



JUGENDLICHES TRADITIONSHAUS MIT KREATIVER KÜCHE

TEXT:
MARIANNE KÜRSTEINER

Im historischen Hotel Nest- und Bietschhorn im Lötschental spielt die Küche eine matchentscheidende Rolle. Das sympathische Gastgeberpaar Esther Bellwald und Laurent Hubert, beide von Beruf Koch, erzählen, weshalb und wie sie den Fokus auf ein neues Küchenkonzept setzten. Das Hotel erhielt nun kürzlich mit der Hotelkooperation «die Lötschentaler» den Publikumspreis Prix Montagne.

Als der gebürtige Franzose Laurent Hubert 1994 mit 21 Jahren in die Schweiz übersiedelte, war er bereits ein leidenschaftlicher Koch. Schon als zehnjähriger Junge nämlich, als er mit seinen Eltern in der Küche kreative Rezepte austüftelte, war für ihn die Berufswahl keine Frage. Heute zieht der mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Chef de Cuisine mit seiner Feinschmeckerküche Gäste von nah und fern an.

In der 30-jährigen Küche des Hotels war jedoch das Kochen nicht mehr zeitgemäss. «Damals wurde mit anderen Techniken gearbeitet: Man hatte viel auf Platten serviert, und die fehlenden Kühlmöbel sowie der zu geringe Platz auf dem Gardemanger machten das Arbeiten anstrengend und mühsam», bekennt Laurent Hubert. So entschloss sich das Gastgeberpaar, die Küche einem Komplettumbau zu unterziehen und in eine neue Küche zu investieren. Esther Bellwald, die für die Administration und das Restaurant verantwortlich zeichnet und als gelernter Koch ihren Mann auch in der Küche unterstützte, bekräftigt den Entscheid mit den Worten, die neue Küche sei eine Investition in die Gesundheit ihres Mannes und der ganzen Crew gewesen. «Wir wollten in den stillen



Laurent Huberts «Cuisine Fraîcheur» setzt sich aus saisonalem und regionalem Gemüse, Fisch und Fleisch sowie saisonalen Früchten zusammen, die kunstvoll angerichtet werden.

Zeiten mit Schweizer Kochsystemen vorproduzieren können.»

Auf der Suche nach den geeigneten Küchenpartnern fühlten sich die beiden bei der Firma Hugentobler am besten verstanden. Besonders Laurent Hubert fand bei Hugentobler Gesprächspartner, welche «die gleiche Leidenschaft teilen und die gleiche Sprache sprechen». Mehr noch: «Mit ihrem Know-how und ihrer Aussensicht auf die Küche gaben sie mir wichtige neue Impulse».

Mehr Zeit und Ressourcen für innovative Weiterentwicklung

Nach dem kompletten Umbau der Küche und einer völlig neuen Einteilung mit modernen Hilfsmitteln ist es nun möglich, in der Küche flexibler und kreativer zu arbeiten, und auch Laurent Hubert hat wieder vermehrt Zeit und Ressourcen für seine innovative junge «Cuisine Fraîcheur» inklusive Vorspeisen und Desserts. Sein Küchenpersonal weiss es zu schätzen. Liliana, die Hilfsköchin, bezeichnet ihn gar als «neuen, viel ruhigeren Chef».

Laurent Hubert doppelt nach: «Hugentobler hat uns geraten, um nur ein Beispiel zu nennen, zwei kleinere statt nur einen grossen Kombisteamer zu platzieren, damit wir zwei Klimas gleichzeitig

haben. Dies zeigt, wie weitsichtig das Team dachte!» Auch die richtige Anordnung der Posten, Möbel und Technik spielt beim Kochen eine entscheidende Rolle. Die Kochsysteme, wie etwa die Schockfrosttechnik, haben viel Potenzial. «Früher haben wir nur 20 gedeckte Cholera-Tartelettes gemacht und gleichentags serviert. Zurzeit bereiten wir 60 vor, die wir schockfrosteten und tiefgekühlt aufbewahren. Im Winter können wir gar Hunderte davon produzieren. Diese sind in weniger als 20 Minuten gebacken und servierbereit. Und so gibt es unzählige neue Möglichkeiten, die wir auch in Zukunft nutzen werden.»

Esther Bellwald sieht in der Vorproduktion auch ein grosses Potenzial für das gesamte Hotel als attraktiven Arbeitgeber. Sie erhofft sich, mit den Mitarbeitenden Ganzjahres- statt nur Saisonverträge abschliessen zu können. «Die Chance, dass uns gute Leute erhalten bleiben, wird somit erhöht.» Ausserdem überlegen sich die beiden, einen Lernenden einzustellen, dem Laurent Hubert sein grosses Wissen weitergeben kann.

Und der Chef de Cuisine erweitert dieses Know-how laufend. Um am Puls der Zeit zu bleiben, konsultiert Laurent Hubert Bücher und das Internet. Und

er nahm auch schon an Seminaren bei einem Spitzenkoch teil. Auch punktuell neuer Gartetechniken bildet er sich weiter. So hat er sich einen Coach von GastroPerspektiv in die Küche geholt, um neue Wege zu finden und seinen Horizont zu erweitern. Und last, but not least kann er dank der effizienten neuen Prozesse mehr Zeit mit den beiden gemeinsamen Kindern verbringen und mal wieder aufs Mountainbike steigen. ←

ZWEI UNTERNEHMEN FÜR DIE RENTABILITÄT IN DER KÜCHE

Seit 50 Jahren revolutioniert die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die Profiküchen. Mit Herzblut, immenssem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche massiv vereinfachen. Die beiden Unternehmen Hugentobler und GastroPerspektiv begleiten Gastronomen von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung der Küche bis hin zur Inbetriebnahme und zum Coaching.

hugentobler.ch
gastroperspektiv.ch