



Hightech-Küchentechnik der Hugentobler AG im Metropole Hotel Interlaken:

Der Hotelturm vom «Bödeli» — rundum schönste Aussichten

Das 18stöckige Hochhaus des Metropole Hotels in Interlaken gilt als das urbane Wahrzeichen der Tourismus-Metropole im Berner Oberland. So einzigartig die Panorama-Aussichten aus den Gästezimmern sind, so einmalig ist auch die Gastronomie im Metropole Hotel: Das Dach-Restaurant Top o'Met ist ein USP des Hauses, das Restaurant Bellini erfüllt höchste kulinarische Ansprüche. Das Herz der Hotelgastronomie ist eine massgeschneiderte, multifunktionale und im Eigenbau gefertigte Herdanlage der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl).

Von Chefredaktor René Frech

Der Hotelpalast Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa ist das Wahrzeichen Interlakens, das auf die grosse touristische Vergangenheit der Berner Oberländer Metropole zwischen Thuner- und Brienersee während der «Belle Epoque» hinweist.

Das urbane Wahrzeichen Interlakens aus der Gegenwart ist aber das elegante Hochhaus des Metropole Hotel, ein Viersterne-Betrieb aus den 70er-Jahren, der sich im Privatbesitz von Charles und Ursula Zimmermann be-

findet, welchen auch das Romantik Hotel Wilden Mann in der Luzerner Altstadt gehört.

Ueberall nur Panorama-Aussichten

Das Metropole Hotel verfügt über 96 Suiten und Gästezimmer mit 165 Betten. Die Suiten befinden sich in den obersten Etagen hoch über den Dächern von Interlaken und geben den Panorama-Blick frei auf das «Bödeli» und das Jungfrau-Massiv. Sie verfügen über einen geräumigen Salon, Bad und Dusche.



Blick ins Spezialitätenrestaurant Bellini im Metropole Hotel Interlaken.

Die 52 Deluxe-Zimmer befinden sich in den obersten acht Etagen, und die 42 Standard-Zimmer liegen auf der ersten bis siebten Etage. Sämtliche Zimmer bieten schönste Aussichten und zeichnen sich durch Eleganz und Funktionalität aus. Die Zimmer sind in den ersten Jahren des neuen Jahrhunderts ausnahmslos saniert und renoviert worden. Es sind vor allem Gäste aus der Schweiz, Grossbritannien, Deutschland, den USA und aus dem asiatischen Raum, welche das Metropole Hotel in Interlaken frequentieren. Insofern unterscheidet sich die Gästestruktur nicht von jener der Hotellerie von Interlaken.

Wellness und Meeting Point

Das Metropole Hotel ist aber auch ein viel-frequentiertes Meeting-, Seminar-, Konferenz- und Bankett-Hotel. Es verfügt über sieben individuell konfigurierbare Meeting-räume, die mit top-aktueller Konferenz-technik ausgerüstet sind und welche bis zu 120 Bankettgästen an grosszügigen festlichen runden Tischen Platz bieten. Zudem bietet das Metropole Hotel seinen Gästen mit Hallenschwimmbad und Finesseinrichtungen auch einen Wellness-Bereich.



Impressionen vom Metropole Hotel Interlaken: Deluxe-Zimmer mit Jungfrau-Blick-Garantie, festliche Meeting- und Banketträume,



Das Dachrestaurant Top o'Met und seine Panorama-Aussichtsterrasse im 18. Stock des Metropole Hotels Interlaken.

Top-Gastronomie

Profiliert hat sich das Metropole Hotel auch durch seine ausgezeichnete Gastronomie im gediegen-eleganten Spezialitäten-Restaurant Bellini auf der ersten Etage, das 70 Gästen Platz bietet.

Dazu kommt das Panorama-Restaurant Top o'Met im obersten Stockwerk des 18stöckigen Hotelturms. Es bietet 60 Personen Platz und wird von einer Panorama-Terrasse mit 36 Sitzplätzen ergänzt, von wo aus — als einzige gastronomische Location in Interlaken — nicht nur das «Bödeli», die Jungfrau und der

Mönch, sondern auch Thuner- und Brienersee auf einen einzigen Blick ersichtlich sind! Kein anderes Restaurant in Interlaken bietet ein solches «Panorama total» wie das Top o'Met. Ergänzt wird die Gastronomie im Metropole Hotel von der grosszügigen, zeitlos gestalteten Metro Bar.

Hotelleitung mit internationaler Erfahrung

Seit vier Jahren steht mit Direktor Marco von Euw ein versierter Hotel- und Tourismusfachmann einem Team von 50 bis 70 Mitarbeitenden vor, der neben seiner Ausbildung an der Hotelfachschule Thun und an der Hochschule für Wirtschaft Luzern auch nationale und internationale Hotel- und Tourismuserfahrung mitbringt: Er führte selbst einen Hotelbetrieb in Engelberg und stand während fast drei Jahren an verantwortlicher Stelle im Dienste einer Flusskreuzfahrtreederei in Russland.



zeitlos gestaltete Metro Bar.

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Metropole Hotel
Höheweg 37, 3800 Interlaken
Tel. 033 828 66 66, Fax 033 828 66 33
mail@metropole-interlaken.ch
www.metropole-interlaken.ch



Die neue individuell aufgebaute Herdanlage in der Küche des Metropole Hotels Interlaken: Die beiden Chefs Marco Hächler und Jürgen Wind wissen die massgeschneiderte Konfiguration und die Effizienz zu schätzen.

Hotelgastronomie mit Hightech-Küche

«Wir legen grossen Wert auf eine überdurchschnittliche Gastronomie in unserem Hotel», betont Hoteldirektor Marco von Euw gegenüber GOURMET. «Wir verzeichnen tatsächlich eine kontinuierliche Steigerung von gastronomischer und kulinarischer Qualität und Kreativität. Die Einträge im Guide Bleu Suisse sind ein Zeichen dafür.»

Eine Küche für alle

Das Metropole Hotel in Interlaken verfügt für sämtliche gastronomischen Bereiche — die zwei Restaurants Bellini und Top o'Met in der 18. Etage, die Metro Bar und den gesamten Meeting- und Bankettbereich im ersten Stock — über eine einzige Küche, jedoch über zwei Küchenchefs: Mit Marco Hächler und Jürgen Wind stehen zwei souveräne Fachleute am Herd, welche die vielschichtigen gastronomischen und kulinarischen Herausforderungen in diesem multifunktionalen Hotelbetrieb kompetent zu meistern wissen.

Massgeschneiderte Herdanlage

Verantwortlich für den technischen Zustand und die Erneuerung der technischen Hotel-, Gastro- und Kücheninfrastruktur ist Marcel Frutiger. Unter seiner Aegide und in Zusam-

menarbeit mit der Hoteldirektion, den beiden Küchenchefs und Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter Team West der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ist eine massgeschneiderte, multifunktionale Herdanlage konzipiert und realisiert worden, die im November 2009 installiert werden konnte und die sich seither auch in der Hektik des Küchenalltags ausgezeichnet bewährt hat.

Hoteldirektor Marco von Euw: «Zwischen den Küchenspezialisten von Hugentobler und unseren Verantwortlichen aus Technik und Küche hat sich eine vertrauensvolle Partnerschaft entwickelt. Die neue Induktionsherdanlage, die einen alten und störungsanfälligen Gas/Elektroherd ersetzte, wurde ganz nach unseren Bedürfnissen und Anforderungen massgeschneidert gebaut und musste angesichts ihrer Dimension von 4,4 x 1,3 Metern mit einem Kran in die Küche im ersten Stock gehievt werden — ein von Präzisionsarbeit geprägtes Spektakel sondergleichen, an das wir uns hier im Team gerne erinnern.»

Die Herdkonfiguration

Die im Produktionswerk von Hugentobler im bernischen Uetendorf gefertigte Herdanlage der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG



Im Herdunterbau sind Doppel-Wärmeschubladen für Teller und grossformatige Geschirrtelle eingebaut.

in der Küche des Metropole Hotels ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ 2 Ceran-Grosskochfelder 87 x 47 cm
- ▶ 2 x 2 flächendeckende Induktionskochfelder für die A la Carte-Zubereitung à je 7 kW
- ▶ 1 flächendeckendes Induktionskochfeld à 7 kW
- ▶ 1 beheizbare Anrichtefläche 65 x 65 cm mit dimmbarer Wärmebrücke fürs exakte und warme Anrichten
- ▶ 1 Salamander über der Herdoberfläche
- ▶ 4 x 1/3 GN Bainmarie
- ▶ 1 flächendeckend in der Herdoberfläche eben eingebaute und integrierte Griddle-Platte
- ▶ 2 x 2 Wärmeschubladen, beidseitig bedienbar, für diverse Teller- und Geschirrfomate
- ▶ 1 Bratofen, beidseitig bedienbar
- ▶ 1 Offenfach zum Abstellen von Töpfen, Pfannen, Servier-Platten, usw.

Freie Wahl der Serviceverträge

Zu den Qualitätsmerkmalen und zur Dienstleistungsorientierung der Hugentobler Kochsysteme AG gehören nicht nur der Eigenbau von modular gestalteten Herdanlagen, sondern auch eine hochwertige Servicekultur. Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter Team-West der Hugentobler AG, zu GOURMET: «Seit der Igeho 09 offerieren wir auf unseren Herdanlagen 10 Jahre Garantie oder Service- und Wartungsverträge. Unsere Service- und Wartungsverträge gewährleisten einen pro-



Es kommt ein Herd geflogen: Der Induktionsherd der Hugentobler AG musste mit einem Kran in die Hotelküche gehievt werden.

fessionellen Service und ein Mal jährlich einen umfassenden Herd-Check mit präventiven Service-, Wartungs- und Unterhaltsarbeiten, so dass es während der Wartungsvertragsdauer nach menschlichem Ermessen zu keinen Störungen und Ausfällen kommen sollte.»

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900, Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch www.hugentobler.ch



Schönste Aussichten mit vertrauensvoller Lieferantenpartnerschaft (v.r.n.l.): Hoteldirektor Marco von Euw, Roswitha Inauen, Leiterin Sales & Events, Technikleiter Marcel Frutiger, Küchenchef Marco Hächler und Hans Brügger, Regionalverkaufsleiter der Hugentobler AG, im Dachrestaurant Top o'Met.