

Gipfeltreffen der Gastro-Spezialisten

In einem zweiteiligen Report in der letzten und heutigen Ausgabe berichtet GOURMET über das wegweisende und neue gastronomische Konzept der Pilatus-Bahnen AG und über die Realisierung eines veritablen touristischen Destination auf einem der populärsten Berggipfel der Zentralschweiz. Mit dabei bei der zweitägigen Recherche vor Ort waren zahlreiche Experten.

Von Chefredaktor René Frech



Küchenchef Peter Lachmaier und Adrian Kiener von der Schmocker AG in der neuen Fertigungsküche des Hotels Pilatus-Kulm. Die Edelstahl-einrichtungen stammen von der Schmocker AG.

Zwei Mal stieg das GOURMET-Team in die Glondeln und Kabinen der Pilatus-Bahnen AG, welche die Gäste von Kriens aus in wenigen Minuten auf den höchst attraktiven Pilatus-Gipfel mit der einzigartigen Rundumsicht transportieren. Der Pilatus ist und bleibt immer wieder ein mystischer Drachenberg, aber gleichzeitig ist er auch der populäre Hausberg der Luzerner.

Zwar gehört der Transport von Passagieren von der Tal- zur Bergstation (und umgekehrt) nach wie vor zum Kern-Geschäft der Pilatus-Bahnen AG. Im Sinne einer langfristigen Strategie und einer nachhaltigen Unternehmenspolitik hat sich aber das Bergbahn-Unternehmen am Pilatus ent-



Bewährte Partnerschaft (v.l.n.r.): Küchenchef Peter Lachmaier, Gastro-Konzepter Urs Jenny von der Creative Gastro AG und Werner Rubin, Regionalverkaufsleiter der Electrolux Professional AG.



Gelungene Arbeitsteilung: Die generellen Küchen-einrichtungen aus Chromstahl wurden von der Schmocker AG gefertigt und installiert, die thermischen Anlagen stammen von der Electrolux AG. Adrian Kiener und Werner Rubin bezeugen ihre Partnerschaft auf dem Pilatus-Gipfel.



Gastro- und Küchenlieferanten unter kompetenter Leitung und Koordination: Urs Jenny von der Creative Gastro AG, flankiert von Adrian Kiener von der Schmocker AG (rechts) und Werner Rubin, Regionalverkaufsleiter der Electrolux Professional AG.

schieden, nicht weniger als 30 Millionen Franken in die Hand zu nehmen, um in die Erneuerung und Erweiterung der Hotel- und Gastronomie-Infrastruktur zu investieren — ein wegweisender Entscheid, der in der schweizerischen Bergbahn-Branche Aufsehen erregt hat, zumal zahlreiche Bergbahnen, welche aus geografischen oder topografischen Gründen nicht vom alljährlichen Ski- und Wintersporttourismus

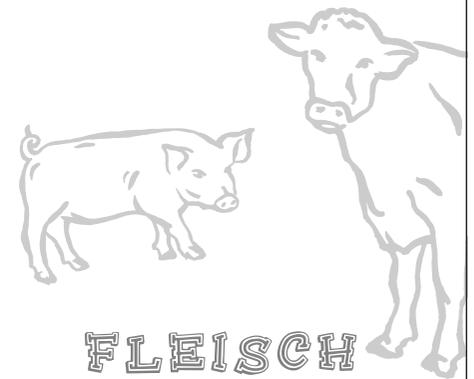
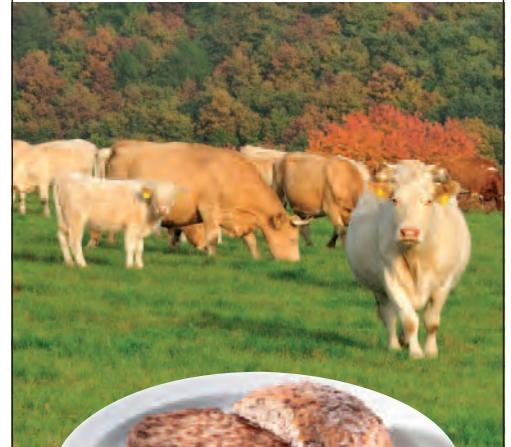
profitieren können, in einer Rentabilitäts-falle stecken, aus welcher sie sich nur mit konsequenten Anstrengungen befreien könnten.

In der letzten und der vorliegenden Ausgabe von GOURMET skizzieren wir das grundsätzliche Konzept zugunsten von Hotellerie und Gastronomie der Pilatus-Bahnen AG und zeigen auf, welche Konsequenzen der Grundsatzentscheid auf die



Gastrofachliches Gipfeltreffen auf dem Pilatus mit Urs Jenny, Inhaber der Creative Gastro Concept und Design AG (Hergiswil), flankiert von René Scheidegger und Pius Nadler von der Pius Nadler AG in Bülach (rechts) und von Adrian Kiener von der Schmocker AG (Interlaken) und von Werner Rubin von der Electrolux Professional AG (Aarau).

FLEISCH WELT



FLEISCH WIE GUET!

Da werden Gourmet-Träume wahr:
Bestes Rind-, Kalb- und Schweine-
fleisch aus der Schweiz.

Gesunder Genuss in reicher Auswahl –
von Grossmutter's Hacktätschli bis
hin zum köstlichen Schnitzel.

Ohne Fett zubereitet und schnell
auf dem Tisch. Mehr Informationen
erhalten Sie bei Ihrem Fredag-Partner.



FREDAG AG
Root · Schweiz · Tel. 041 455 57 00
www.fredag.ch



Gastro- und küchentechnisches Gipfeltreffen auf dem Pilatus-Kulm bzw. im Belle-Epoque-Restaurants des Hotels Pilatus-Kulm anlässlich der Reportage von GOURMET über das wegweisende gastronomische Konzept auf Pilatus-Kulm: Gastro-Konzepter und -planer Urs Jenny von der Creative Gastro AG (Mitte), flankiert von Pius Nadler und René Scheidegger von der Pius Nadler AG (links) und von Werner Rubin von der Electrolux AG und von Adrian Kiener von der Schmocker AG.

gastro- und küchentechnische Infrastruktur auf dem Pilatus-Gipfel zur Folge hatte. Mit dabei bei unseren Recherchen waren jeweils Experten und Fachleute aus den unterschiedlichsten Bereichen, vor allem aus Zuliefer-Segmenten für Kaffeekultur, Gastro- und Küchentechnik sowie für Inneneinrichtungen, Bar- und Buffetanlagen. Empfangen wurden wir und unsere Experten jeweils mit ausgesuchter Freundlichkeit und Kompetenz: Dem Verwaltungsratsmitglied Urs Jenny und dem bisherigen Hotellerie- und Gastronomieleiter Jon Clalüna an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön!



Hotellerie- und Gastronomieleiter Jon Clalüna, flankiert von Regionalverkaufsleiter Roger van de Giessen (rechts) und Verkaufsleiter Wolfgang Popp von Franke.



Sie haben gemeinsam den gesamten Takeout-Bereich des neuen Selfservice-Restaurants auf dem Pilatus-Gipfel sowie die Hotel-Bar im Hotel Pilatus-Kulm konzipiert und realisiert: Gastrokonzepter und -planer Urs Jenny von der Creative Gastro AG (Hergiswil), flankiert von Pius Nadler (rechts) und René Scheidegger, den beiden Miteigentümern der Pius Nadler AG (Bülach).