



Sie realisierten die Küchen des Culinary Artist in Rekordzeit: Yves Krähenbühl und Bruno Dietz von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie Auftraggeber Norman Hunziker (Mitte).

---

# Bühne für die Kochkunst

---

Am Chefs Table im Culinary Artist wähnt sich der Gast in einem Theater. Der Fokus liegt ganz auf den Köchen und ihren Kreationen. Damit das klappt, musste auch der Küchenbauer Hugentobler Schweizer Kochsysteme Neuland betreten.

**Publireportage** Norman Hunziker ist ein Senkrechstarter. 2018 führte der gelernte Bäcker-Konditor, Confiseur und Koch die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft an der Weltmeisterschaft in Luxemburg als Teamchef zu Gold und dem Vize-Weltmeister-Titel, zwei Jahre zuvor wurde er in Erfurt Vize-Kocholympiasieger. Daneben etablierte der 25-Jährige ein erfolgreiches Cateringunternehmen, schrieb ein Fachbuch und arbeitete als Privatkoch, unter anderen für Elton John, sowie als Tourkoch für Bryan Adams. Mit dem Restaurant Culinary Artist eröffnete Hunziker vergangenen Herbst in Biel ein Lokal, das seinesgleichen sucht, zumindest in der Schweiz.

«Optisch orientierte ich mich an einem Private Club, wie man ihn etwa aus London kennt», erklärt Hunziker. Der von aussen nicht einsehbare Gastraum des Culinary Artist ist komplett in Schwarz gehalten. Anstatt an Tischen sitzen die Gäste an einer Theke, die sich – ähnlich einer Sushibar – durch das Lokal und um zwei grosse, ebenfalls in Schwarz gefasste Herdkomponenten schlängelt. Aus der Mitte heraus kocht und serviert Hunziker an jeweils drei Abenden pro Woche mit seiner Crew drei verschiedene Gourmetmenüoptionen (eine währschafte Mittagskarte gibts an fünf Tagen pro Woche). Das Angebot reicht vom Drei-Gang-Menü Unplugged über das Fünf-Gang-Menü A

Cappella bis hin zum Sieben-Gang-Menü Sinfonie, das indes nur auf Vorbestellung zu haben ist. «Ich wollte der Kochkunst eine Bühne geben», so Hunziker. Ebenfalls zum Konzept des Hauses gehört das täglich geöffnete Grillrestaurant Feuer und Flamme mit dem Feuerring.

Im Culinary Artist stimmt wirklich jedes Detail. Das Licht fokussiert, einem Theater gleich, einzig auf die Kochinseln und auf die Teller. Verarbeitet werden ausschliesslich Nahrungsmittel aus der Schweiz. Dafür spannt Hunziker mit insgesamt 49 Produzenten zusammen. Anstelle von Coca-Cola serviert die Crew



Die komplett in Schwarz gehaltenen Herdkomponenten sind die Bühne für Hunzikers Küchencrew.

hausgemachte Limonaden, statt Wolfbarsch gibts Bachforelle, ja sogar das Besteck ist lokaler Herkunft: designt in Biel und gefertigt in Basel. So verwundert es kaum, dass Hunziker auch bei der Küchentechnik auf helvetische Qualität setzt.

«Norman Hunziker kam mit sehr konkreten Vorstellungen zu uns», erinnert sich Bruno Dietz, Key-Account-Manager bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Ein glänzender Herd aus Chromstahl kam für dieses Konzept nicht in Frage. Also setzten die Küchenbauer jeweils eine schwarze Dekton-Platte auf die massgeschneiderten, mit Induktion ausgerüsteten Kochinseln. Sämtliche Komponenten, auch die sonst traditionell goldenen Regler von Hugentobler, wurden pulverbeschichtet oder schwarz gespritzt. Die Fächer unter den Herden, ein Warmhalte- sowie ein Kühlmöbel sind beidseitig bedienbar, damit beim Service keine Hektik entsteht. Speziell dabei ist, dass der Kühlraum durchgehend ist.

«So etwas haben wir noch nie gebaut», sagt denn auch Yves Krähenbühl, Leiter der Küchenplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Gerade bei solchen Projekten sei es hilfreich, dass auch

auf der Seite des Küchenbauers ausgebildete Köche am Werk seien. «Wir diskutierten jederzeit auf Augenhöhe.» In nur gerade drei Monaten war das Projekt realisiert. Für Hunziker war die Wahl des Küchenbauers keine Frage. «Meine Familie arbeitet seit über 15 Jahren erfolgreich mit der Firma Hugentobler zusammen.» Das Verhältnis gehe weit über eine normale Kundenbeziehung hinaus, so Hunziker. «Die Küchenbauer haben sich sehr schnell mit dem Konzept identifiziert und es genau so vollendet, wie ich mir das vorgestellt habe.»

Eine Lösung parat hatte Hugentobler auch, als Hunziker mitten in der Bau- phase eine Produktionsküche für sein Cateringgeschäft benötigte. «Wir räumten kurzerhand eine unserer Schulungsküchen im Kochparadies in Schönbühl, damit Norman eine Woche lang seine Menükomponenten produzieren konnte», erinnert sich Dietz. Ebenfalls auf die Kochtechnik von Hugentobler verlassen kann sich Hunziker am Halbfinale des Kochwettbewerbs Goldener Koch. Bleibt die Frage, wieso er sich zusätzlich einen derart aufwendigen Wettstreit aufbürdet. «Mit dem Culinary Artist und dem angehängten Hotel kamen extrem viele administrative Arbeiten auf mich zu. Der

Goldene Koch erlaubt es mir, mit dem Kochhandwerk in Kontakt zu bleiben.» ■

#### HOTEL ARTIST

Bözingenstrasse 51, 2502 Biel,  
058 680 34 70, [artist-biel.ch](http://artist-biel.ch)

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1976 gegründet. Das Unternehmen beschäftigt fast ausschliesslich ausgebildete Köche und ist bekannt für seinen praktischen Ansatz. Für den Gasträum des Restaurants Culinary Artist konzipierten die Küchenplaner von Hugentobler zwei massgefertigte, komplett in Schwarz gehaltene, leistungsstarke Induktionskochinseln sowie einen dank Pulverbeschichtung ebenfalls dunklen Kombisteamer. Die anliegende Produktionsküche wurde mit einem Tiefkühl- sowie einem Kühlschrank, vier Hold-o-maten, zwei Kombiteamern und einem Induktionsherd ausgerüstet.

[hugentobler.com](http://hugentobler.com)