

Das Restaurant Casy – Caroline Ogi & Sylvain Stefanazzi Ogi, Crans Montana:

# Jedes Gericht ist ein kurzlebige Kunstwerk!

Das Restaurant Casy vereint alpine Gemütlichkeit mit urbanem Charme, das zu Crans Montana passt – zum Bergdorf, das auch Alpenstadt ist, mitten in der Walliser Bergwelt, mit 10 000 bis 45 000 Einwohnerinnen und Gästen – je nach Saison!

Ein Spagat, welcher das Team und die Küche herausfordert. Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG implementierte viel Küchentechnik auf kleinstem Raum um einen Pizzaofen herum. Eine Pizzeria ist das Casy aber nicht: vielmehr ist es jeden Tag etwas anderes, je nachdem, was Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi daraus machen. Casy ist eine Liebesgeschichte, inspiriert vom Alltag und von Reisen in ferne Länder.

**Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser und Michael Sieber**

Le Vieux Moulin hiess das Casy früher, eine traditionelle Dorfbeiz mit rot-weiss karierten Tischtüchern, schwerfälligem Interieur und dunklen Sichtbalken an tiefhängenden Decken. Etwas in die Jahre gekommen, aber geschichtsträchtig, seit 1963 ein Restaurant im Besitz der Familie Bagnoud, der Familie mütterlicherseits von Sylvain Stefanazzi Ogi. Kurzzeitig war es ein Möbelschäft, und 1963 wurde hier der erste Holz-Pizzaofen in der Walliser Gastronomie eingefeuert. Der Pizzaofen ist noch da, Pizzas gibt es bei Caroline und Sylvain auch, aber sonst ist nichts mehr, wie es war. «Bis auf den Steinboden und ein paar ausgewählte Bijoux und Dekos haben wir alles geräumt», sagt Caroline Ogi. Darunter auch ein altes Rotor-Lips-Universalrührwerk, das nun in einer Schule für angehende Chocolatiers in Burkina Faso die Kakaomasse cremig rührt.

Sylvain Stefanazzi Ogi wuchs in Crans Montana auf. Sein Vater Gennaro ist ausgebildeter Schreiner und schuf mit Tannenholz viel Behaglichkeit im Casy. Die Demontage

der Deckenelemente verschaffte Luft nach oben, freigelegte Oberlichter brachten Licht und Helligkeit ins Lokal mit 80 Sitzplätzen und 40 weiteren im Carnotzet im unteren Stock. Leuchten mit kupferfarbenen Glasschirmen harmonieren mit dem vielen Holz, ebenso wie die eleganten Bänke mit Chesterfield-Polsterung, Barstühle auf schlanken Beinen, Vintage-Stühle mit gesteppten Lederbezügen oder die gemütlichen Fauteuils aus grünem Samt.

## *Casy statt George*

Etwas aus der Reihe tanzt da höchstens die Hundebüste auf der Küchentheke, in dunkelblauer Uniform, mit Goldtressen und gefransten Epouletten, wie sie King George V. hätte tragen können. George hiess auch der Onkel von Sylvain, der das Restaurant dereinst erworben hatte. Als Name fürs Restaurant war «George» durchaus eine Option, letztlich aber zu prall gefüllt mit Konnotationen, von denen sich Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi



Sie geben dem Restaurant Casy in Crans-Montana ihren prominenten Namen: Das Gastgeber-Paar Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi mit ihrem Labrador Newton. Der Metallsiebdruck an der Wand im Hintergrund erinnert an das Ende der Prohibition in den USA: Endlich wieder mehr Freiheit — ein Wunsch, der in adaptierter Form auch aktuell zur Corona-Krise passt. Und wer genau hinschaut, entdeckt dort sogar Caroline, Sylvain und Hund Newton.

## GASTRONOMIE

Impressionen vom neuen Casy in Crans-Montana mit den grossen Wandbildern vom Sonnenplateau Crans-Montana und vom Ende der Prohibition in den USA. Gastgeberin Caroline Ogi deckt für den Fotografen gerade die Tische.



«Es ist inspiriert von unseren Berufserfahrungen und von unseren Reisen, vor allem nach Brasilien, London, Kapstadt und in den Oman.»

Caroline Ogi, Gastgeberin und Inhaberin des «Casy» in Crans Montana.



unbedingt befreien wollten. «George» hätte zu sehr an französische Klassiker erinnert, an eine elitäre Küche.

Casy hingegen steht für die Geschichte von Caroline und Sylvain und für einen kulinarischen Genuss, der allen offensteht, Familien mit Kindern und mit begrenztem Budget ebenso wie der Unternehmerin, die zum Geschäftsessen einen edlen Tropfen für 600 Franken kredenzt. Kaffeeplausch und Apero-Runde, Essen mit Freunden, ein Mix aus Einheimischen und Gästen. Das Casy ist offen und reich und bunt und nicht einfach Restaurant, Bar und Bistro – vielmehr bricht das Casy mit herkömmlichen Begriffen und erfindet sich täglich neu. «Es ist inspiriert von unseren Berufserfahrungen und von unseren Reisen, vor allem nach Brasilien, London, Kapstadt und in den Oman», betont Caroline Ogi gegenüber GOURMET. «Wir hatten das Glück und die Möglichkeit, viel zu Reisen, und besuchten viele tolle Hotels und Restaurants.»

Erinnerungen, die zugleich Sylvains Zutaten sind. Er greift in die Kochtöpfe der ganzen Welt, vermählt Asiatisches mit Italienisch-Mediterranem, toppt das Ganze mit dem Geschmack von Griechenland, mit Oregano, Feta und Auberginen. «Repetitives langweilt mich», sagt Sylvain

Stefanazzi Ogi, der mit Ideen statt Rezepten arbeitet, mit Listen auf dem Handy, beispielsweise mit «gedämpfter Kuchen» oder «schwarze Zitronen aus dem Iran». Einfälle, die in Teamarbeit zu kulinarischen Meisterwerken entwickelt werden. Eine Zutat folgt der anderen, jedes Gericht ist ein kurzlebiges Kunstwerk. Und keines gleich dem andern.

### Corona drosselt die Inspiration

Sylvain Stefanazzi Ogi gerät ins Schwärmen, man spürt seine Faszination fürs Kochen, seine Hingabe und Passion, die von der Corona-Krise ausgebremst wurde, kurz nachdem der Betrieb an Fahrt gewann: Am 22. Dezember 2020 eröffneten Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi ihr Restaurant, fünf Tage später schloss der Bundesrat schweizweit die gesamte Gastronomie. «Wir stellten sofort auf Take-Away um und installierten ein kleines Chalet vor dem Restaurant – das «Chalet Casy» –, sagt Caroline Ogi, «dort schenkten wir Glühwein und Champagner aus und verkauften kleine Snacks sowie Pizzas, Desserts und ein Gericht pro Tag, das wir jeweils am Ende der Woche über die Social Media-Kanäle kommunizierten.»

Ein Klacks für einen erfahrenen Meisterkoch. So könnte man meinen. Sylvain Stefanazzi Ogi: «Damit ich richtig funktioniere, benötige ich aber Gerüche, Texturen und die Hektik in der Küche und im Service, das Geplauder der Gäste.» Es ist diese Symbiose aus Routine, Düften und Klängen, die den Restaurant-Alltag prägen, Sylvain beflügeln und ihm fehlen, wenn er ausschliesslich für Take-Away produziert. «Hinzu kommen administrative Herausforderungen und wirtschaftliche Sorgen um ein Restaurant, das gerade mal fünf Tage offen war», betont Caroline Ogi. Die Unsicherheit erschwerte die Planung zusätzlich, die einen Saisonbetrieb auch in normalen Zeiten herausfordert.

«Damit ich richtig funktioniere, benötige ich aber Gerüche, Texturen und die Hektik in der Küche und im Service, das Geplauder der Gäste.»

Sylvain Stefanazzi Ogi, Küchenchef und Inhaber des «Casy» in Crans Montana.



Blick ins grosszügige Carnotzet und in den Weinkeller mit den edlen Tropfen des Casy.

### Die Küche, ein Multitalent

Trotzdem: Die Eröffnung war gelungen, die Küche hat sich im Vollastbetrieb bewährt. Geplant, produziert und implementiert wurde sie von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Ich kannte die Geräte von Hugentobler, aber nicht die Erfahrung und Kompetenz des Unternehmens im Bereich Compactküchen», erklärt Sylvain Stefanazzi Ogi. «Die Kontaktaufnahme erfolgte über einen ehemaligen Spitzenkoch und heutigen Mitarbeiter bei Hugentobler sowie über unsere Architekten der Firma Jaggi & Partner AG in Gstaad. Schliesslich erhielt Hugentobler den Zuschlag, weil wir einen einzigen Ansprechpartner für all unsere Anliegen wollten.»

«Ich wollte eine polyvalente Küche, die wir zu zweit ebenso wie zu fünft bespielen können», sagt Sylvain, der das saisonale Auf und Ab in seiner Küche abfangen muss. «Die Abmessungen der Küche waren grösstenteils vorgegeben. Dem Restaurant sollte möglichst viel Platz zustehen, der Pizzaofen musste integriert werden. Entstanden sind zwei lange Küchenzeilen, die beidseitig viel Küchentechnik auf kleinstem Raum umfassen, mit einem grosszügigen Zwischengang, damit Rücken an Rücken gearbeitet werden kann», erklärt Matthias Kyburz, Leiter Konzepte & Objektplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: «Das Ganze haben wir klug verpackt: Ein Kühlmöbel steht beim Pizzaofen, der gleichzeitig die Fritteuse kaschiert. Es gibt zwei Kombisteamer «Practico Vision Plus 0611», einen Pastakocher «PastaChef», zwei





Nach wie vor ungeschlagen: der Kombisteamer Practico Vision Plus spart Wasser, Energie und Reinigungschemikalien wie kein zweiter.

«Entstanden sind zwei lange Küchenzeilen, die beidseitig viel Küchentechnik auf kleinstem Raum umfassen.»

**Matthias Kyburz, Leiter Konzept & Objektplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.**



Blick in die Compactküche: Effiziente Küchentechnik auf kleinstem Raum.



Ein eingespieltes Team in der Compactküche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: Gastgeber und Küchenchef Sylvain Stefanazzi belädt gerade einen der beiden Kombisteamer Practico Vision Plus, und Sous-Chef Julien De Almeida aus Dijon kümmert sich um die Mise-en-Place.

**Hugentobler Mitarbeiter:**

## **Sandro Loretan bedient neu das Wallis**

Sandro Loretan ist seit August 2020 als Berater für Kochsystemtechnik & Apparate bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG im Einsatz und für das Wallis zuständig. Als ausgebildeter Gastronom weiss er, wie die Branche tickt, vor allem die Saisonbetriebe. «Im Wallis kennt man Hugentoblers Hold-o-maten sehr gut, die Gesamtsysteme weniger. Das ist nun meine Challenge, diese im Wallis einzuführen.»

Sandro Loretan ist in Leukerbad aufgewachsen, hat Koch gelernt und blieb dem Wallis auch dann treu, als er während 20 Jahren als Linienspilot unterwegs war. Für Hugentobler ist er jetzt von Leukerbad aus tätig. Das Casy dient ihm als Leuchtturmprojekt, als wichtige Referenz, um zu zeigen, was alles möglich ist, «nämlich sehr viel, wenn man mit einer guten Auslastung der Geräte bis an den Tellerrand vorproduziert und damit Spitzen bricht. Das nimmt Stress aus der Küche und bringt Rendite in die Kasse.»



weitere Kühlmöbel sowie Induktionskochfelder. Auf der gegenüberliegenden Seite ist die Produktion der kalten Küche und – mit der Geschirraufbereitung – auch die unreine Zone untergebracht.» Am Küchenende führt eine nachträglich eingebaute Treppe in den unteren Stock, wo Warenanlieferung, Kühlgeräte inklusive Schockfroster «FrigoJet 10 x 1/1» sowie die Rüsterei angesiedelt sind, so dass die Küche noch kompakter konzipiert werden musste als ursprünglich geplant.

Vor der Detailplanung hat Christian Mast, Regionalverkaufsleiter West bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi zum Event nach Schönbühl eingeladen, ins Mutterhaus, wo entwickelt, geplant, produziert und vormontiert wird. «Sylvain hatte Bedenken wegen der knappen Platzverhältnisse und war begeistert von unserer Compactküche. Es ist unheimlich viel auf kleinstem Platz möglich, wenn man clever plant und die Geräte optimal auslastet», betont Regionalverkaufsleiter Christian Mast. Bei der Eröffnung des Casy war er dabei und begleitete die Einführung der Geräte. «Sylvain war unglaublich offen für meine Inputs, interpretierte sie als das, was sie waren: als Vorschläge zur Betriebsoptimierung.»



Alles, was es braucht für effiziente Arbeitsabläufe in der Profi-Küche: Schweizer Herd mit Induktionskochfeldern, Swiss Indu-Griddle, Tellerwärme-Schubladen und Pfannenablagen im Herdunterbau, Salamander, Hold-o-mat und Kombisteamer Practico Vision Plus.



Küchenchef Sylvain Stefanazzi Ogi arbeitet gerne mit dem Pastakocher PastaChef und mit dem Schockfroster FrigoJet 10 x 1/1 GN.

## GASTRONOMIE

### Der Kreis schliesst sich

Die Küche ist offen gestaltet und bietet trotzdem Diskretion, aussen dunkles Holz, innen glänzender Chromstahl. Das war auch Caroline Ogi wichtig, die sich um das Gästewohl kümmert, aber eigentlich mit der Hotellerie verbandelt ist, sich mit Sylvain in Kandersteg niederlassen wollte, ein kleines Hotel mit einer Handvoll Zimmer, ein gutes Restaurant. Das war kein ausgereifter Plan, aber eine Vision der beiden, die nach mehreren gemeinsamen Stationen in Montreux, Whistler, Zermatt, Wengen und einem Zwischenhalt in Kandersteg an Statur gewonnen hat. Caroline liebt Kandersteg, und auch Sylvain hat sich längst in das schmucke Bergdorf verliebt.

Doch es kam anders. «Sylvains Cousine wollte Le Vieux Moulin verkaufen, aber nur, wenn es in der Familie bleibt», so Caroline über die neue Möglichkeit, die sich ihnen bot. «Auf einer langen Wanderung, auf Routen, die wir noch nie gegangen waren, blickten wir beim Picknick auf Kandersteg und waren uns einig: Das machen wir.» Das Ja zum Casy war also nicht von langer Hand geplant, beide mussten auch Bedenken über Kanderstegs steile Felsen werfen: Sylvain, ob er dorthin zurück will, wo er aufgewachsen ist, und Caroline, ob ihr der Hotelbetrieb nicht fehlen würde.

Eine gute Freundin erinnerte Caroline Ogi daran, dass sie in den gemeinsam geführten Hotels ohnehin am liebsten im Restaurant stand. Gäste empfangen und bedienen, das liegt ihr am Herzen. Und wenn man es ganz genau nimmt, schliesst sich auch Carolines Kreis, die nach der



Sie waren für Konzeption und Planung der Compactküche im Casy verantwortlich (v.r.n.l.): Gastro-Unternehmer Sylvain Stefanazzi Ogi, zusammen mit Christian Mast und Matthias Kyburz von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

«Ich wollte eine polyvalente Küche, die wir zu zweit ebenso wie zu fünft bespielen können.»

**Sylvain Stefanazzi Ogi, Küchenchef und Inhaber des «Casy» in Crans Montana.**

Hotelfachschule in Thun in Crans-Montana ein Restaurant führte, die Café-Bar 1900, «ein Hotspot», erinnert sich Sylvain, der damals ein häufiger Gast von Caroline war. Ihr sei er nicht aufgefallen, sie ihm schon. Das erfuhr sie erst später, als Caroline im Hotel Suisse Majestic in Montreux Sylvain zum Vorstellungsgespräch empfing – es war der Anfang einer Liebesgeschichte, die in Crans Montana begann und jetzt ihre Fortsetzung schreibt. «Mir ist egal wohin, nach Crans Montana komme ich sofort», sagte sie zu ihm, lange bevor es das Casy überhaupt gab.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Das Gastro-Unternehmer-Paar Caroline Ogi und Sylvain Stefanazzi Ogi, zusammen mit Sandro Loretan, Matthias Kyburz und Christian Mast von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



### Mehr zum Thema

#### Restaurant Casy

Rue Louis Antille 11  
3963 Crans-Montana  
Tel. 027 481 17 18  
bonjour@casy-montana.ch  
www.casy-montana.ch

#### Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch