

Küchentechnik



Der direkte Zugang zum See und das faszinierende Bergpanorama zeichnen die einmalige Lage des Seehotel Hermitage Luzern aus – kein anderes Hotel der Stadt verfügt über einen eigenen Badestrand.





Vorsicht, heisse Küche! 800 Grad im Seehotel Hermitage



Mitte März 2015 feierte das Restaurant des Seehotel Hermitage Luzern seine Neueröffnung. Nach einer dreimonatigen Bauphase – die sowohl eine bauliche Grundsanierung als auch eine Total-Renovation der Küche umfasste – präsentiert es sich in einem eleganten, zeitlosen Design, bietet seinen Gästen ein atemberaubendes Panorama und ein kulinarisches Angebot auf gewohnt hohem Niveau. Dabei setzt Küchenchef Andreas Stübi auf hochwertige einheimische Produkte, viel Fantasie und vor allem auf einen importierten «heimlichen Küchen-Star»...

Text: Maja Hartmann, Fotos: Sheryl Fischer



Wer heute das gediegene Viersterne-Seehotel Hermitage in Luzern betritt, kann sich kaum vorstellen, dass seine Ursprünge eher bescheiden begannen. Vor über hundert Jahren – 1907, um genau zu sein – öffnete die damalige «Hotel-Pension Hermitage» zum ersten Mal ihre Türen. Die Herberge, auf der Untertartenfluh etwas abgeschieden gelegen und am bequemsten mit dem Dampfschiff zu erreichen, bildete ein attraktives Gegenstück zur international geprägten Hotellszene mit ihren palastartigen Hotels entlang der neu erstellten Quai-Anlagen in der Stadt Luzern, wo sich Adel und Grossbürgertum aus aller Welt Rendez-vous gaben.

Von einer solchen Atmosphäre war in der ruhig-zurückgezogenen Hermitage nichts zu spüren, die vielleicht gerade deswegen stets gut frequentiert wurde. Und natürlich auch, weil der damalige Patron den Wünschen seiner Gäste Rechnung trug – zum Beispiel, indem er 1931, zwei Jahre nach der Eröffnung des städtischen Strandbads Lido, in der Hermitage ein

eigenes idyllisches Strandbad im Jugendstilerrichtete.

Die «neue» Hermitage

Der Weg von der einstigen Pension zum heutigen Business-, Meeting- und Ferienhotel mit 68 Gästezimmern, einer Suite, drei Restaurants und insgesamt zehn Seminar- und Konferenzräumen war lang und wurde etappenweise zurückgelegt. Begonnen hat er, als die Familie Kopp das Haus übernahm. Fritz Kopp-Dober, ein dynamischer und weitsichtiger Geschäftsmann, erwarb das Hotel 1953 und baute es sogleich um. Er erneuerte das Restaurant und integrierte einen Saal. Bis zu seinem Tod im Jahr 1980 galten sein Interesse und seine Tatkraft voll und ganz seiner Hermitage, die er laufend erweiterte und optimierte. Sein Erbe übernahm eine Familien-Aktiengesellschaft, die seine Vision einer «neuen» Hermitage, die er in den 70er-Jahren entwickelte, 1990 schliesslich in die Tat umsetzte. Das Konzept der «neuen» Hermitage beruhte auf den drei Standbeinen Restauration und



Frisch renoviert: Das neu gestaltete Hauptrestaurant überzeugt durch urbane Eleganz.

Events, Hotellerie und Tagungsbereich – und tut es heute noch!

Dass sich der Betrieb damit in die richtige Richtung entfaltete, zeigte sich schnell: Bereits kurze Zeit nach der Eröffnung war klar, dass die Kapazitäten des Hauses nicht mit der positiven Entwicklung mithalten konnten. Fritz Kopp-Z'graggen, Präsident und Hauptaktionär der neu strukturierten Aktiengesellschaft, erweiterte 1999 das Angebot mit einem neuen Gästetrakt mit total 30 Doppelzimmern.

Der letzte Streich: Restaurant und Küche

Ganz nach dem Motto «Stillstand ist Rückschritt» wurde im Seehotel Hermitage nicht lange mit der nächsten grossen Investition zugewartet. Um auch weiterhin die Attraktivität des Betriebes zu gewährleisten, beschloss der Verwaltungsrat 2014 den Komplettumbau der drei Restaurants inklusive Küche für rund fünf Millionen Franken.

Das innenarchitektonische Konzept dazu wurde durch das renommierte Büro Bert Haller aus Mönchengladbach erarbeitet. Mit der Planung und Umsetzung der neuen Küche wurde die Creative Gastro Concept & Design AG aus Hergiswil beauftragt. Nach nur elfwöchiger Bauzeit konnte Mitte März 2015 – pünktlich zum 25jährigen Geburtstag der «neuen» Hermitage – die Eröffnung dieses weiteren Meilensteins in der Geschichte des Hauses gefeiert werden.

Noch heute ist das Hotel über die Seehotel Hermitage Luzern AG im Besitz der Familie Kopp. Der Betrieb wird, wie schon bei der Neueröffnung im Jahr 1990, von Thomas P. Egli geführt.

Eine kompetente Küchenplanung

Dass die Creative Gastro Concept & Design AG (Hergiswil) mit der Entwicklung und Planung der neuen Küche beauftragt wurde, freute Küchenchef Andreas Stübi besonders. Kein Wunder, denn er hat mit Urs Jenny, dem Inhaber des Hergiswiler Unternehmens, schon seit Jahren nur gute Erfahrungen gemacht – man kennt und schätzt sich.

Das Hermitage-Projekt war jedoch auch für die erfahrenen Gastro- und Küchenkonzepter «nicht ganz ohne». «Die grösste Herausforderung bei diesem Projekt waren die baulichen Gegebenheiten der Küche, die uns einiges an Fantasie abverlangten», erklärt Urs Jenny gegenüber GOURMET. Gemeint sind damit zum Beispiel die tragenden Säulen des Gebäudes, die mitten im Küchenbereich stehen und

welche schliesslich dazu führten, dass die Herdanlage «drumherum» gebaut werden musste. Auch die sehr knapp bemessene Fläche machte die Küchenplaner erfindetisch und führte schliesslich zum «schwebenden» Salamander, der auf einer ganz speziellen Konstruktion seinen optimalen Platz gefunden hat. Und nicht zuletzt war auch die extrem kurze Bauphase von lediglich elf Wochen eine nicht zu unterschätzende Herausforderung für die Planer.

«Wenn das Zeitfenster für die Umsetzung so knapp ist, muss in der Vorbereitungsphase bereits an alles gedacht werden», betont Gastro-Konzepter Urs Jenny. «Die Planung dauerte gut vier Monate. Wir mussten im Vorfeld bereits alle Bedürfnisse, Wünsche und Vorgaben des Kunden ganz genau kennen und analy-





Die tragenden Säulen des Gebäudes gehen direkt durch das Herzstück der Küche – dann muss der Herd eben «drumherum» gebaut werden!

sieren, wie die Abläufe in der Küche am besten anzuordnen sind.» Schliesslich sind in der Küche je nach Saison zwölf bis fünfzehn Köche am Werk, die dafür sorgen, dass die 400 bis 600 A la Carte-Gerichte täglich in gewohnt hoher Qualität serviert werden können. Da müssen die Wege kurz, die Abläufe optimal und die Anordnungen gründlich durchdacht sein.

Je unterschiedlicher, desto spannender die Projekte

«Solche Projekte machen unsere Arbeit erst richtig spannend», ergänzt Gastro-Planer Urs Jenny begeistert. «Wir planen die unterschiedlichsten Küchen: von Schul- und Mensa-Betrieben über Hotels und Restaurants bis zu öffentlichen Institutionen und der Gemeinschaftsverpflegung haben wir schon alles geplant.» Tat-

sächlich hat die Creative Gastro Concept & Design AG mit ihren vier Planern und zwei Konzeptern bereits über hundert verschiedene Mandate im Bereich Planung, Management- und Betriebsausschreibung, Analysen, Konzeptionen, Einkauf, Kostenstrukturen, Energie-Optimierung und Administration ausgeführt – und Firmeninhaber Urs Jenny ist kein bisschen müde: «Egal, ob klein oder gross – uns interessiert jede Küche und jeder Betrieb wieder aufs Neue!.»

Die Chromag AG garantiert glänzenden Finish

Der kompetente Partner für die Umsetzung der neuen Hotelküche in der Hermitage war für Urs Jenny schnell gefunden: Die Chromag AG mit Sitz in Steinhausen. «Wir arbeiten oft und gerne

mit der Chromag zusammen», betont er, «und sind sowohl von ihren Produkten als auch von ihrer Arbeitsweise vor Ort sehr überzeugt.» Die Chromag AG – eine Spezialistin, wenn es um die Ausstattung von Grossküchen, Buffet- und Selfservice-Anlagen geht – hat die Herausforderung gerne angenommen. Aufgrund der Vorgaben der Küchenplaner wurden die optimalen Einbauten und Geräte für die Hotelküche der Hermitage bestimmt, produziert und schliesslich eingebaut. Alle Unterbauten (inkl. Kühl- und Wärmeinheiten) wurden so plaziert, dass das eher knappe Raumangebot maximal ausgenutzt werden konnte.

«Die ständig wachsenden hygienischen Anforderungen in der Grossküche sind für die Gastronomie immer eine grosse Herausforderung», erklärt Markus Steiner, Geschäftsführer der Chromag AG. «Darum fertigen wir das ganze Möbelprogramm mit fugenlosen Rändern und Kugeln aus hochwertigem Chromnickelstahl.» Mit ihrer innovativen Produktionstechnik stellt die Chromag AG sicher, dass ihre Kunden eine gründliche und gleichzeitig einfache Reinigung ihrer Küchen-Einrichtungen sicherstellen können.

Auch Extrawünsche sind willkommen

Doch nicht nur die Produkte der Chromag AG sind auf dem neusten Stand der Technik, auch die Kundenbetreuung wird ganz gross geschrieben. «Unser Service endet nicht einfach mit den fertig installierten Küchenanlagen», erklärt Paul Müller, Leiter des Projekts im Seehotel Hermitage. «Erstens gehört die Inbetriebnahme und genaue Instruktion der neuen Einrichtung

Ein glückliches Projektteam in einer rundum gelungenen Küche (v.l.): Markus Steiner, Geschäftsführer, und Paul Müller, Projektleiter, von der Chromag AG, Andreas Stübi, Chefkoch in der Hermitage, Urs Jenny, Geschäftsführer, und Bettina Fleig, Projektleiterin, von der Creative Gastro Concept & Design AG.





Der heimliche Star der Hermitage-Küche ist der Southbend Hochtemperatur-Gasgrill, auf dem die unverwechselbaren Steaks des Hauses zubereitet werden.

dazu. Und danach stehen wir für allfällige Ergänzungen und den Unterhalt gerne zur Verfügung.»

Auch für spezielle Kundenwünsche ist die Chromag stets zu haben. So hatten die Architekten beispielsweise für den Buffet-Bereich in der Hermitage, der ebenfalls von der Chromag AG ausgestattet wurde, eine komplett schwarze Möblierung vorgesehen. «Für uns war das gar kein Problem», erinnert sich Projektleiter Paul Müller. «Wir können unsere Frontelemente in jeder erdenklichen Farbe spritzen. Das ist der Vorteil, wenn man die Elemente selbst produziert.»

Tatsächlich stellt die Chromag AG alle Elemente, die sie verbaut, in der Schweiz her. «Damit sind wir eine echte Ausnahme geworden», betont Geschäftsführer Markus Steiner. «Ob Korpus, Schublade oder

Schiebetüre – alles stammt aus unserer Eigenproduktion. Darum wissen wir ganz genau, dass man sich auf unsere Produkte hundertprozentig verlassen kann!»

Der «heimliche Star»? Ein Grill!

Die Speisekarte des Restaurants Hermitage ist vielfältig und fantasievoll – dennoch mausert sich seit der Wiedereröffnung ein Gericht langsam aber sicher zum Publikums-Magneten: das Steak. Und das hat einen guten Grund. Ob Rib Eye oder T-Bone – im Seehotel Hermitage werden die Steaks nämlich in einem eigens aus den USA eingeführten Gasgrill zubereitet. Auf diesen Grill hat Küchenchef Andreas Stübi beim Umbau ausdrücklich bestanden. «Die Beschaffung des gewünschten Grills war eine Herausforderung für sich», erinnert sich

Markus Steiner, Geschäftsführer der Chromag AG, schmunzelnd. Denn nicht nur der zuständige Importeur war schwer zu finden, auch die Bewilligung für solche Geräte ist nicht ganz einfach zu bekommen. «Aber nachdem ich nun die Steaks degustieren durfte, die von diesem Grill stammen, verstehe ich, warum Küchenchef Andreas Stübi unbedingt diesen einen wollte!», fügt der Küchenprofi an. Das Geheimnis des Gasgrills der Firma Southbend, auf den auch die besten Steakhäuser Amerikas schwören, ist folgendes: Die extrem hohe Hitze von bis zu 800 Grad Celsius, die das Gerät produziert, lässt den Zucker im Fleisch karamellisieren und ergibt so eine einmalig schmackhafte Kruste. «Das Fleisch wird extrem zart und zergeht förmlich auf der Zunge», schwärmt Markus Steiner. Da

Unterbauten von der Chromag AG, hier mit Kühl-Schubladen, im Einsatz: jeder Zentimeter wird optimal ausgenutzt.





Es muss nicht immer Hochglanz sein! Im Buffetbereich zwischen Restaurant und Küche wurden alle Chromstahl-Elemente schwarz gewünscht – für die Chromag AG kein Problem.

ist es kein Wunder, dass die Gäste extra für diesen Fleisch-Genuss ins Restaurant des Seehotel Hermitage kommen – rund ein Drittel aller bestellten Hauptgänge basieren auf den Steaks vom Grill!

Doch allein auf den Grill kann sich der Chefkoch bei seinen Steaks nicht verlassen. «Natürlich nützt auch die beste Zubereitung nichts ohne das richtige Fleisch», erklärt er. Darum verwendet Andreas Stübi nur erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch aus der «Swiss Gourmet Grand Cru»-Linie. «Dieses Fleisch überzeugt mich immer wieder durch hervorragende Qualität. Ich habe für die Steaks auch schon andere Lieferanten ausprobiert, bin aber immer wieder zu meinem bisherigen Lieferanten zurückgekehrt!», erklärt er. Gemeint ist die Metzgerei Mérat in Martigny, wo nur auserlesenes Fleisch

aus dem Wallis verwendet und nach traditioneller Handwerkskunst veredelt wird. Durch die spezielle Reifung am Knochen und auf Fichtenholzregalen erhält das Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack, den auch die Gäste im Seehotel Hermitage offenbar sehr zu schätzen wissen.

Swissness in der Küche und auf dem Teller

Dass auch die anderen Gerichte von Andreas Stübi praktisch ausnahmslos aus hochwertigen Schweizer Ausgangsprodukten zubereitet werden, offenbart schon ein kurzer Blick in die Karte des Restaurants. Sie liest sich fast wie ein kleiner Touristenführer und gibt zu jeder Speise detailliert Auskunft über deren Herkunft: Das Kalbsfilet im Cordon Bleu,

die Leber vom Kalb oder das Carpaccio vom Rippli stammen aus dem Napfgebiet, «wo die Tiere intakte Voraussetzungen für ein gesundes Heranwachsen finden». Der Saibling kommt aus dem Belper Quellwasser, die Forelle aus Meggen, die Felchen aus dem Sempacher See.

Doch nicht nur die tierischen, auch die pflanzlichen Rohprodukte in Andreas Stübis Küche sind handverlesen und so regional wie nur möglich: Der Lattich wächst im Rigiland, die Stangenbohnen in Weggis und der Risotto im Maggia-Delta, dem «einzigen Reisanbaugebiet der Schweiz und zugleich dem nördlichsten der Welt».

Auf die Frage, warum er so viel Wert auf regionale Produkte und die minutiöse Deklaration ihrer Herkunft legt, hat Küchenchef Andreas Stübi eine einfache Antwort: «Das entspricht einem immer stärker werdenden Bedürfnis unserer Gäste.» Denn immer mehr Menschen möchten ganz genau wissen, welche Zutaten für ein Gericht verwendet werden, bevor sie es bestellen, betont der Chefkoch. Entweder, weil sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden, weil sie viel Wert auf artgerechte Tierhaltung legen oder weil sie sich vegan oder vegetarisch ernähren möchten. «Dieser Trend ist seit zehn Jahren stark zu spüren. Darum muss auch unser Servicepersonal gut geschult sein und präzise Auskunft geben können – auch wenn es darum geht, spezielle Wünsche der Gäste entgegenzunehmen.»

Und natürlich ist man im Seehotel Hermitage, dem «Haus am See mit etwas Mehr», immer bestrebt, alle Wünsche der Gäste zu erfüllen...

Zwei Experten, die wissen, was eine gute Küche braucht: Chefkoch Andreas Stübi und Markus Steiner, Geschäftsführer der Chromag AG, sind zufrieden mit dem Resultat des Umbaus.

