

Zuger Gastro-Perle: Die Brasserie Löwen am See



Das Viersterne-Hotel Löwen am See in Zug steht seit bald 500 Jahren am historischen Landsgemeindeplatz direkt am Ufer des Zugersees.

Seit rund einem halben Jahrtausend steht es am schönsten Platz von Zug – das Hotel Löwen am See. Im Rahmen des Generationenwechsels in der Hotelier-Familie Ruckli sind jetzt der Hotel- und Restaurationsbetrieb zusammengeführt und

konzeptionell vollkommen neu positioniert worden: Die neue Brasserie Löwen am See ist ein Bijou von Restaurant und verfügt mit ihrer massgeschneiderten Premium-Herdanlage der Menu System AG über eine top-effiziente Küchentechnik!

Von Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Sheryl Fischer

Landsgemeindeplatz 1 in Zug – wer einmal dort verweilt, weiss es: Das ist der schönste Platz und die attraktivste Location der ganzen Stadt Zug. Fernab der nüchternen Welt der multinationalen Konzernzentralen und Headquarters von Zug steht am Rande der malerischen Zuger Altstadt und in unmittelbarer Nähe zum Seeufer seit bald 500 Jahren mit dem Hotel Löwen am See ein ausserordentlicher Hotel- und Restaurationsbetrieb, der über eine veritable Unique



Selling Proposition verfügt: Von ihm aus kann man die schönsten Sonnenuntergänge der ganzen Zentralschweiz geniessen!

Ein gastliches Haus seit 1524

Das Hotel Löwen am See hat auch eine jener Geschichten zu erzählen, welche die Tradition und Historie der Schweizer Hotellerie treffend zu repräsentieren vermag: Das Hotel Löwen am See wird erstmals 1524 geschichtlich erwähnt. 1792



Der besondere Standort macht aus dem heutigen Hotel- und Brasserie-Betrieb eine attraktive Location.

wurde der damalige Eigentümer erstmals grundbuchamtlich registriert, und seit 1998 sind mit Theres und Joseph Ruckli die 39. Eigentümer der Hotelliegenschaft grundbuchamtlich beglaubigt.

Das erste Hotel der Schweiz mit elektrischer Beleuchtung

Entsprechend wechselvoll ist die Geschichte des Hotel Löwen am See von Zug: Es wurde drei Mal vergrößert und angebaut, letztmals 1884, als es mit einem Restaurant und einem Ball- und Bankett-Saal von nicht weniger als 150 Quadratmeter Fläche und 6 Meter Höhe sowie mit Gästezimmern im dritten und vierten Stock erweitert wurde. Das Besondere dabei: An der Eröffnung und festlichen Einweihung am Silvesterabend von 1884 erstrahlte der Ball-Saal erstmals in elektrischem Licht – das Hotel Löwen am See von Zug ist damit das erste Hotel der Schweiz mit elektrischer Beleuchtung!

Nach verschiedenen Eigentümer- und Pächterwechseln übernahm im Jahre 1976 Joseph Ruckli zusammen mit seinem Bruder das Hotel Löwen am See in Pacht. Dort lernte der Hotelier auch seine spätere Gemahlin Theres Ruckli kennen. 1998 erwarben Theres und Joseph Ruckli die gesamte Hotelliegenschaft an diesem



ganz besonderen Ort und liessen das Haus während zehn Monaten total renovieren und sanieren. Dabei entstanden an Stelle des Bankettsaals zwölf weitere Hotelzimmer. Das Hotelier-Paar konzentrierte sich fortan auf den Beherbergungsbereich des Betriebs und verpachtete das Restaurant an die erfolgreiche Zentralschweizer Gastronomie-Gruppe Remimag AG von Unternehmer Peter Eltschinger.

Hotel und Restaurant wieder vereint in Familienbesitz

Im Herbst 2014 ist der Pachtvertrag ausgelaufen. Er wurde mit Blick auf die familieninterne Nachfolge-Regelung in der Familie Ruckli nicht mehr erneuert – und dies mit gutem Grund. Denn seit Frühjahr 2015 ist mit dem 31jährigen Christoph Ruckli der älteste Sohn sowohl für den Hotel- als auch für den konzeptionell grundlegend umgestalteten Restau-



Impressionen von der vollkommen neugestalteten, urbanen und unkomplizierten Brasserie Löwen am See.

rationsbereich verantwortlich. Hotellerie und Gastronomie am Landsgemeindeplatz 1 in Zug sind somit wieder in Familienhand und zusammengeführt worden.

Christoph Ruckli ist bestens für seine neue Aufgabe gerüstet: Er absolvierte nach einer kaufmännischen Lehre mit Berufsmaturität die Schweizerische Hotelfachschule Luzern. Später wirkte er in verschiedenen Funktionen in der Westschweizer und in der kanadischen Hotellerie. Zuletzt war er während vier Jahren im Marriot Hotel Zürich als Director of Human Resources sowie in der Geschäftsleitung tätig.

Neu und trendig: Die Brasserie Löwen am See

Heute präsentiert sich das Hotel Löwen

am See in Zug als moderner Viersterne-Betrieb mit 47 Gästezimmern und 65 Betten. Aus dem ehemaligen im Hotel integrierten Restaurant «Domus» der Remimag AG ist jetzt die Brasserie Löwen am See entstanden – ein lichtdurchfluteter, moderner und urbaner Restaurationsbetrieb mit 65 Sitzplätzen im Innern und 95 Sitzplätzen auf der attraktiven Boulevard-Terrasse (eben dort, wo man die schönsten Sonnenuntergänge der ganzen Zentralschweiz geniessen kann...).

Geschäftsführer Christoph Ruckli zu GOURMET: «Wir legen grossen Wert auf gelebte Gastfreundschaft. Wir wollen, dass sich der Gast bei uns wohlfühlt. Dementsprechend versuchen wir mit dem ganzen Team, eine fröhliche, unkomplizierte und doch professionelle Atmosphäre zu

schaffen. Wir verzeichnen jedenfalls seit der Eröffnung unserer neuen Brasserie Löwen eine sehr positive Resonanz seitens unserer Gäste.»

Tatsächlich ist nicht nur das unkomplizierte Brasserie-Ambiente für die Zuger Gastronomie neuartig, sondern auch die entsprechende gastronomische und kulinarische Ausrichtung: In der Brasserie Löwen werden Klassiker aus der «Cuisine Française», modern interpretiert, angeboten. Aber auch Fischkreationen und eine Vielzahl sonstiger beliebter Gerichte stehen auf der Speisekarte. Die durchdachte Speise-Auswahl wird mit einer besonderen Präsentation von edlen Provenienzen ergänzt und zu fairen Preisen angeboten – kurz, die Brasserie Löwen am See hat sich in der Zuger Gastroszene





Im Mittelpunkt der teilrenovierten Küche der Brasserie Löwen am See in Zug steht eine Leistungs-Features der Herdanlage sind konsequent auf die Bedürfnisse des vielfältigen

bereits in kurzer Zeit zu einem «Place to be» entwickelt, und wenn dann noch an den kommenden lauen Sommerabenden die schönsten Sonnenuntergänge der ganzen Zentralschweiz zu geniessen sein werden – dann herrscht «Highlife» in dieser besonderen Location!

Massgeschneiderte Herdanlage in der neuen Küche

Mit der konzeptionellen Neuorientierung des Restaurants vom «Domus» zur neuen Brasserie Löwen am See einher ging auch eine Teilerneuerung der technischen Küchen-Infrastruktur. Wie schon vor 17 Jahren, als Theres und Joseph Ruckli den gesamten Betrieb totalsanieren liessen, wurde für die teilweise Küchenerneuerung die Grossküchenspezialistin Chromag AG (Steinhausen) beigezogen, welche die neue Küche plante, projektierte und auch realisierte.

Dabei ging es darum, das Effizienzsteigerungs-Potenzial der bestehenden räumlichen Gegebenheiten optimal auszuschöpfen. Im Mittelpunkt stand in diesem Zusammenhang die Erneuerung und Effizienzsteigerung der Herdanlage. Auf ausdrücklichen Wunsch der Bauherrschaft steht nun eine massgeschneiderte kompakte, effiziente und multifunktionale Herdanlage der Menu System AG in der renovierten Küche der Brasserie Löwen am See. Sie ist das Herzstück der Küche, verfügt über besondere Masse und Leistungs-Features und wurde innerhalb von nicht mehr als 48 Stunden montiert, installiert und zum Funktionieren gebracht. Markus Probst, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, zu GOURMET: «Die neue Herdanlage ist ein massgeschneidertes Modell aus der Premium-Herdlinie der Menu System AG. Mit einer Länge

Mehr Effizienz auf gleicher Fläche: Küchenchef Markus Weiss (im Bild mit Regionalverkaufsleiter Markus Probst von der Menu System AG) weiss auch das angenehme Raum- und Arbeitsklima zu schätzen.





massgeschneiderte Premium-Herdanlage der Menu System AG. Die Dimensionen und die Brasserie-Betriebes ausgerichtet.

von 2,50 Metern und einer Breite von 1,20 Metern ist sie zwar nicht grösser dimensioniert als der bisherige, in die Jahre gekommene Herd, aber sie ist kompakter ausgestattet und ermöglicht mehr Effizienz auf gleichem Platz.»

Die Konfiguration der Premium-Herdanlage

Die neue Herdanlage von Menu System ist auf das vielfältige kulinarische Angebot der Brasserie Löwen am See ausgerichtet und wie folgt konfiguriert:

- ▶ 4 Multifunktions-Induktionskochfelder, flächendeckend mit je 7 kW Leistung, beidseitig bedienbar
- ▶ Hartchrom-Grill, mit Fettschublade, integriert in der Herdoberfläche
- ▶ Wärmeschrank mit Doppelschubladen, beidseitig bedienbar
- ▶ Wärme- und Anrichtefläche
- ▶ Bain-Marie 5 x 1/6-GN mit automatischer Befüllung
- ▶ Halterung mit Mischbatterie und Stabmixer
- ▶ Hygienefach und Pfannenablage, beidseitig bedienbar
- ▶ 2 Induktionsfüsse für einfache Service-Wartung
- ▶ Steckdose für Friteuse unter der Herdoberfläche
- ▶ Installationsfach für Elektro- und Wasseranschluss
- ▶ Massgeschneiderter Sockelbereich wegen der flachen Leitungsführung.

Fazit: Die neue Premium-Herdanlage von Menu System hat in der Küche der Brasserie Löwen am See tatsächlich zu einer markanten Effizienzsteigerung geführt – und das Raum- und Arbeitsklima in der kompakten Küche erst noch stark verbessert!



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Geschäftsführer Christoph Ruckli von der gleichnamigen Hotelier- und Eigentümerfamilie mit Markus Probst, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, in der neuen Brasserie Löwen am See.

