





*Neue Hotelküche:*

*Zentrale Bedeutung im Hotel «Central», Obersaxen:*

# Wo sich Kunstgenuss und Gaumenfreude begegnen

*Das Hotelier-Ehepaar Ursula und Sigi Caduff-Gwerder hat aus seinem Hotel «Central» in Obersaxen ein eigentliches Kunst-Hotel gemacht. «Kunstgenuss und Gaumenfreude» ist aber auch das Motto von Küchenchef Luzi Casanova. Damit das gelingt, braucht es eine effiziente und fortschrittliche Küchentechnik. Mit einer multifunktionellen Induktionsherdanlage der Menu System AG (St. Gallen) als Arbeitsmittelpunkt in der Küche des Hotels «Central» funktioniert optimal.*

*von Chefredaktor René Frech*

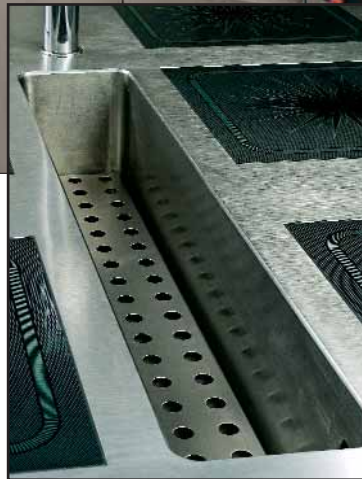
Nein, die Welt hängt nicht voller Geigen im bündnerischen Obersaxen. Aber das Haus mitten im Weiler Obersaxen-Meierhof direkt gegenüber der Kirche hängt voller Mirer — voller Bilder in den Gästezimmern und Restaurants des renommierten Malers Rudolf Mirer.

Aber der Reihe nach: Die Rede ist vom Dreisternhotel «Central» und «Meierhof» in Obersaxen-Meierhof von Ursula und Sigi Caduff-Gwerder, von einem Bijou von Hotel, in welchem sich Kunstgenuss und Gaumenfreuden zu einer harmonischen und beeindruckenden Mariage finden.

**Rudolf Mirer — ein Freund des Hauses**

Damit hat es seine ganz besondere Bewandnis: Der Künstler

*Impressionen vom Hotel «Central» und Haus «Meierhof» in Obersaxen-Meierhof mit zeitlos gestalteten Restaurants und mit Wintergarten. Omnipräsent: Die prägnanten und ausdrucksstarken Werke des bekanntesten Bündner Malers der Gegenwart, Rudolf Mirer, der ein Freund des Hauses ist.*



Höchst effiziente Küchentechnik hinter den Kulissen: Die multifunktionelle Induktionsherdanlage der Menu System AG ist der Arbeitsmittelpunkt in der «Central»-Küche: Hotelier Sigi Caduff und Walter Nef, Verkaufs- und Marketingleiter der Menu System AG, flankiert vom Küchenteam von Küchenchef Luzi Casanova. Höchst interessante und massgeschneiderte Features: integrierte Mise-en-place-Schubladen und Pfannenablage im Herdunterbau, integrierte Grillplatte und massgeschneidertes Bainmarie zwischen den flächendeckenden Induktionskochstellen.

Rudolf Mirer ist ein Freund des Hauses und sowohl mit dem Hotelier-Ehepaar Ursula und Sigi Caduff-Gwerder als auch mit dem seit 18 Jahren in der «Central»-Küche wirkenden Küchenchef Luzi Casanova aufs engste und herzlichste befreundet. Die markanten, ausdrucksstarken und von kräftigen Farben gestalteten Bilder von Rudolf Mirer begleiten die Gäste im Hotel «Central» von Raum zu Raum.

### Kunstgenuss und Gaumenfreude

Mehr noch: Um die Mariage zwischen Kunstgenuss und Gaumenfreude gleich auch noch für die Annalen zu dokumentieren, haben der Künstler Rudolf Mirer und Küchenchef Luzi Casanova ein wunderschönes Buch gestaltet, in welchem sich die künstlerischen Impressionen des Künstlers zu den Jahreszeiten mit den kulinarischen und regionalen Saison-Kreationen des Kochkünstlers Luzi Casanova die Hand reichen.

Wer also über die Schwelle zum Hotel «Central» in Obersaxen-Meierhof tritt, wähnt sich in einem einzigartigen von Kunst und Kulinarik geprägten Mikrokosmos im Bündner Oberland — ein Bijou von einem Hotel, wie schon erwähnt!

### Qualität und Kontinuität

Das war nicht immer so: 1980 haben Ursula und Sigi Caduff-Gwerder das Hotel «Central» als Altbau erworben, nachdem sie von 1973 bis 1980 in Chur das Restaurant «Lacuna» mit viel Erfolg geführt hatten. 1984 wurde das Hotel «Central» neu erstellt. Vor Jahresfrist kam auch das benachbarte Haus «Meierhof» zum vielfältigen Hotel- und Restaurationsbetrieb. Heute präsentiert sich das Hotel «Central» als profiliertes und persönlich geführtes Dreisternhaus mit 40 geschmackvoll und behaglich eingerichteten Gästezimmern und 85 Betten, mit einer Bündnerstube mit 40 Plätzen, dem Speiserestaurant mit



*Sie haben aus dem Hotel «Central» ein «Haus voller Mirers» gemacht: Das Hotelier-Ehepaar Ursula und Sigi Caduff-Gwerder vor zwei Werken von Rudolf Mirer in ihrem Restaurant.*



*Sie möchten den Induktionsherd von Menu System nicht mehr missen: Küchenchef Luzi Casanova (rechts) zusammen mit seinem jungen, höchst motivierten Küchenteam.*

100 Plätzen, einem Wintergarten mit 35 Plätzen und mit der Käsestube mit 60 Plätzen in Haus «Meierhof». Dazu kommt die «Central-Bar».

### Sonnenterrasse Obersaxen

Zum «kleinen» Reich von Ursula und Sigi Caduff-Gwerder, deren Tochter Fabia sich ebenfalls auf eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie vorbereitet, gehören auch das Hotel «Agarta» mit einem Dutzend Gästebetten und einem Ristorante-Pizzeria mit 100 Sitzplätzen sowie die «Hitta-Bar».

Ein intakter, harmonischer und multifunktionaler Familienbetrieb also in einer ebenso intakten Ferienlandschaft: Obersaxen ist eine Walser Siedlung mit 29 verschiedenen Weilern und die einzige deutschsprachige Gemeinde im Bündner Oberland. Der Ferienort liegt auf einer sanft abfallenden Sonnen-

terrasse auf über 1250 Meter über Meer und ist Ausgangspunkt eines Skigebietes mit über 150 Kilometer Ski- und Schneesportpisten.

Es sind vor allem individuelle Feriengäste, die im Hotel «Central» Erholung und Entspannung suchen. Dass auch viele Einheimische hier ihre Familienfeste, Hochzeiten, Taufen usw. feiern, liegt auf der Hand, steht doch das Hotel «Central» direkt gegenüber der markanten Dorfkirche mitten im Zentrum von Obersaxen-Meierhof.

### Augen- und auch Gaumenfreuden

Das Hotelier-Ehepaar Ursula und Sigi Caduff-Gwerder beschäftigt je nach Saison 30 bis 35 Mitarbeitende. Logement- und Restaurationsumsätze halten sich in etwa die Waage, wobei das Wintergeschäft — wie üblich in den Schweizer und Bündner Bergen — dominiert. Die starke Verankerung der «Central»-Restaurants bei Hotelgästen, Ferienwohnungsgästen und Einheimischen kommt allerdings nicht von ungefähr: Das höchst motivierte junge Team rund um Küchenchef Luzi Casanova bereitet gutbürgerliche Gerichte mit ebensolcher Sorgfalt zu wie Haute Cuisine-Kreationen oder die zahlreichen saisonalen und regionalen Spezialitäten. Die Speisekarte — übrigens mit Kunstwerken von Rudolf Mirer geprägt — zeugt von der virtuoseren Kochkunst im Hotel «Central». Viele saisonale und regionale Spezialitäten, welche sich dank der Rezepturen im schönen Buch «Kunstgenuss und Gaumenfreude» nachkochen lassen, finden sich im übrigen auch auf der attraktiven Speisekarte im Hotel «Central».

### Hinter den Kulissen: Fortschrittliche Küchentechnik

Vor zwei Jahren hat sich Hotelier Sigi Caduff nach eingehender Konsultation mit seinem Küchenchef Luzi Casanova und nach sorgfältiger Evaluation für die Anschaffung eines multifunktionalen Induktionsherdes der Menu System AG (St. Gallen) entschieden.

Neben den leistungsstarken, flächendeckenden Induktionskochfeldern, der Hartchrom-Grillplatte, einem integrierten Teller- und Plattenwärmeschrank beidseits der Herdanlage und

## Openair-Opern in Obersaxen

In Obersaxen ist dieser Tage der Trägerverein «opera viva Obersaxen» gegründet worden. Der Verein bezweckt die Schaffung einer neuen Plattform für das einheimische Schaffen in Musik und Gesang sowie die Durchführung von Konzerten und von Opernaufführungen. Thomas Mirer ist zum Präsidenten bestimmt worden. Armin Caduff von der

Compagnia Rossini übernimmt die künstlerische Leitung des Opern-Projektes.

Im Sommer 2006 soll Giuseppe Verdis «I Lombardi» unter freiem Himmel realisiert werden. Zwei weitere Opern stehen für die Jahre 2007 und 2008 in Planung. Die musikalische Leitung von «opera viva Obersaxen» liegt bei Gion Gieri Tuor.

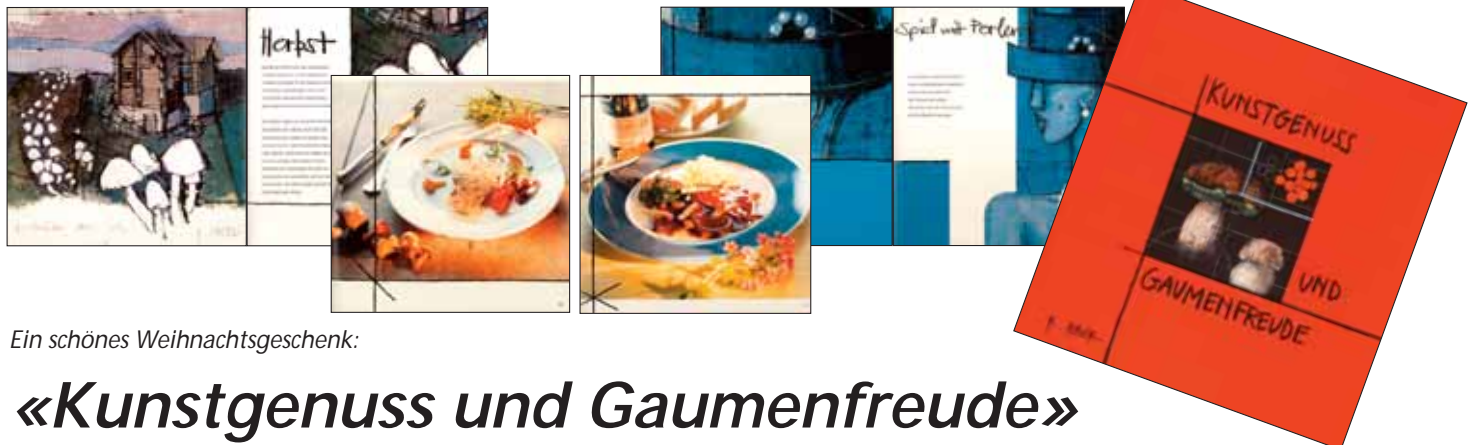
anderen massgeschneiderten Features fallen vor allem die im Unterbau der Herdanlage integrierten gekühlten Mise-en-place-Schubladen auf, welche den Köchen in der «Central»-Küche ermöglichen, ohne Arbeitswege direkt am Herd die vielfältigsten Speisen zuzubereiten. Die Herdanlage erfüllt somit in der «Central»-Küche eindeutig die Funktion eines Arbeitsmittelpunktes, denn sozusagen alle Produktions- und Zubereitungsprozesse konzentrieren sich auf die Herdanlage.

Wer heute auf dem Arbeitsmarkt der Köche qualifizierte und motivierte Mitarbeitende sucht, muss auch einen attraktiven Arbeitsplatz bieten können. Mit der Induktionsherdanlage von Menu System haben wir auch die Arbeitsplatzqualität in der 'Central'-Küche aufgewertet. Das ergibt für alle eine Win-Win-Situation, und es zahlt sich irgendwie in Form einer höheren Qualitätsleistung aus. Zudem sparen wir viel Energie und reduzieren unsere Energiekosten.»

**Bessere Arbeitsplätze — mehr Chancen auf dem Arbeitsmarkt**  
 Hotelier Sigi Caduff zu GOURMET: «Wir haben mit der polyvalenten Herdanlage von Menu System bisher nur die besten Erfahrungen gemacht. Und wir haben unseren Entscheid von 2003 bisher nie bereut. Im Gegenteil: Unser erfahrener Küchenchef Luzi Casanova ist höchst zufrieden mit der Herdanlage. Sie strahlt weit weniger Wärme ab und macht das Raumklima in der Küche trotz zeitweiser Hektik angenehm. Das wirkt motivierend auf das Küchenteam und fördert Qualität und Präzision in der Zubereitung der Gerichte und Menus. Und überhaupt:

Hotel Central  
 7134 Obersaxen-Meierhof  
 Tel. 081/933 13 23, Fax 081/933 10 22  
 E-Mail: info@central-obersaxen.ch  
 Internet: www.central-obersaxen

Menu System AG  
 Hechtackerstrasse 43, 9014 St.Gallen  
 Tel. 071/272 51 00,, Fax 071/272 51 10  
 E-Mail: info@menusystem.ch  
 Internet: www.menusystem.ch



Ein schönes Weihnachtsgeschenk:

## «Kunstgenuss und Gaumenfreude»

Das Kunst- & Kulinarik-Buch «Kunstgenuss und Gaumenfreude» mit vielen prägnanten Werken des Künstlers Rudolf Mirer und passenden regionalen Saison-Gerichten und -Rezepturen von Küchenchef Luzi Casanova vom Hotel «Central» ist im Verlag GOURMET zum Spezialpreis von Fr. 56.-- (inkl. Porto und Versand) erhältlich.

Ich bestelle  Exemplare des Buches «Kunstgenuss und Gaumenfreude» von Rudolf Mirer und Luzi Casanova.

Betrieb \_\_\_\_\_ Name/Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Einsenden oder faxen an: Verlag GOURMET, Postfach 6222, 3001 Bern, Tel. 031/311 80 82, Fax 031/311 85 82