



Die neue Küche im Hotel Boldern, Männedorf/ZH:

Professionelles Schockfrostentbricht Belastungsspitzen!

Das Hotel Boldern blickt auf eine lange Geschichte zurück. Vor kurzem ist darin ein neues Kapitel aufgeschlagen worden: Das ehemals evangelische Tagungszentrum hat sich geöffnet und wurde im Rahmen einer umfassenden Renovation und Sanierung in ein modernes Seminarhotel umgestaltet. Die grosszügige Hotelanlage oberhalb von Männedorf am Zürichsee bietet zahlreiche

Möglichkeiten für Tagungen, Meetings und Bankette. Zudem bieten die gediegen umgebauten Restaurationsräume ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis vor schönster Kulisse. Herzstück der Hotelgastronomie ist aber die neue Küche, die von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipiert, projiziert und realisiert wurde. Ein exklusiver Blick hinter die Kulissen der «Boldern-Gastronomie»!

Text: Annette Marti, Fotos: Rolf Neeser

Die Idylle ist perfekt: weitläufige, sanft geschwungene Wiesen, alte Bäume mit dunklen Stämmen und leuchtend gelben Herbstblättern, gackernde Hühner vor einem Bauernhof, weiter unten ein Dorf mit Kirche und dahinter der glitzernde Zürichsee. Aus der Ferne grüssen Pilatus und Rigi herüber, und die Glarner Alpen schliessen das Panorama gegen Osten ab. Nichts deutet auf die Nähe einer Grossstadt hin.

Das Hotel Boldern liegt oberhalb von Männedorf, friedlich eingebettet in eine intakte ländliche Umgebung. In den letzten



Monaten hat sich das Haus völlig neu ausgerichtet. Die Verwandlung vom ehemals evangelischen Tagungszentrum hin zum modernen Seminarhotel ist ausgezeichnet gelungen. Höchst unsicher war die Zukunft des geschichtsträchtigen Ortes, an dem sich in den 1950er Jahren Schriftsteller wie Max Frisch und Friedrich Dürrenmatt mit Politikern und Industriellen zum regelmässigen Gedankenaustausch trafen. Nachdem die Reformierte Landeskirche ihren Studienbereich vor einigen Jahren ausgelagert hatte, brach eine turbulente Zeit an. Übergangsdirektorin



Fenster nach allen Seiten im Restaurant vermitteln den Eindruck, als würde man auf einem Kreuzfahrtschiff in den Zürichsee stechen – nichts und niemand stört die Aussicht.



Grosszügige Räume wie der Plenarsaal «Lyria» oder die Lounge bieten Möglichkeiten für alle Arten von Zusammenkünften und Veranstaltungen.



Herbstliches Menu mit Schweinsfilet im Blätterteig, Apfel-Kürbis-Crème-Suppe mit einem Salat und Joghurtmousse als Dessert.



Sie führen das «Boldern»: Geschäftsführer Thomas Grosjean (links) und Küchenchef Oliver Demuth.

Simone Emmenegger begann, das Zentrum nicht nur optisch, sondern auch strukturell in einen modernen Betrieb umzubauen. Der neue, im Frühjahr 2014 konstituierte Trägerverein behält zwar den Bezug zur ursprünglich christlichen Ausrichtung und den Kirchenpflegen aufrecht, doch die unternehmerische Philosophie des Hotels geht heute dahin, sich nach allen Seiten zu öffnen.

Seminare, Bankette und Individualgäste

«Boldern bleibt ein Ort der Ruhe und Entspannung», sagt Thomas Grosjean, der seit Anfang September 2015 Gastgeber und Geschäftsführer des Betriebs ist. «Gerade diese Attribute eignen sich ausgezeichnet für Meetings und Tagungen.» Der Seminar- und Tagungsbereich ist neben Banketten und Anlässen eines der hauptsächlichsten Standbeine des Hotels Boldern. Die ersten Erfahrungen seit der Neuausrichtung sind denn auch sehr positiv, die neuen Angebote stossen auf ein reges Interesse. «Es gehen unterschiedlichen Seminargäste aus vielen verschiedenen Branchen in unserem Haus ein und aus», hält Gastgeber Thomas Grosjean fest. «Von der Finanzbranche bis zu den Handwerkern haben wir es mit allen möglichen Berufsleuten zu tun. Das finde ich besonders spannend.»

Die verschiedenen Bereiche der Gastronomie sprechen in ihrem modernen Stil auch die Individualgäste an. Die Restaurationsräume haben ein top-aktuelles Facelifting erhalten. Das Restaurant mit den grossen Fensterfassaden wirkt frisch und freundlich, die filigranen, kugelrunden Holzlampen über dem Hochtisch in der Mitte halten den Raum zusammen. Der Übergang nach draussen, auf die Terrasse und in den Garten, ist fliessend. Grosszügige Holzmöbel laden zum Verweilen ein. Nichts versperrt den Blick zum See und zu den Bergen. Auch das Bistro, der kleine Gartensaal, die Lobby und die Lounge sind – im Zuge der ersten Sanierungsetappe der letzten Monate – neu gestaltet worden.

Der Mikrokosmos «Boldern»

«Die 59 Zimmer waren zuvor sehr einfach, sie sind ebenfalls modernisiert worden», betont Geschäftsführer Thomas Grosjean gegenüber GOURMET. Die alten Kajütenbetten sind verschwunden, die Moderne hat mit heute selbstverständlichen Möglichkeiten wie TV, W-LAN und Telefon in den Zimmern Einzug gehalten. Die Tagungs- und Seminargäste frequentieren das Hotel Boldern vor allem während

der Woche – an den Wochenenden sind es eher die individuellen Gäste, die den Charme von Boldern für sich entdecken. Flexibilität ist für Gastgeber Thomas Grosjean das Gebot der Stunde. Die zahlreichen Gebäude auf dem weitläufigen Gelände erlauben eine äusserst vielfältige Nutzung. Einige Nebenhäuser sind bereits renoviert, andere stehen vorübergehend leer und sind mögliche Eckpunkte einer weiteren Entwicklung. «Wir können heute in unserem freistehenden grossen Saal «Lyria» einer Hochzeitsgesellschaft eine festliche Location inklusive Garten bieten, und die Hotelgäste sind nicht davon betroffen», sagt Thomas Grosjean zu GOURMET.

Für ihn selbst ist der Hotelbetrieb mit seiner Geschichte und dem vorhandenen Potenzial genau die richtige Herausforderung. Der 35-Jährige hat nach seinem Studium an der Hotelfachschule Lausanne mehrere Jahre in grossen Hotelbetrieben in Asien gewirkt und hegte den Wunsch, mit seiner Familie in die Schweiz zurückzukehren. Statt in der thailändischen Metropole Bangkok fühlt er sich jetzt im beschaulichen Männedorf zuhause. An Boldern schätzt er ganz besonders die flachen Hierarchien und die enge Zusammenarbeit mit vielen verschiedenen Fachleuten.

Neue Zielsetzungen bedingen eine neue Küche

Ein wesentlicher Teil der Umstrukturierung des Hotels Boldern betrifft das Herzstück der Hotelgastronomie, nämlich die Küche. Die alte Kücheneinrichtung wurde im Juni 2015 durch eine komplett neue Küchen-Infrastruktur ersetzt. «Jetzt können wir auf einem Niveau arbeiten, das wir im Zuge der Neuausrichtung unbedingt erreichen wollten», sagt Gastgeber Thomas Grosjean. Für Küchenchef Oliver Demuth ist das neue Arbeitsumfeld ein Segen: Abgesehen davon, dass ihm die neuen küchentechnischen Apparate der Hugentobler AG neue Möglichkeiten eröffnen, lässt sich die Arbeit im Küchenteam auch viel effizienter gestalten. «Wir haben in der neuen Küche effizientere Produktions- und Arbeitsabläufe und können jetzt unsere Aufgaben viel besser einteilen», hält er fest. Insgesamt hat man mit der neuen Kücheneinrichtung die Kapazitäten um 50 bis 70 Prozent steigern können.

Mehr Saisonalität im kulinarischen Angebot

Vor allem aber: Mit der effizienteren Küchen-Infrastruktur gelingt der Koch-

brigade im neuen Hotel Restaurant Bar Boldern in Männedorf (ZH) der Spagat zwischen der A la Carte- und der Bankett-Gastronomie optimal. Dazu kommt, dass mit der neuen Küchen-Konfiguration auch der konsequente Saisonalität der kulinarischen Angebote ein höherer Stellenwert beigemessen werden kann. Denn Gastgeber Thomas Grosjean und Küchenchef Oliver Demuth legen grossen Wert darauf, wenn immer möglich Ausgangs- und Rohprodukte aus der Region zu verarbeiten und zuzubereiten. Die Eier kommen vom Nachbarn, das Fleisch aus der Dorfmetzgerei, die Kräuter, Gewürze und verschiedene Gemüse stammen aus dem eigenen Garten. Dank der neuen Küchentechnologie von Hugentobler ist es jetzt möglich, diese Frischprodukte zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife zu verarbeiten – und zwar dann, wenn die Küchenbrigade gerade mal über freie Kapazitäten verfügt.

Küchenchef Oliver Demuth kann seine Brigade heute denn auch viel effizienter einsetzen und ermöglicht ihr damit regelmässige Einsatz- und Arbeitszeiten. «Zimmerstunden sind bei uns Geschichte, und das ist ein wichtiges Kriterium bei

den Einstellungsgesprächen», freut sich Oliver Demuth. Die fünf Köche und vier Hilfskräfte arbeiten in drei Schichten und sind auch für Belastungsspitzen, die im Seminar- und Bankettgeschäft unumgänglich sind, gut gewappnet.

Die Vorgabe für die Spezialisten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG war also klar – Ralf Ruesch, Konzeptplaner bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, fasst es so zusammen: «Das Angebot wird deutlich erweitert, ohne den Personalbestand in der Küche spürbar vergrössern zu müssen.»

Coaching zeigt Besonderheiten und Engpässe

Am Anfang der neuen Küche in Boldern stand eine Standortanalyse, die spezifische Abläufe erfasste und Engpässe aufzeigte. Da die für die Planung und Realisierung zur Verfügung stehende Zeit knapp bemessen war, begann die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG parallel dazu auch mit der Planung der neuen Küche. Normalerweise findet zuerst ein Coaching statt und erst in einem zweiten Schritt wird die Planung in Angriff genommen. «Unser Ziel ist es,

Der Schweizer Herd der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG steht im Mittelpunkt der neuen Küche und ist mit vier Induktionskochfeldern, Ceran-Grosskochfeld, Induktions-Grillplatte, Bain Marie und Tellerwarmhalteschubladen (auch für grosse Platten) im Unterbau konfiguriert.





In Reih und Glied: Dank Hold-o-mat, Kombisteamer Practico Vision, Kälteanlagen und FrigoJet Schockfroster lassen sich Belastungsspitzen in der Küche des Hotel Boldern optimal brechen.



Die hohe Verarbeitungsqualität der Hugentobler-Herdanlage kommt besonders auch in den robusten Warmhalteschubladen für grosse Platten und grosse Teller in den Unterbauten zum Ausdruck.

auf die Kunden einzugehen und nicht irgendwelche Standardlösungen vorzuschlagen», erklärt Hugentobler-Projektleiter Edi Wingeier.

Für ein Coaching begibt sich ein Mitarbeiter der Hugentobler AG für zwei bis drei Tage in die bestehende Küche, arbeitet dort aktiv mit und sieht so im Massstab eins zu eins, wo sich die Engpässe, neuralgischen Punkte und die Herausforderungen befinden. Im Falle von Boldern zeigte sich, dass sich die betrieblichen Abläufe und Arbeitsprozesse durch folgende Massnahmen merklich optimieren lassen:

- ▶ durch eine optimalere Strukturierung der Küche
- ▶ und durch eine geschickte Anordnung der küchentechnischen Anlagen.

Neuartige und innovative Apparate wie die zwei FrigoJet Schockfroster ermöglichen zudem eine zeitunabhängige Produktion und tragen damit zu einer ausgewogenen Auslastung der technischen und personellen Ressourcen bei. So lassen sich nicht nur die bis zu 140 Mittagessen pro Tag, sondern auch die Bankette für bis zu 150 Gäste optimal bewältigen.

Die neue Küchen-Konfiguration

In der umgebauten Küche sind die Arbeitsplätze teilweise neu angeordnet und neu ausgestattet worden:

- ▶ Zuvor wurde alles an einem Ort zentral gekühlt und aufbewahrt. Die Mitglieder der Küchenbrigade mussten unzählige Male hin- und hergehen, um ihre Aufgaben erledigen zu können. Neu wurden verschiedene Posten und Stationen mit Tiefkühl- und Kühleinheiten ausgestattet, womit sich die Arbeitswege in der Küche schon mal erübrigen oder verkürzen.

- ▶ Die grosse multifunktionale Herdanlage ist mit vier Induktionskochfeldern, einem Ceran-Grosskochfeld, einem Induktionsgrill sowie mit Bain Marie und im Unterbau mit beidseitig bedienbaren Wärmeschubladen konfiguriert. Darin finden ganze Platten Platz, die im Restaurant für den Service eingesetzt werden. In Boldern werden die Speisen (wie bei einem Mittagstisch-Service) in grossen

Schüsseln und Schalen serviert, aus denen sich die Gäste selber bedienen können.

► Zur weiteren technischen Küchen-Infrastruktur aus dem Apparate-Portfolio der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gehören zwei elektronisch programmierbare Kombiteamer Practico Vision, drei Niedertemperaturgar- und Warmhaltergeräte Hold-o-mat, ein Grosskochgerät FlexiChef, ein CSC Sous Vide Bad, eine Friteuse, Cool Compact Tiefkühl- und Kühlanlagen, eine Saladière mit leicht bedienbarer Teleskop-Haube sowie – und vor allem – zwei FrigoJet Schnellkühler/ Schockfroster zum professionellen Schockfrosten und Schnellkühlen.

Belastungsspitzen brechen – dank dem professionellen Schockfrosten mit FrigoJet

Eine ganz wesentliche Erleichterung besteht nach Ansicht von Küchenchef Oliver Demuth durch die Möglichkeit, dank den beiden FrigoJet Schockfroster eine grosse Zahl von Gerichten zeitunabhängig vorproduzieren zu können. «Wir bereiten so nicht nur Patisserie wie Mousse, Kuchen oder Cakes vor, sondern auch Fleisch- und Fischgerichte, Jus, Fonds, Saucen oder Gemüse aus unserem eigenen Garten», erklärt er.

«Für unseren Betrieb mit Spitzen, die grosse Mengen erfordern, ist das professionelle Schockfrosten optimal», betont Küchenchef Oliver Demuth. Von der Qualität der eingefrorenen Waren ist er überzeugt. Im Gegensatz zum normalen Gefrierprozess bei minus 19 oder minus 20 Grad werden die Produkte im FrigoJet in kürzester Zeit bei minus 40 Grad professionell schockgefrostet. Weil dies so schnell geht, werden die Zellstrukturen der Produkte nicht zerstört, und beim Auftauen tritt keine Flüssigkeit aus.

«Von den Platz- und Raumverhältnissen her können bei uns drei Bankette gleichzeitig stattfinden», erklärt Oliver Demuth. «Mit dem professionellen Schockfrosten sind wir für solche Spitzenzeiten viel besser gewappnet und können zwischen- durch auch mal kurz durchschnaufen...»



Durchdachte Strukturierung der Kücheneinrichtungen: An den einzelnen Arbeitsposten befinden sich Kühl- und Tiefkühlleinheiten, und der schwenkbare Salamander über der Herdanlage erleichtert das Handling.



Die Saladière ist mit einer leicht bedienbaren Teleskop-Haube ausgerüstet und lässt sich mit leichter Handbewegung öffnen und schliessen.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: «Boldern»-Küchenchef Oliver Demuth, flankiert von Konzeptplaner Ralf Ruesch (rechts) und von Projektleiter Edi Wingeier von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.