

# Die beste neue Küche

TEXT  
Hugentobler

BILDER  
Ronson

**Im Lenkerhof  
Gourmet Spa Resort  
erwartet die Gäste  
ein Gourmetrestau-  
rant mit 17 Gault-  
Millau- Punkten  
– neu mit der  
Hugentobler-Küche  
als Herzstück.**

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Lenkerhof in Lenk/BE definiert sich bewusst als unkomplizierte Fünf-Sterne-Oase. Hier liegt der Fokus auf erstklassigem Service, hervorragender Kulinarik und einer unvergleichlichen Atmosphäre. Hoteldirektor Jan Stiller ist sich sicher: «Unsere Gäste kommen hierher, um sich kulina-



V.l.n.r.: Jan Stiller, Direktor, Stefan Lünse, Executive Küchenchef, Matthias Kyburz, Leitung Konzept und Objektplanung, Beat Reist, Beratung Kochsystemtechnik & Apparate, Karl Bormann, Küchenchef.

risch verwöhnen zu lassen, zu genießen und sich vom Alltag zu entspannen.»

## ***Die Renovation der Küche war ein Meilenstein***

Schon vor zwei Jahrzehnten hat der «Lenkerhof» ein innovatives Küchenkonzept ins Leben gerufen, das bis heute Massstäbe setzt. Statt eines festen Menüs können die Gäste heute aus 15 Gerichten ihr persönliches Sechs-Gang-Menü zusammenstellen. An ausgebuchten Abenden

werden bis zu 1000 Teller auf 17-Punkte-Niveau angerichtet und serviert.

Die Küche ist laut Jan Stiller das Herzstück und eines der Alleinstellungsmerkmale des Resorts. Die alte Kurhotelküche wurde 2022 umfassend renoviert. Jeder Arbeitsbereich wurde optimiert, um nahtlos zum modernen Konzept zu passen. Dabei stand die Effizienzsteigerung im Vordergrund. Jan Stiller: «Die Anzahl Schritte, die Distanzen, aber auch die Kühlmöglichkeiten wurden im Rahmen der Umbauarbeiten optimiert.» Die



Kürzere Laufwege und damit verbunden mehr Effizienz waren Ziele beim Umbau der Lenkerhof-Küche.

**«An ausgebuchten Abenden werden bis zu 1000 Teller auf 17-Punkte-Niveau angerichtet. Eine gute Küche ist da unumgänglich.»**

Platzierung des Frühstücksbuffets ist ein Beispiel: Es wurde aus der Küche entfernt und hinter die Kulissen des Buffets verlegt. «So haben wir die Laufwege massiv verkürzen können», erklärt der Direktor. Zudem betont er: «Uns war insbesondere die Steigerung der Arbeitseffizienz wichtig. Früher konnten wir im Hauptgang

lediglich acht Teller gleichzeitig anrichten, heute sind es fast doppelt so viele.»

#### ***Die Partnerschaft mit Hugentobler bedeutet Erfolg auf ganzer Linie***

Der «Lenkerhof» pflegt eine langjährige Partnerschaft mit Hugentobler. Bereits vor mehr als 20 Jahren wurde ein Schweizer Herd von Hugentobler – einer der ersten seiner Art – verbaut. Dieser hat sich zwei Jahrzehnte lang bewährt. Im vergangenen Jahr wurden die Sanierungsarbeiten der Küche in rekordverdächtigen sieben Wochen abgeschlossen. «Für eine Renovation in so kurzer Zeit benötigt man starke Partner», erzählt Stiller. Die Unterstützung durch Hugentobler sei entscheidend für den Erfolg gewesen: «Gemeinsam haben wir die

**«Dank der starken Partnerschaft konnten die Sanierungsarbeiten der Küche in nur sieben Wochen abgeschlossen werden.»**

Küche auf ein neues Niveau gehoben.» Die Renovation innerhalb von sieben Wochen umzusetzen, sei für alle Beteiligten eine Herausforderung gewesen. Angesprochen auf die Rolle von Hugentobler erläutert Jan Stiller: «Wir hatten hohe Ansprüche an die neue Küche, schliesslich musste diese dem Konzept der täglich wechselnden Menüs gerecht werden.» Alle Anforderungen seien aber in die Planung miteinbezogen worden. «Wenn wir einen Wunsch hatten, haben wir uns mit den Leuten von Hugentobler beraten und Ideen ausgetauscht, sogar Umsetzungsbeispiele aus anderen Betrieben wurden uns präsentiert.» Rückblickend habe er die Zusammenarbeit mit Hugentobler äusserst professionell und angenehm erlebt.

#### ***Effizienzsteigerung dank neuester Küchentechnologie***

In der neuen Küche kommen ausschliesslich Geräte von Hugentobler zum Einsatz. Das trage massgeblich zur Effizienzsteigerung bei. Dank spezieller Programme können mehrere Arbeiten gleichzeitig erledigt werden. Küchenchef Stefan Lünse dazu: «Die neuen Technologien und Kochtechniken helfen, Zeit einzusparen. So können wir heute etwas produzieren, in drei Wochen weiterverarbeiten und servieren. Dadurch können wir die Qualität weiter steigern.» Der «Lenkerhof» war bisher ein Saisonbetrieb, der einmal im Jahr für längere Zeit seine Türen schloss. Jan Stiller blickt voller Vorfreude in die Zukunft: «Weil der Umbau erfolgreich abgeschlossen ist, können wir nun auf Jahresbetrieb umstellen.» Damit bietet der «Lenkerhof» seinen Gästen jetzt zu jeder Jahreszeit ein kulinarisches Erlebnis. •

#### **KONTAKT**

lenkerhof.ch  
hugentobler.ch