

«Menu System am Puls» in Luzern:

Einblicke in innovative Gastro-Konzepte

Neuen Gastro-Konzepten den Puls fühlen und sich dabei intensiv mit den Bedürfnissen der Kunden auseinandersetzen, ist das Ziel der erstmals durchgeführten «Menu System am Puls»-Tour der führenden Herdspezialistin Menu System AG. Verkaufsdirektor Walter Nef sucht dabei die ultimative Nähe zu den Kunden und zu deren Bedürfnissen. Rund 20 Interessenten nahmen an der ersten Tour unter dem Motto «Menu System am Puls» teil und besuchten Betriebe mit spannenden und innovativen Gastro-Konzepten in der Leuchtenstadt.

Text: Katia Corino, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Foto: Madeleine Duquenne

Wohin führen die aktuellen und künftigen Trends in Hotellerie und Gastronomie? Welches sind die Ansprüche der Gäste von heute und morgen und wie kann eine führende Herdspezialistin wie die Menu System AG die Hotel- und Gastro-Unternehmer darin unterstützen, die Erwartungen ihrer Gäste optimal zu erfüllen? Fragen, die sich Verkaufsdirektor Walter Nef von der Menu System AG immer wieder zu stellen hat. Gemeinsam mit Georg Twerenbold, Gastronomie- und Eventprofi der t'nt events gmbh, führte die Menu System AG deshalb in Luzern die Gastro-Trend-Tour durch. Im Mittelpunkt des Events stand die Besichtigung von

trendigen Betrieben im Quartier Neustadt von Luzern. Die Auswahl überliess Walter Nef dem Gastrotrend-Spezialisten Georg Twerenbold, und es gab auch keine Auflagen, dass die Betriebe zur bestehenden Kundschaft von Menu System zählen mussten. Georg Twerenbold von der t'nt events gmbh ist seit rund 15 Jahren in der Gastro- und Eventbranche unterwegs und Mitbegründer des Best of Swiss Gastro Award. Sowohl in der Schweiz als auch im Ausland führt der Szene-Kenner Events durch und hat diverse Veranstaltungen, wie die **Genusstour.ch**, in verschiedenen Städten im Angebot.



Die Gastgeber (v.l.n.r.): Marco Diolaiuti (Gebietsverkaufsleiter), Walter Nef (Verkaufsdirektor DACH), Markus Probst (Gebietsverkaufsleiter), Martin Mathieu (Gebietsverkaufsleiter) von der Menu System AG mit Thomas Breitingen vom Seebistro Luz.



Trendscout und Szenekenner Georg Twerenbold von der t'nt events gmbh führte durch die Genusstour und vermittelte betriebswirtschaftliche und zukunftsweisende Informationen.



Das Seebistro Luz bei der Schiffländte

Die unter dem Motto «Menu System am Puls»-Tour startete im Seebistro Luz bei der Schiffländte von Luzern. Das Lokal gehört zur Tavolago-Gruppe, die einerseits für die Gastronomie der 20 Motor- und Dampfschiffe der SGV auf dem Vierwaldstättersee zuständig ist und andererseits neun Restaurants, Bistros und Hotels betreibt. Das Seebistro Luz mit direktem Seeanstoß ist mit hundert Quadratmetern flächenmässig der kleinste Betrieb von Tavolago, macht seine Kleinheit jedoch mit einem starken Umsatz wett.

Das filigrane Gebäude diente ursprünglich als Billett-häuschen und wurde 2009 nach aufwändiger Renovation als Seebistro Luz eröffnet. Direkt bei der Schiffs-

ländte gelegen, zieht es Touristen ebenso wie einheimische Gäste während 365 Tagen an und richtet zusätzlich Caterings und Events aus. Bei der Renovation wurden zugunsten des Gästebereichs das Lager und die Produktion in die nahegelegene Werft ausquartiert. Das gastronomische Angebot fokussiert sich auf Grill, Salate sowie Take-Away für ein Promenaden-Picknick. Im Winter gibt es Fondue, Raclette und Feines aus dem Suppentopf. 12 bis 14 Mitarbeitende sind täglich im Einsatz und servieren in der Hochsaison bis zu 14 000 Grillwürste. Der durchschnittliche Konsumationsbetrag pro Kopf liegt dabei bei CHF 6.50.

Thomas Breiting, Leiter Catering und Events der Tavolago AG, begrüßte die Tour-Gäste im Seebistro Luz und erklärt ihnen das Gastronomiekonzept: Grillwürste und Take Away im Sommer, Fondue und Raclette im Winter.





Impressionen vom Restaurant Zur Werkstatt und vom Erlebniscafé Gugelhupf von Dr. Oetker.

Unterwegs mit Zwischenhalten

Auf dem Weg zum nächsten Betrieb, nach nur wenigen hundert Metern, machte Trendkenner Georg Twerenbold auf das Restaurant Zur Werkstatt aufmerksam. Das Konzept: Restaurant und Genuss-Werkstatt in einem. Die Küche ist im Gästebereich integriert und betretbar. Wer selber Hand anlegen will, kann in der Küchenwerkstatt am Herd stehen. Serviert wird stilecht in Werkzeugkisten. Wer sich in der Zubereitung von Cocktails versuchen oder sein Wissen über Kaffee und Weine erweitern will, dem steht die trendige Bar-Werkstatt offen.

Der Weg durch Luzern führte am weltweit ersten Flagship-Café «Gugelhupf» von Dr. Oetker vorbei. Ein neuer Trend, erklärt Trendscout Georg Twerenbold, welcher einer modernen Kommunikation entspricht. Zur tieferen Verankerung der Marke schaffte das auf Produkte zur die Herstellung von Backwaren und Desserts spezialisierte Unternehmen ein Erlebniscafé, in dem die Marke nur subtil wahrgenommen wird. Angebotene Köstlichkeiten werden mit den hauseigenen Produkten hergestellt, und in Workshops wecken Fachleute die Backpassion.

Woher kommt mein Essen?

Den Weg der verwendeten Rohstoffe von der Aussaat bis auf den Teller zu kennen, hat sich das Ehepaar Luigina und Moritz Stiefel in ihrem Restaurant Hopfenkranz zum Motto gemacht. Der ehemalige Küchenchef des Gütsch übernahm das Hopfenkranz 2016 und nutzt das über Jahre aufgebaute Vertrauensverhältnis zu seinen Lieferanten für die Umsetzung seiner Philosophie. Dies entspricht dem zunehmenden Bedürfnis der Gäste nach Transparenz in Bezug auf Herkunft der Ausgangsprodukte und Zutaten.

Im Quartier Neustadt aufgewachsen, kommt es dem Ehepaar vor, als hätten sie eine «Beiz zuhause» eröffnet.

Das Angebot bestimmt die Karte, und Luxusprodukte wie Foie Gras, Caviar oder Hummer sucht der Gast vergebens. Das Thema Nachhaltigkeit präsentiert sich im Hopfenkranz auf dem Teller: Frische Zutaten aus nachhaltigem Anbau und in Premium-Qualität. Hausgemachtes wird im Verkauf über die Gasse angeboten, und auch das Catering profitiert von Nachhaltigem und Selbstgemachtem. Im Hopfenkranz dürfen die Gäste mit Überraschungen rechnen, denn hier wird getüftelt und neu kombiniert. Eine Gastronomie, die niemanden ein- oder ausschliesst. Willkommen ist, wer das Herz am richtigen Fleck hat.

Im Hopfenkranz weiss man, woher alle verwendeten Zutaten kommen. Herkunftstransparenz, Qualität, Nachhaltigkeit und Hausgemachtes statt Luxusgüter, lautet das Motto.



Events



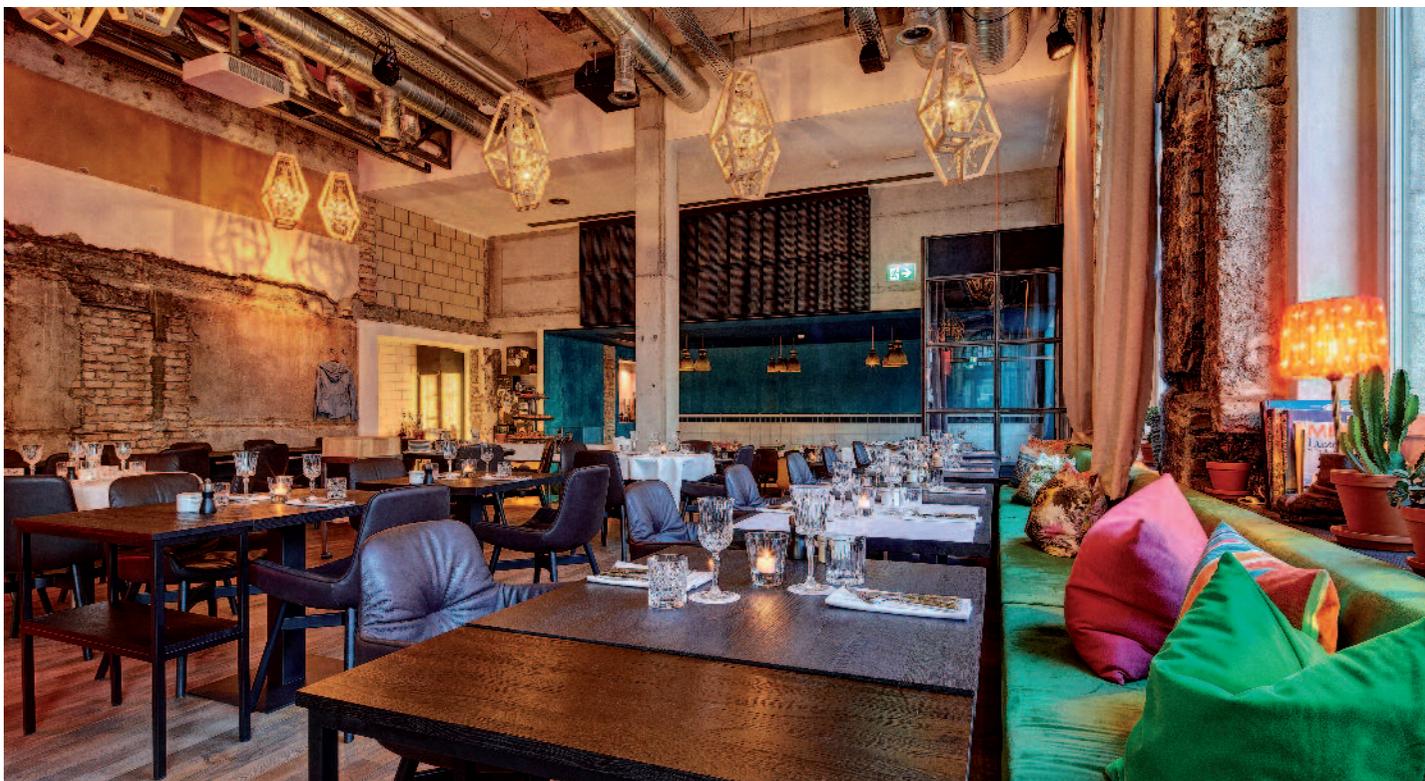
Im Ampersand steht der grosse Holzkohlegrill im Mittelpunkt. Kein Gericht ohne eine gegrillte Komponente, ist die Devise. Qualitätsfleisch, Fisch, Gemüse und Süssspeisen gelangen auf die heisse Holzkohle. In Kombination mit einem innovativen Cocktailangebot und der Zigarrenlounge entspricht das Ampersand einem aktuellen Trend in der Gastronomie.

Weltenverschmelzung im Ampersand

Wie es sich für ein Grill & Steakhouse gehört, empfängt das Ampersand die Gruppe mit dem Duft von grilliertem Fleisch. Seit rund zweieinhalb Monaten gehört auch dieses Lokal zur Tavolago-Gruppe. Der offene Holzkohlegrill sorgt nicht nur für eine knisternde Atmosphäre, sondern zugleich für geschmacksintensive Kulinariik. Dabei zeigt das Ampersand, dass auf dem Grill viel mehr als «nur» Fleisch zubereitet werden kann: Jedes Gericht – von der Vor- bis zur süssen Nachspeise – umfasst eine gegrillte Komponente. Trocken abgehan-

genes Qualitätsfleisch, Gemüse, Fisch, Brot oder eben Süsses finden ihren Weg auf die Holzkohle. Die Inneneinrichtung ist schlicht, zeitgemäss und einladend. An der Bar warten neu kreierte Cocktails und eine Auswahl an guten Schweizer und europäischen Tropfen auf die Gäste. Ebenfalls trendfolgend findet sich im Ampersand eine Zigarrenlounge, in der ein Firmenessen oder ein gemütliches Essen unter Freunden seinen Ausklang finden kann.





Eingetreten ins Restaurant Anker. Im Gästebereich ist der Jospser Grill angesiedelt und Daniel Mägert, Küchenchef, erklärt das Konzept (unteres Bild). Die Produktionsküche befindet sich im Untergeschoss, und die Herdanlage wurde von der Menu System AG geplant und implementiert.

Sharing schmeckt am besten!

Grill ist Trend, bestätigt Georg Twerenbold auf dem Weg zur nächsten Genuss-Station – dem Hotel/Restaurant Anker. Neben der veganen Bewegung hat sich auch die Fleischliebhaberfront verstärkt. Hamburger gehören inzwischen auf jede Karte eines Trendrestaurants. Das Hotel/Restaurant Anker am Pilatusplatz macht keine Ausnahme. Knusprige und saftige Fleischgerichte – auf der heissen Glut des im Gästebereich untergebrachten Jospser-Grill zubereitet – fein Geräuchertes, Fischgerichte und knackiges Grillgemüse erwarten die Gäste. Für erlesenen Weingenuss sorgt ein gut bestückter Weinkeller, der 2018 mit dem dritten Platz des Swiss Wine List Award ausgezeichnet wurde. Was hier ausser-

dem einem aktuellen Trend folgt, ist der Plattenservice: Perfekt zum Teilen und für Entscheidungsunwillige, ruft diese Art des Geniessens ein Gefühl der Gemeinschaft hervor.

1914 eröffnet, schrieb das Hotel/Restaurant Anker politische Geschichte und diente als eine Art Volkshaus. Vom Mai 2014 bis November 2016 fand ein Komplettumbau des Remimag-Betriebes statt. Daraus hervorgingen 40 stylische 3-Sterne-Boutique-Zimmer und das neue Restaurantkonzept inkl. Menu System Herdanlage, die sich im Untergeschoss befindet. Als erster Gastro-Betrieb in Luzern erhielt der Anker eine zweimonatige Bewilligung für eine Unisex-Toilette.



Events



Krönender Abschluss im Kitchen's Club

Im Art Deco Hotel Montana, genauer in dessen Kitchen Club, findet die Genusstour ihren Höhepunkt. Die Erlebnisküche mit den Menu System Herdanlagen stammt aus der Ideenwerkstatt von Fritz Erni, dem Hoteldirektor des mehrfach prämierten Hauses. Dem Kochteam bei der Zubereitung zuschauen oder bei einem Workshop mit 15 GM-Punkte-Küchenchef Johan Breedijk Tips und Tricks aus erster Hand erfahren – im Kitchen Club werden alle Sinne angesprochen.

Die Trend-Tour-Gruppe taucht über eine Rolltreppe ins Reich des Executive Chef Johan Breedijk ein. Der Gästebereich ist durch den Holzboden klar zum Produktionsbereich abgegrenzt, und man nimmt am Kitchen Table Platz. 15 Gault Millau-Punkte-Kochkunst und das wohl modernste Service- und Bestellsystem gibt es zu sehen: Die im Restaurant Scala aufgenommenen Bestellungen erscheinen umgehend auf mehreren Monitoren in der Küche – an einem durchschnittlichen Abend bereitet

die Küchenbrigade bis zu 500 A la Carte-Gerichte zu. Bei Abruf wechselt die Hintergrundfarbe in der Bildschirmanzeige, und ein hinterlegter Countdown unterstützt die Küchencrew in der Zubereitungs- und Finishing-Koordination, so dass alle Gerichte just-in-time und gleichzeitig am Gästetisch servierbereit sind. Die mediterran orientierte Küche des ausgezeichneten Küchenchefs Johan Breedijk setzt auf saisonale, frische Roh- und Ausgangsprodukte. Der gebürtige Holländer verzaubert seit Februar 2007 Hotel- und Restaurantgäste mit erstklassigen Speisen, exklusivem Olivenöl und hausgemachter Pasta.

Mehr zum Thema

Menu System AG
Oberstrasse 222, 9014 St. Gallen, Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch, www.menusystem.ch

Informationen aus erster Hand: Johan Breedijk gibt Einblick in das Konzept der gehobenen Kulinarik im Art Deco Hotel Montana. Saisonale, frische Zutaten, hausgemachte Pasta und ein exklusives Olivenöl sind Teil der mediterran inspirierten Gerichte.

