



Die neue Klinik Gut, Fläsch:

Die Gourmet-Küche der Klinik Gut

Nicht nur die Liebe geht durch den Magen – zur schnelleren Genesung von Patientinnen und Patienten tragen kulinarische Genüsse ebenso bei wie ein angenehmes Ambiente und eine sorgfältige Betreuung und Pflege. In der Anfang 2017 neu eröffneten Klinik Gut in Fläsch (GR) findet sich alles unter einem Dach: hochstehende medizinische Versorgung, persönliche Atmosphäre und ein Gastro-Konzept der Spitzenklasse. Spitzengastronom und Küchenchef Roland Schmid verwöhnt sowohl die Patientinnen und Patienten als auch die Klinik-Mitarbeitenden und die externen Gäste mit hochstehenden kulinarischen Kreationen. Gekocht wird in einer top-modernen Profi-Küche, in deren Mittelpunkt eine Induktions-Herdanlage der Menu System AG steht.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVG

Die Südostschweiz darf sich einer der modernsten orthopädischen Kliniken der Schweiz erfreuen: In der neuen Klinik Gut in Fläsch sind sowohl Allgemein- als auch Privatpatienten willkommen. In einer Region, welche Ski-, Wander- und andere Sportbegeisterte wie ein Magnet anzieht, entspricht eine auf den menschlichen Bewegungsapparat spezialisierte Klinik einem echten Bedürfnis. Die fachmedizinische Betreuung durch Spezialärzte und ihren Teams, das eindrucksvolle landschaftliche Natur-Panorama und die

vorzüglichen Kochkünste von Spitzengastronom Roland Schmid (Ex-Aebtestube des Grand Resort und Spa Bad Ragaz) tragen mit Sicherheit zu einer schnellen Genesung der Patientinnen und Patienten bei.

In den vergangenen zwei Jahren ist in der nördlichsten Bündner Gemeinde eine topmoderne Klinik mit Spezialgebiet Orthopädie realisiert worden. Die neue Klinik Gut Fläsch ersetzt den Klinikstandort in Chur. Mit der Hauptklinik in St. Moritz, mit Praxis-Standorten in Chur, Bad Ragaz, Buchs,



Impressionen von der neuen Klinik Gut in Fläsch mit Atrium, Patientenzimmer,

Zürich-Flughafen und Ascona sowie mit den vier Partner-
spitälern in Thusis, Savognin, Samedan und Poschiavo bietet
die Klinik Gut St. Moritz AG ein dichtes Netz an kompetenten
Beratungen und Behandlungen des menschlichen Bewegungs-
apparates an.

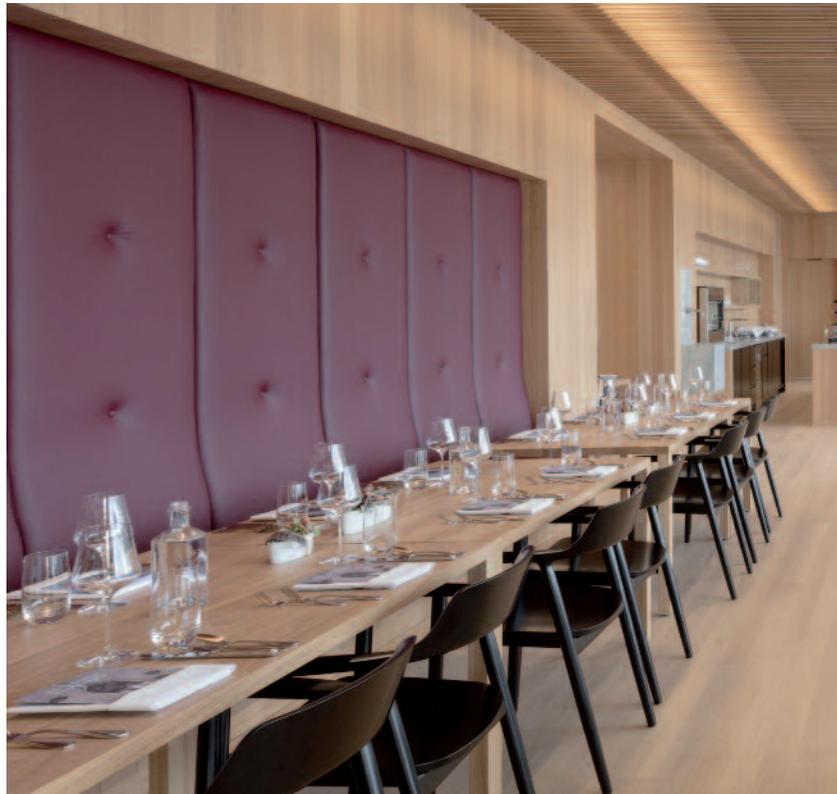
Die Klinik Gut in St. Moritz mit 24 Patientenbetten wird vor-
wiegend als Unfallklinik genutzt und hat während den Winter-
monaten Hochbetrieb. Das hat sich auch an den diesjährigen
Ski-Weltmeisterschaften in St. Moritz gezeigt: Nur wenige
Minuten, nachdem sich Ski-Star Lara Gut am Knie verletzte,
wurde die Skirennfahrerin in der Klinik Gut in St. Moritz für
eine erste Diagnose eingeliefert.

Individuelle Betreuung und Pflege in der Klinik Gut Fläsch

Das Angebot der Klinik Gut Fläsch richtet sich an Patientinnen
und Patienten aus der gesamten Südostschweiz und dem
Fürstentum Liechtenstein. Alleinstellungsmerkmal der Klinik
Gut Fläsch ist die bewusst gewählte überschaubare Grösse der
Klinik: Sie umfasst 27 Patientenbetten, 60 Mitarbeitende, zwei
Operationsäle, eine Tagesklinik für ambulante Patienten,
digitale Radiologie, Therapie- und Praxisräume sowie das
öffentliche Restaurant Pinot. Als Architekten zeichnen Bearth
& Deplazes in Chur für den ansprechenden und optimal in die
Landschaft integrierten Komplex verantwortlich.

Die Grösse der Klinik mag Rückschlüsse auf eine Privatklinik
geben. Jedoch weit gefehlt: Sieben Partnerärzte haben sich zu
einer privaten Trägerschaft zusammengeschlossen und sind
im Leistungsauftrag des Kantons Graubünden tätig. Ein Team
von Spezialärzten für Schulter, Ellbogen, Hände, Wirbelsäule,
Hüften, Knie, Sprunggelenke und Füsse behandelt Verletzungen
und Beschwerden aus Krankheits- oder Unfallfolgen. Einzel-
athleten und Sportteams aus dem In- und Ausland stützen sich
ebenfalls auf das Fachwissen der Sportmediziner in der Klinik
Gut.

Das Angebot der Klinik Gut Fläsch steht der gesamten Be-
völkerung zur Verfügung, unabhängig davon, ob man allge-
mein oder privat versichert ist. Rund 70 Prozent der behan-
delten Patientinnen und Patienten sind allgemeinversichert. In
der Behandlung wird kein Klassenunterschied gemacht. «Wir
leisten keine Fliessbandarbeit. Unsere Patienten haben immer
denselben Ansprechpartner und werden durch uns persönlich
betreut. Dass dieser Weg zur Heilungsförderung beiträgt,
davon sind wir überzeugt, und mit viereinhalb Tagen durch-
schnittlicher Aufenthaltsdauer in unserer Klinik wird dies
bestätigt», erklärt Dr. med. Beat Schmid, Chefarzt und ärzt-
licher Leiter Nordbünden.



Einblicke in das gediegene Klinikrestaurant «Pinot», wo kulinarische Kreationen
Sie prägen das medizinische und kulinarische Geschehen in der Klinik Gut Fläsch:





Operationssaal und mit grosszügigem Konferenz-, Meeting- und Bankettraum.



der Spitzenklasse von Kochkünstler Roland Schmid serviert werden.
Klinikleiter und Chefarzt Beat Schmid mit Küchenchef Roland Schmid.



Das gastronomische Konzept

Neben der hochprofessionellen ärztlichen Versorgung wurde in der Klinik Gut Fläsch auf das gastronomische Angebot besonders grossen Wert gelegt: Spitzengastronom Roland Schmid verfügt über eine 35jährige Erfahrung in der Spitzengastronomie und war zuletzt zwölfjährig für die hochstehende Kulinarik in der mehrfach prämierten und ausgezeichneten «Äbtstube» im Grand Resort Bad Ragaz zuständig. Er leitet jetzt die Küche, die Hotellerie und das Restaurant «Pinot» der Klinik Gut Fläsch.

«Als die Klinik noch in der Planungsphase stand, kontaktierte mich der damalige CEO und heutige VR-Delegierte Adrian Urfer. Im Gespräch mit Adrian Urfer und Chefarzt Beat Schmid wurde ein geeignetes Gastronomie-Konzept für die neue Klinik in Fläsch erarbeitet. Der Samen war gesetzt, und so bin ich seit zwei Jahren bereits ein aktiver Teil der neuen Klinik», berichtet Roland Schmid gegenüber GOURMET. Er leitet ein Team mit 17 Mitarbeitenden im Bereich Gastronomie und Hotellerie. Die Patientinnen und Patienten der Klinik Gut Fläsch haben die Wahl zwischen zwei Tagesmenüs mit Fleisch und/oder Fisch und einem vegetarischen Gericht. Privatpatienten steht auch das A la Carte-Angebot aus dem Restaurant «Pinot» zur Verfügung. Die Zutaten für die gesunde und «ehrliche» kulinarischen Kreationen stammen vorwiegend aus landwirtschaftlichen Betrieben und Märkten der Region.

Besonderes Service-Konzept auf Gourmet-Niveau

Eine Besonderheit des Gastro-Konzeptes für die Patienten der Klinik Gut Fläsch besteht im für die Klinikgastronomie innovativen Service-Konzept: Der Service einer jeden einzelnen Menu-Folge gelangt in zeitlich definierten Intervallen mittels Tablett-Transportwagen frisch zubereitet zu den Patientinnen und Patienten – ein Distributionskonzept, welches die Frische und die geschmackliche Qualität der servierten Speisen ähnlich wie in einem A la Carte-Restaurant gewährleistet. Zum Gastronomie-Konzept der Klinik Gut in Fläsch gehört auch das Restaurant «Pinot» und einer Terrasse mit einzigartigem Panoramablick mit 36 bzw. 60 Sitzplätzen. Der Name «Pinot» ist eine Hommage an das regionale Weinbaugebiet, in welchem vor allem die Pinot-Rebsorte kultiviert wird. Am Abend bleibt das Restaurant aus Rücksicht auf die guten Restaurants in Fläsch und Umgebung für die Öffentlichkeit geschlossen. Einzige Ausnahme bildet der Donnerstagabend: Dann ist «Dine & Wine»-Gourmet-Abend – der Sternekoch serviert ein Gourmet-Menu mit Weinen aus der Region.



Blick in die klar und klassisch strukturierte Klinik-Küche in der Klinik Gut in Fläsch, in deren Mittelpunkt eine massgeschneiderte und multifunktionelle zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren (Bild Mitte unten links), ein Induktionsauf Tischgerät SINA von Menu System für die Kalte Küche und für die

Professionalität auch in der Herdwahl

Auch bei der Konzipierung, Planung und Projektierung der Klinik-Küche gingen Spitzengastronom Roland Schmid und sein Team äusserst kompetent und professionell vor: Für die Küchenplanung war die Firma Axet aus Embrach zuständig. Roland Schmid hatte bereits beim Projektstart klare Vorstellungen, welche Art von Herdanlage er in seiner neuen Küche haben wollte: Eine Induktions-Herdanlage der Menu System AG (St. Gallen) sollte es sein! Für Walter Nef, den Projektverantwortlichen und Verkaufsdirektor bei der Menu System AG, war das Konzept logisch durchdacht und kommuniziert: «Mit so erfahrenen und professionellen Kunden und Partnern zusammenzuarbeiten, vereinfacht auch bei uns vieles. Die Kommunikation war von Anfang an offen, klar und erst noch herzlich. Der gesamte Projektverlauf widerspiegelt für mich die Philosophie der Klinik Gut – persönlich und hochprofessionell.»

Eine massgeschneiderte und multifunktionelle Induktionsherdanlage der Premium-Klasse

Die Induktionsherd-Pionierin und -Spezialistin Menu System AG ist seit über 30 Jahren massgeblich an der technologischen Entwicklung von professionellen Induktionsherdanlagen beteiligt. Die ausschliesslich in der Schweiz am Firmenstandort in St. Gallen produzierten Herdanlagen zeichnen sich durch Top-Qualität, Robustheit und Stabilität aus. Die massgeschneiderte und individuelle Konstruktion der Herd-Kompositionen machen viele Wünsche und Kombinationen der Kunden möglich.

Spitzengastronom Roland Schmid und sein Team bereiten ihre kulinarischen Kreationen auf einer Herdanlage der Premium-Linie der Menu System AG zu. Sie ist wie folgt ausgestattet:

- ▶ sechs flächendeckende Multifunktions-Induktionskochfelder
- ▶ eine beheizbare Anrichte- und Warmhaltefläche
- ▶ eine integrierte Mischbatterie mit zwei integrierten Stabmixern auf der Herdoberfläche
- ▶ zwei zusätzliche, klappbare Arbeitsflächen links und rechts
- ▶ ein freistehendes Induktionskoch-Modul SINA für die Kalte Küche bzw. für den Patisserie-Bereich
- ▶ eine im Unterbau integrierte Cook&Hold-Schublade zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren
- ▶ eine in der Herdanlage integrierte Friteuse



Induktionsherdanlage der Menu System AG steht. Zu ihren Features gehören eine integrierte Friteuse (Bild Mitte oben links), eine Cook&Hold-Schublade Patisserie (Bild Mitte unten rechts) sowie eine integrierte Mischbatterie mit zwei integrierten Stabmixerhalterungen (Bild Mitte oben rechts).

Menu System – für massgeschneiderte Lösungen

«Die Herdanlagen von Menu System kannte ich von früher. Mein Team und ich schätzen die Vorteile der effizienten und multifunktionalen Herdanlagen sehr, und wir hatten es während der gesamten Projekt- und Realisierungsphase mit Profis zu tun, die unser Handwerk und unsere Bedürfnisse kennen», betont Spitzengastronom Roland Schmid gegenüber GOURMET.

Die Konstruktion der Herdanlagen startet bei der Menu System AG jeweils erst nach der Auftragserteilung. Massgeschneiderte Lösungen sind so umsetzbar. Die Vorteile der Induktionstechnologie zeichnen sich durch kürzeste Ankocheziten, massive Energieersparnisse und ein angenehmeres Raum-, Küchen- und Arbeitsklima aus, welches so das professionelle und präzise Arbeiten in der Profi-Küche fördert. Die Regionalverkaufsleiter der Menu System AG sind im übrigen alles ausgebildete Köche, welche die Bedürfnisse ihrer Kunden aus erster Hand und aus eigener Berufserfahrung kennen.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Spitzengastronom Roland Schmid mit Regionalverkaufsleiter Theo Bruderer von der Menu System AG.

