhen uns nie auf Erfolgen aus.»

Die Mühen wurden schnell belohnt: Der Gault Millau zeichnete das Restaurant zunächst im Herbst 2015 mit 17 Punkten aus, der Guide Michelin vergab den ersten Stern. Ein Jahr später folgte der 2. Stern und im Herbst 2018 der 18. Punkt. «Diese Anerkennungen waren eine grosse Bestätigung für unseren Einsatz. So etwas vergisst man nicht», sagt Zier. Auch der neue Weinkeller, eröffnet 2020,

markiert einen Meilenstein. «Unsere Weinkarte hat eine beeindruckende Entwicklung durchlaufen», ergänzt Vogt der als Direktor und Gastgeber ein besonderes Gespür für die gehobene Gastronomie hat. Auf den Lorbeeren ausruhen will sich der erfahrene Executive Chef Zier aber auch nach zehn erfolgreichen Jahren nicht: «Ich bin stolz, wie wir uns kulinarisch immer wieder neu erfinden – im Gourmetbereich wie im Bistro. Das gelingt nur mit einem Team, das mitzieht und mitgestaltet.»

Küchenerfolg mit Teamgeist und Vertrauen

Richard Schmidtkonz ist seit vier Jahren Co-Küchenchef, zuvor leitete er den Congress und das Bistro, das heute mit 14 Gault Millau-Punkten bewertet ist. «Küchenchef zu werden war ein besonderer Moment für mich. Das Vertrauen, das mir entgegengebracht wurde, bedeutet mir viel», sagt der erst 33-jährige Koch. Das Konzept mit zwei gleichberechtigten Küchenchefs funktioniert problemlos. «Unsere Zusammenarbeit ist von Vertrauen und gegenseitiger Unterstützung geprägt – ohne Reibereien und unnötigen Diskussionen – dafür aber viel gegenseitige Unterstützung».

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist die Freiheit, Neues auszuprobieren. «Michael Vogt gibt uns Rückendeckung. Ein Nein gibt es selten. Das motiviert ungemein», betont Zier. Auch Schmidtkonz weiss das zu schätzen: «Eigentlich wollte ich nur ein Jahr bleiben. Jetzt sind es zehn – das sagt alles. Die Stimmung in der Küche ist hervorragend. Es herrscht keine angespannte Atmosphäre, sondern ein Klima, in dem man gerne arbeitet und Spass hat.» Diese Kultur überträgt sich auf das ganze Haus. «Wir funktionieren als Einheit. Menschlich passen wir hervorragend zusammen – das erzeugt eine Dynamik, bei der jeder freiwillig mehr gibt.»

Mit vereinten Kräften in die Zukunft

Das Geheimnis des Einstein-Erfolgs? Das harmonische Zusammenspiel zwischen Hoteldirektion und Küche. «Wir verfolgen gemeinsame Ziele, sind im ständigen Austausch und begegnen uns auf Augenhöhe», sagt Zier. Auch Vogt bestätigt: «Wir wollen uns immer weiterentwickeln und noch besser werden – und wenn etwas nicht auf anhieb klappt, packen wir es gemeinsam neu an.»

Und wie geht es weiter? «Wir wissen nicht genau, was die Zukunft bringt – aber genau das macht es spannend», so Vogt. «Unsere Reise ist noch lange nicht zu Ende. Wir freuen uns auf das, was kommt – und auf die nächsten Kapitel Einstein.»

Über das Einstein St. Gallen

Nur wenige Schritte vom Bahnhof, der St. Galler Altstadt und dem weltbekannten UNESCO Kloosterviertel entfernt, liegt das Hotel Einstein St. Gallen. Das im Jahr 1830 für die Stoffveredelung (Appretur) genutzte und später als Stickereifabrik betriebene klassizistische Gebäude verfügt über 113 Zimmer und Suiten und ist mit 4-Sterne-Superior das höchst klassifizierte Hotel der Stadt. Die enge Verwobenheit mit der St. Galler Textilindustrie ist allgegenwärtig und widerspiegelt sich bis heute in allen Räumen des Hotels. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste entweder hoch über den Dächern von St. Gallen von Sebastian Zier und Richard Schmidtkonz im mit 18 GaultMillau Punkten und zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant Einstein Gourmet, zu jeder Tageszeit im Einstein Bistro oder in der Einstein Bar mit angeschlossener Davidoff-Cigar-Lounge. Das Juwel des Hauses ist der im 2020 neu eröffnete Weinkeller aus Bordeaux-Kalkstein mit über 3'000 Positionen. Auf über 3000 m² auf drei Etagen befindet sich eines der modernsten Fitness- und Wellnessbereiche der Schweiz mit Saunalandschaft, Dampfbädern sowie verschiedene Erlebnisduschen. Die 15 Seminar- und Kongressräume sind mit der neusten Präsentations- und Seminar-Technologie ausgestattet und bieten Platz für Anlässe aller Art für bis zu 400 Personen.

Das Hotel Einstein St. Gallen ist ganzjährig geöffnet. Der Preis für eine Übernachtung mit Frühstück startet bei 270 CHF.

Weitere Informationen und Buchung unter: www.einstein.ch

Einstein St. Gallen

Berneggstrasse 2
CH-9000 St. Gallen
info@einstein.ch
+41 71 227 55 55

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

faulhaber Marketing GmbH
Nathalie Carvalho
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: nc@faulhaber-marketing.ch