



Das neu gestaltete Ristorante Pizzeria «Da Carlos» in Biel befindet sich mitten im neuen

Neues Ambiente und neue Hugentobler-Kompakt-Küche im Ristorante Pizzeria «Da Carlos», Biel:

Wenn die «Flying Penguins» im Anflug sind...

Mitten im neuen städtebaulichen Zentrum von Biel-Bienne, direkt gegenüber dem Bieler Kongresszentrum, befindet sich das Ristorante Pizzeria «Da Carlos», ein Lokal mit dem Ambiente aus den 60er- und 70er-Jahren, als alles noch dunkel und geschlossen sein musste. Jetzt haben Teresa und Carlos de Sousa aus ihrem Betrieb ein modern-urbanes Lokal machen lassen, das Ambiente und betriebswirtschaftliche Ansprüche unter einem Hut vereinigt – mit Hilfe der «Flying Penguins» und der Küchenplaner der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Von Chefredaktor René Frech

Biel-Bienne, die zweisprachige Uhrenmetropole am Jurasüdfuss, galt bis Mitte des letzten Jahrhunderts als eigentliche «Zukunftsstadt». Bis es zur grossen Krise in der schweizerischen Uhrenindustrie kam und Biel als Zentrum der Uhrenbranche stark und

nachhaltig darunter zu leiden hatte. Erst mit dem Erfolg der Swatch Group von Nicolas Hayek erwachte in Biel der Glaube an die Zukunft wieder. So richtig in Fahrt kam die positive Entwicklung von Biel aber erst mit der Realisierung der Expo 02, als sich die



städttebaulichen Zentrum beim Kongresshaus Biel im Erdgeschoss des «Haus zur Börse».

zuvor etwas ramponierte Stadt herausgeputzt hatte und neue städtebauliche Akzente setzte. Jetzt zieht es wieder Manufakturen von weltbekannten Luxusmarken aus der Uhren- und Schmuckindustrie sowie Hightech- und Kommunikationsunternehmen in die «Zukunftsstadt».

Neues Zentrum rund ums Kongresshaus

Rund um das markante Kongresszentrum ist in jüngster Zeit ein neues urbanes Zentrum am Entstehen. Auf dem ehemaligen «Sabag-Areal» ist eine Wohnüberbauung mit 500 Appartements im Bau. Die Stadt Biel konzentriert ihre bislang in der ganzen Stadt verteilten Verwaltungszweige rund ums Kongresszentrum. Polizei, Soziale Dienste und Gerichte sind teilweise schon angesiedelt. Dazu kommt das neue Alterszentrum «Parc La Suze» oder das «Orange Call Center» mit hunderten von Arbeitsplätzen. Das urbane Zentrum von Biel verlagert sich demzufolge zum Kongresszentrum.

«Da Carlos» ist mittendrin

Und hier, mittendrin, direkt gegenüber dem

Kongresshaus, befindet sich auch das «Haus zur Börse», in dessen Erdgeschoss seit Jahrzehnten ein Restaurationsbetrieb domiziliert ist, zuletzt das Ristorante Pizzeria «Da Carlos» des freundlich-südländischen Gastgeber-Paares Teresa und Carlos de Sousa.

Das Lokal stammt aus den 60er und 70er-Jahren. Und entsprechend dunkel und demodiert kam bis vor Jahresfrist das Ambiente daher. Und wie es für die damalige Epoche üblich war, prägten geschlossene Räume ohne Aussicht von innen und Einsicht von aussen das an sich sehr erfolgreiche Ristorante.

Die Restaurants Da Carlos SA bzw. Teresa und Carlos de Sousa entschlossen sich dann aber vor Jahresfrist — wohl nicht zuletzt im Hinblick auf die bevorstehenden städtebaulichen Entwicklungen rund um das Kongresszentrum Biel —, ihren Betrieb der heutigen Zeit anzupassen und ihn moderner, urbaner und einladender zu gestalten, ohne aber das typisch südländische Ambiente zu zerstören.

Die «Flying Penguins» kommen!

Sie suchten deshalb Rat und Tat bei ihrem erfahrenen Gastro-Treuhänder und -Berater



Impressionen vom Ambiente und Interieur des mediterranen Ristorante Pizzeria «Da Carlos». Deutlich sichtbar das «Naturstein»-Mauerwerk aus Gipsguss, der Niveau-Unterschied im Lokal sowie die warmen, südlichen Farben, welche das mediterrane Ambiente prägen.

Stefan Hunziker (der sich seit Jahren mit dem Rechnungswesen des Restaurationsbetriebes befasst) und beauftragten dessen Beratungs-, Konzept- und Designunternehmen «Flying Penguin» (Birmensdorf) mit der Erarbeitung eines Neukonzepts und mit der Realisierung eines zeitgemässen Restaurant-Design, in welchem das typisch südländische Ambiente und die nüchternen Anforderungen an betriebswirtschaftliche, aber auch betriebliche Sachzwänge unter einem Dach vereinigt sind. Mit «Flying Penguin» hatte die Familie de Sousa einen in Sachen Gastro-Konzeption und -Design unbestrittenen «Big Player» an der Hand, der im Rufe steht, aussergewöhnliche Gastro-Konzepte mit ebenso ausserge-

wöhnlichen und authentischen Mitteln und Wegen konsequent und kompromisslos umzusetzen. So ist «Flying Penguin» verantwortlich für das Restaurant «Runway 34» in Zürich-Glattbrugg (das Hangar-Restaurant mit der Original-Illyuschin drin), für das Restaurant «Gnüsserei» im Zürcher «Puls 5», für die neue Gastronomie im Fliegermuseum von Dübendorf und für andere Projekte und Konzepte in der helvetischen Gastro-Szene, von denen man spricht.

Mediterranes Ambiente im «Da Carlos»
«Flying Penguin» ist das gemeinschaftlich geführte Unternehmen des ehemaligen Swissair-Langstreckenpiloten Reto Seipel und



Ein Teil des Teams des Ristorante Pizzeria «Da Carlos» von Teresa und Carlos de Sousa.



Im Mittelpunkt der neu gestalteten Kompakt-Küche der Hugentobler AG steht der massgeschneiderte «Schweizer Herd» aus der eigenen Herd-Produktion der Hugentobler AG. In der Mitte ist der CNS-verkleidete Bauträger sichtbar.

Sie waren für die Küchen-Konzeption verantwortlich: Restaurateur Carlos de Sousa, flankiert von Küchenplaner Yves Krähenbühl (links) und Christian Mast, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

des Bieler Gastro-Konzepters und -Treu-
händers Stefan Hunziker. Entsprechend ge-
konnt und souverän ist das Ristorante
Pizzeria «Da Carlos» in Biel inszeniert
worden.

Es wurde innert bloss sechs Wochen total
saniert und erneuert und bietet heute 100
Sitzplätze im Innern und 60 Boulevard-Sitz-
plätze an. «Flying Penguin»-Mitinhaber Reto
Seipel zu GOURMET: «Das Lokal strahlt
heute modernes, mediterranes und doch
urbanes Ambiente aus, wobei auf eine klare
und strikte Gestaltung geachtet wurde.» Hell-
blau, rötlich-orange und sonnengelb sind die
dominierenden warmen Farben, die sich auf
dem Table Top fortsetzen und dem neuen

«Da Carlos» seine «Identity» geben. Das
Lokal wurde erweitert und mit einer ein-
ladenden Glas- und Fensterfront versehen,
die im Sommer vollumfänglich geöffnet
werden kann, so dass auch für die Bedienung
der Boulevard-Terrasse kurze Service-Wege
gewährleistet sind.

Gestaltungselemente sind die Säulen und
Trennwände im Innern, deren Mauerwerk
aus Gipsguss wie echt wirkt, die Niveau-
Unterschiede im Gästeraum, die Pergola mit
dem hellen Himmel sowie der Steinboden,
der (aus praktischen Reinigungsgründen)
nicht aus Terracotta, sondern aus rustikal
wirkenden Bodenplatten mit glatter Ober-
fläche besteht.

Gastronomie

Multifunktionale Kompakt-Küche

Eine besondere Herausforderung bildete die Installation der gegen den Gästeraum offenen Restaurationsküche mit dem Pizza-Corner. Zu diesem Zweck wurde die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) beigezogen.

Auf kleinstem Raum haben die Küchen-Planer der Hugentobler AG hier eine hocheffiziente Küche rund um eine tragende Säule realisiert. Im Mittelpunkt steht ein massgeschneiderter «Schweizer Herd» aus der eigenen Herd-Produktion der Hugentobler AG in Uetendorf, der mit folgender Leistungskonfiguration ausgerüstet ist:

- ▶ 4 flächendeckende Induktionskochfelder
- ▶ 4 Ceran-Kochfelder
- ▶ 1 Grillplatte
- ▶ 1 Bainmarie
- ▶ 2 Teller-Wärmeschränke im Unterbau, durchgehend und beidseitig bedienbar
- ▶ «Integriert» sind rund um den tragenden Baupfeiler ein Pasta Cooker, eine «frifri»-Friteuse sowie — in deren Fortsetzung — eine Anrichtefläche mit neutralem Geschirr- und Tellerfach im Unterbau.

Zudem ist die neue Küche mit einem Kombiteamer «Practico» 6 x 1/1 GN von Hugentobler ausgerüstet. Interessant auch die auf der Arbeitsfläche aufliegende Mise-en-place in der Kalten Küche.

Restaurateur Carlos de Sousa zu GOURMET: «Wir haben mit unserer neuen Restaurationsküche und mit dem integrierten Pizza-Corner nur die besten Erfahrungen gemacht. Die Abläufe in der Küche sind jetzt höchst



Effizienz trotz Kompaktheit: Der «Schweizer Herd» der Hugentobler AG aus



Der Kombiteamer «Practico» leistet hervorragende Dienste in der Restaurationsküche, wo mediterrane Gerichte zubereitet werden.



Die auf der Arbeitsfläche aufgesetzte und gekühlte «Mise-en-place» für Pizza- und andere Zutaten.



effizient und rationell gestaltet, und zwischen der Restaurationsküche, wo die typisch mediterranen Klassiker und unsere Pasta-Gerichte zubereitet werden, und dem Pizza-Corner gibt es heute keine 'Reibungsflächen' mehr.» Der Küchenplaner Yves Krähenbühl und Christian Mast, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler AG, betonen gegenüber GOURMET: «Die äusserst kompakten Ausmasse der Restaurationsküche und die tragende Bausäule im Zentrum der Küche haben uns schon etwas herausgefordert. Wir haben in Uebereinstimmung mit den Auftraggebern eine Lösung gefunden, die auf dieser Fläche ein Optimum an Kücheneffizienz herausholt. Vor allem aber haben wir einen massgeschneiderten Kompakt-Herd gebaut, der trotz des 'störenden' Baupfeilers sämtliche erforderlichen Leistungsmerkmale enthält. Trotz kniffliger Raumverhältnisse konnte somit eine optimale Lösung erreicht werden.»

INFOS:

Restaurant Pizzeria Da Carlos
 Güterstrasse 29, 2502 Biel
 Tel. 032/322 14 85, Fax 032/322 14 86
 E-Mail: info@dacarlos.ch

Flying Penguin
 Lärchenstrasse 29, 8903 Birmensdorf
 Tel. 043/244 03 27, Fax 043/344 03 28
 E-Mail: info@flying-penguin.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
 Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
 Tel. 031/858 17 17, Fax 031/858 17 15
 E-Mail: info@hugentobler.ch, Internet: www.hugentobler.ch

unterschiedlicher Perspektive.



Eine ungewöhnliche, aber äusserst erfolgreiche «Alliance» und Partnerschaft: Das Gastgeber-Paar Teresa und Carlos de Sousa, flankiert von den «Flying Penguins» Reto Seipel (Zweiter von links) und Stefan Hunziker (rechts von Teresa de Sousa) sowie von den Küchen-Spezialisten Yves Krähenbühl (rechts) und Christian Mast (links) der Hugentobler AG.