



(Noch) ein Geheimtipp: Das Restaurant «Incontro» im Coop Tagungszentrum verbindet angenehmes Ambiente mit feinen Menüs.



## MASSGESCHNEIDERTE ANGBOTE

Für jeden Wunsch arbeiten die Mitarbeitenden des Tagungszentrums gerne eine kostenlose Offerte aus.

**Coop Tagungszentrum  
Restaurant Incontro**  
Seminarstrasse 12–22  
4132 Muttenz  
Tel. 061 466 11 11  
Fax 061 466 12 14  
→ [tagungszentrum@coop.ch](mailto:tagungszentrum@coop.ch)  
▶ [www.cooptagungszentrum.ch](http://www.cooptagungszentrum.ch)



und möglichst regionale Zutaten. Neben klassischen Gerichten bereiten die Köche auch Eigenkreationen zu. Wie wäre es beispielsweise mit einem «Bresaola-Carpaccio mit Randen, Parmesan und getrockneten Tomaten», gefolgt von Seezungen-Black-Tiger-Krevetten-Medaillons an Safransauce und Riso venere» und zum krönenden Abschluss ein Dessertbuffet am Tisch? Weitere Menüvorschläge finden sich auf der Webseite des Tagungszentrums.

### Raum für ein volles Programm

Bis zu 170 Personen können die Atmosphäre im Restaurant, auf der Sonnenterrasse oder dem weitläufigen Park geniessen. Letzterer bietet den perfekten Hintergrund für unvergessliche Hochzeitsfotos, verrät Geschäftsführer Thomas Heimberg augenzwinkernd. Innen eröffnen die zwei Räume des Restaurants zahlreiche Möglichkeiten: So kann der grosse Saal festlich hergerichtet und der kleinere für Rahmenprogramme wie beispielsweise ein mobiles Fotostudio, ein Casino oder andere Aktivitäten genutzt werden.

### «Hochzeit-Suite» und mehr

Wem der Nachhauseweg nach dem rauschenden Fest zu weit ist, kann gleich im angeschlossenen Hotel übernachten. 37 Zimmer in 3-Sterne-Qualität stehen zur Verfügung, darunter zwei Junior-Suiten, in denen Hochzeitspaare auch gratis übernachten dürfen – inklusive feines Frühstück am nächsten Morgen. ●

Vielen dürfte das Coop-Tagungszentrum in Muttenz, unweit des Stadions St. Jakobpark, ein Begriff sein als Seminar- und Tagungsort für Firmen. Doch das Restaurant «Incontro», die Säle und Parkanlage stehen auch Privaten offen. Egal ob mehrgängiges Bankett, Geburtstagsfeier, Taufessen oder Hochzeitsfest – alles wird vom Team kompetent und liebevoll organisiert.

### Kulinarische Eigenkreationen

Im Restaurant sorgen Thomas Bugmann und sein Küchenteam für das leibliche Wohl. Der Chefkoch mit jahrelanger Erfahrung im Palace Hotel St. Moritz sowie im Basler Schützenhaus setzt auf frische

## LANGENBERG

### Nadelbäume: Festmahl für die Elche



Fotos: Thomas Zimmermann, zvg

Für die Elche im Wildnispark Zürich kommt die Beschercung erst nach Weihnachten, dafür aber richtig: Jetzt stehen Weihnachtsbäume auf ihrer Speisekarte, die Coop in der Region nicht verkauft hat. Bis zu sechs Tännchen frisst ein Elch pro Tag. Das summiert sich schnell einmal, schliesslich leben im Wildnispark Zürich Langenberg sechs Stück. Aber auch andere Tiere wie Pferde, Hirsche und Wisente knabbern ebenfalls gerne an den Tännchen.

### Feinkost: Zweige und Rinde

«Normalerweise fressen unsere Elche die Blätter, Rinde und Knospen von Salweiden», erzählt Urs von Riedmatten, Betriebsleiter Tiere im Wildnispark Zürich. «Sobald das Laub fällt, stellen sie aber auf Nadelhölzer um.» Die Zweige und die Rinde der Christbäume dienen ihnen jetzt als Hauptnahrung. «Elche sind wahre Futterspezialisten und nur mit wenig zufriedenzustellen», weiss Urs von Riedmatten. Die kahlgefressenen Äste und der Stamm werden übrigens zu Holzschnitzeln verarbeitet und landen in der Heizung des Betriebsgebäudes Langenberg. «Wir sind sehr froh über diese Zusammenarbeit!», freut sich von Riedmatten, «so profitieren alle – in erster Linie unsere Elche!»

# Der Ort FÜR ANLÄSSE ALLER ART

◆ **Muttenz** Im Coop-Tagungszentrum mit seinem Restaurant «Incontro» lassen sich schöne Feste feiern – nah bei der Stadt und doch im Grünen. ——— PATRICK HÄFLIGER