

Das neue Restaurant iheimisch, Sursee:

Typisch Schweiz!

Das Restaurant iheimisch in Sursee setzt in zahlreichen Belangen äusserst markante Akzente – in Gestaltung, Einrichtung, Stil, Ambiente und Dekoration wird typisch Schweizerisches modern, überraschend und originell inszeniert. Eine Schlüsselrolle bei der Planung und Realisierung des Restaurant iheimisch spielte dabei die Innenarchitektur-Spezialistin **beck konzept ag** aus Buttisholz LU: Sie übernahm die gesamte Generalplanung und erbrachte folgende Dienstleistungen: Konzeption, Innenarchitektur, Planung, Projekt- und Bauleitung, Ausführung der Schreiner- und Möblierungsarbeiten – im wahrsten Sinne des Wortes «alles aus einer Hand»! Und zusammen mit der Küchenspezialistin **Aeschlimann Hotelbedarf AG** (Bleienbach BE) etablierte die **Rational Schweiz AG** (Heerbrugg SG) mit dem **iCombi Pro** und dem **iVario Pro** die neuste Generation an küchentechnischen Geräten – und setzt damit in der Kücheninfrastruktur des Restaurant iheimisch ganz neue küchentechnische Standards.

Text: Sabine Born | Fotos: HotelFotograph.ch Jeronimo Vilaplana, Rolf Neeser

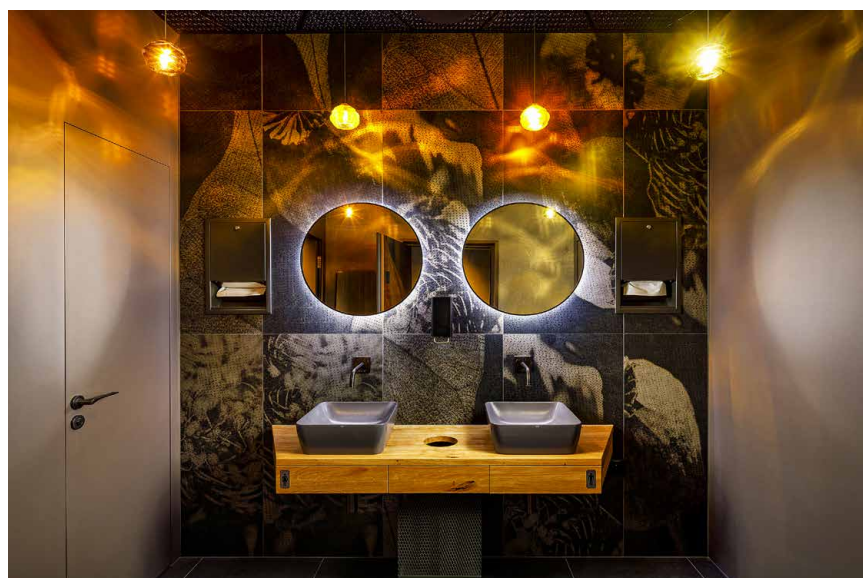
Die Region rund um den Sempachersee mit der Stadt Sursee im Mittelpunkt ist ebenso beliebt wie die Leuchtenstadt Luzern. Sursee mischt den historischen Teil mit modernen Bauten, am Nordtor der Altstadt beispielsweise mit dem neuen Wohn- und Gewerbehauus Sura Vista. Im Parterre von Sura Vista wurde im Mai 2021 das Restaurant iheimisch eröffnet, mit Aussensitzplätzen auf dem neu gestalteten Hans-Küng-Platz, ein Begegnungsort an der Sure, wo Enten mit ihren Jungen vorbeiziehen. Ein Restaurant, ganz nahe am Wasser gebaut, das Schweizer Klassiker entstaubt und chic in Szene setzt. Ein schwarz-weisser Scherenschnitt wurde als Wandbild gross aufgezogen und farbige Sparschäler kreisrund zum Lampenschirm drapiert. Auf einer Fichtenwand zeigt ein Digitaldruck zwei wettkämpferprobte Schwinger, die zum Menschenknäuel verknotet im Sand liegen. Eine Bahnhofsuhr, 1944 vom Schweizer Ingenieur Hans Hilfiker entworfen, ragt senkrecht aus der Wand, und auf der Sitzbank in der Lounge erinnern Reissverschlüsse daran, dass sie in der Schweiz das Format zum Serienprodukt und schliesslich Weltruhm erlangten.

GASTRONOMIE

Das Restaurant iheimisch inszeniert Schweizer Klassiker auf vielen Ebenen: Die beck konzept ag hat diese Idee mit viel planerischem Know-how kreativ und mit Liebe zu zahlreichen Details umgesetzt.



Ein Klassiker von vielen: Der Sparschäler wurde 1947 von einem Schweizer erfunden und patentiert. beck konzept hat farbige Variationen zu originellen Lampenschirmen geformt.



Eine der ersten Unisex-Toiletten in Sursee mit Waschtischen, die sich Mann und Frau teilen. In kleinen Schubladen finden Gäste Dinge, die den Alltag erleichtern.

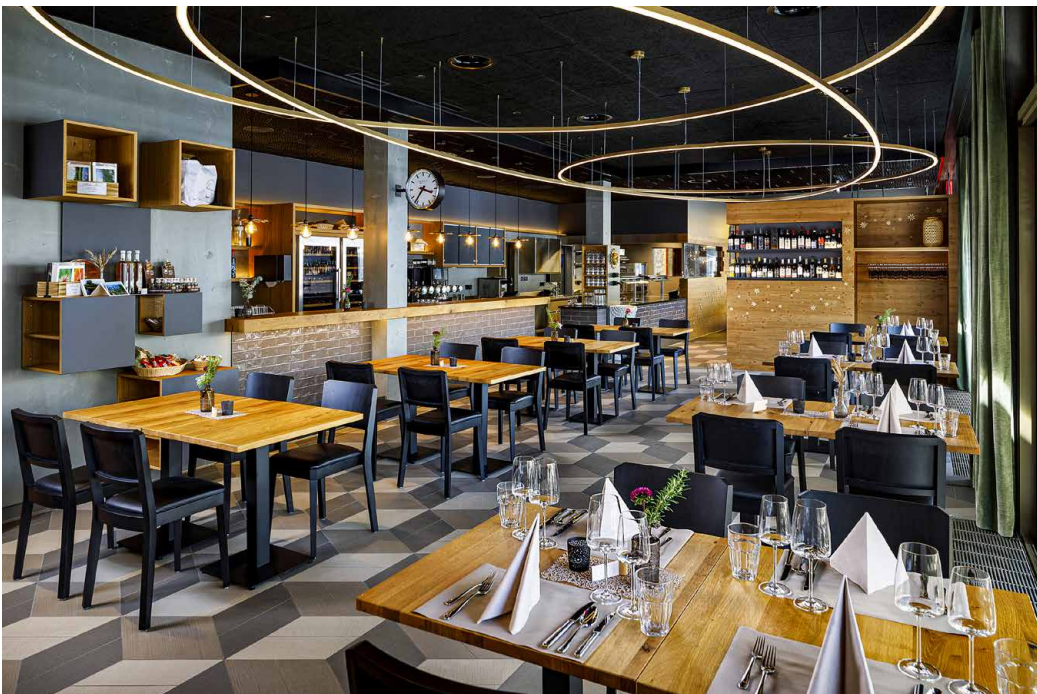
Mit viel Liebe zu Schweizer Details

«Wir trugen typisch Schweizerisches in vielen Brainstormings zusammen und entwickelten Ideen, wie man sie inszenieren kann. Das Edelweiss taucht in verschiedenen Varianten auf, eingelasert in die bodenlangen Samtvorhänge, foliert auf Fensterscheiben und als Laserdruck auf den Zwischenwänden aus Fichtenholz», erklärt Roland Walker, Geschäftsführer und Leiter der Abteilung Planung und Verkauf der beck konzept ag, einer Spezialistin für Raumgestaltung, welche bei der Raumgestaltung auf klare Vorstellungen des iheimisch-Geschäftsführers Damian Sidler zurückgreifen konnte.

«Das zeichnet unsere Arbeitsweise aus, dass wir gut zuhören, Ideen von Kundinnen und Kunden aufnehmen und in kreative Lösungen umsetzen, die sich letztlich in ganz vielen Details wiederfinden: Im Restaurant iheimisch beispielsweise auch in der Toilette – eine der ersten Unisex-

Toiletten in Sursee übrigens. Hier sind unter den beiden Waschtischen zwei kleine Schubladen untergebracht, links mit Praktischem für die Frau, rechts mit «Dingen, die der Mann nicht braucht», lacht Roland Walker.

Die beck konzept ag bringt Traditionelles mit Modernem zusammen und setzt mit Sesseln mit Kuhfellbezug oder einer rot-weißen Hollywood-Schaukel das typisch Schweizerische auf der Farb- und Materialebene fort. Zwischenwände aus Fichten- und Tischplatten aus Eichenholz sorgen für einen urbanen Chalet-Charme. Ein Vinylboden geht in einen Plattenboden aus Feinsteinzeug über, der je nach Blickwinkel dreidimensional erscheint. Diesen Übergang wiederholt die textile Spanndecke im Wechsel zur funktionalen Streckmetalldecke und grenzt Lounge und Bistro-Teil vom Restaurant-Bereich dezent ab. Insgesamt hat die beck konzept ag ein beeindruckendes Ambiente geschaffen, das erst noch nach den Regeln von Feng-Shui gestaltet ist.



Der Restaurantbereich lässt sich für Anlässe in den Rigi-Saal und in eine Pilatus-Stube unterteilen. Zwischenwände, die Ausblicke auf die beiden typischen Schweizer Berge gewähren, schaffen Cachet und Ambiente.

Damit Energien frei fließen

«Wir setzen Feng-Shui nicht in der Tiefe um, machen intuitiv aber bereits vieles richtig. Wir vermeiden versteckte Ecken oder platzieren sicher keine Spiegel am Ende eines Korridors oder im Eingangsbereich. Aber natürlich geht eine umfassende Feng-Shui-Gestaltung über unser Basiswissen hinaus, und so ziehen wir auf Wunsch ausgebildete Beraterinnen und Berater bei», betont Roland Walker gegenüber GOURMET. In diesem Fall war es ein Freund von Geschäftsführer Damian Sidler. Er schaffte

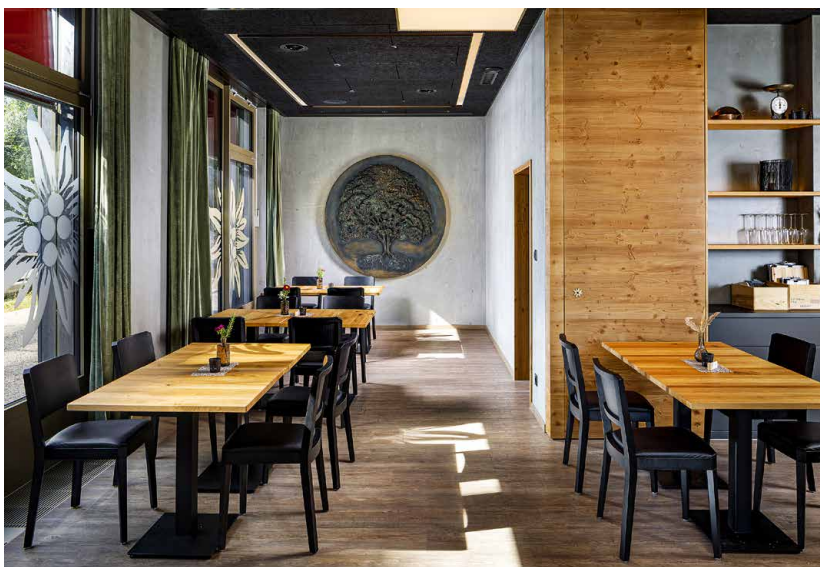


Die Sonnenmaske, ebenfalls von Roger Stalder, sowie der Brunnen von Bildhauer Lukas Müller, symbolisieren die Gansabhaut, eine uralte Surseer Tradition. Der Brunnen ist gleichzeitig ein grosszügiges Angebot für die Gäste, die Krug und Gläser mit energetisiertem Wasser kostenlos auffüllen können.

die Voraussetzungen, damit das Chi fortan harmonisch schwingend durch den Raum im Restaurant iheimisch fließen, ein paar Runden drehen und wieder abziehen kann. Die Lounge gilt aus Feng-Shui-Sicht als Partnerecke, und eine zum Wandbild modellierte Buche am anderen Restaurantende stärkt den Westen.

Das inspirierende Bild hat der Surseer-Maskenbildner Roger Stalder kreiert, ebenso wie die Sonnenmaske über dem Brunnen von Bildhauer Lukas Müller, der zwischen Bar und Theke einen prominenten Platz einnimmt und die Geschichte der Gansabhaut erzählt. Eine uralte Surseer Tradition, gemäss welcher junge Frauen und Männer am Martinstag mit rotem Mantel und hinter einer Sonnenmaske verborgenen Augen den Rumpf einer leblosen Gans vom Kopf trennen. Wem diese Heldentat mit einem Säbelhieb nach einem Glas Wein und ein paar Drehungen um die eigene Achse gelingt, darf die Gans behalten. 1820 verschwand der Brauch aus Sursee, bereits 41 Jahre später wurde er wieder zum Leben erweckt und bis heute in Sursee zelebriert.

«Aus dem Brunnen fliesst energetisiertes und gekühltes Wasser, das die Gäste kostenlos in ihre Gläser und Krüge füllen dürfen», sagt Heike Klopfer, stellvertretende Geschäftsführerin, die mit ihrem Lebenspartner Damian Sidler das Logo des Restaurants selbst entworfen hat. «Er hat den Blumenkranz gezeichnet, der seine starke Verbundenheit mit der Natur symbolisiert. Den unteren Teil des Kreises bildet der Stempel eines Weinglases, den der Wein zeichnet, wenn ein paar Tropfen an Bauch und Stiel herabrinnen und feine Kreise auf Tischtüchern und Oberflächen hinterlassen.»



Eingerichtet nach Feng-Shui: Das inspirierende Bild einer Buche vom Surseer Künstler und Maskenbildner Roger Stalder stärkt den Westen.

GASTRONOMIE

Im Restaurant iheimisch werden Schweizer Klassiker nicht nur optisch inszeniert, sondern auch auf den Teller gebracht. Besonders beliebt und äusserst fein: das Cordon-Bleu mit Pommes.

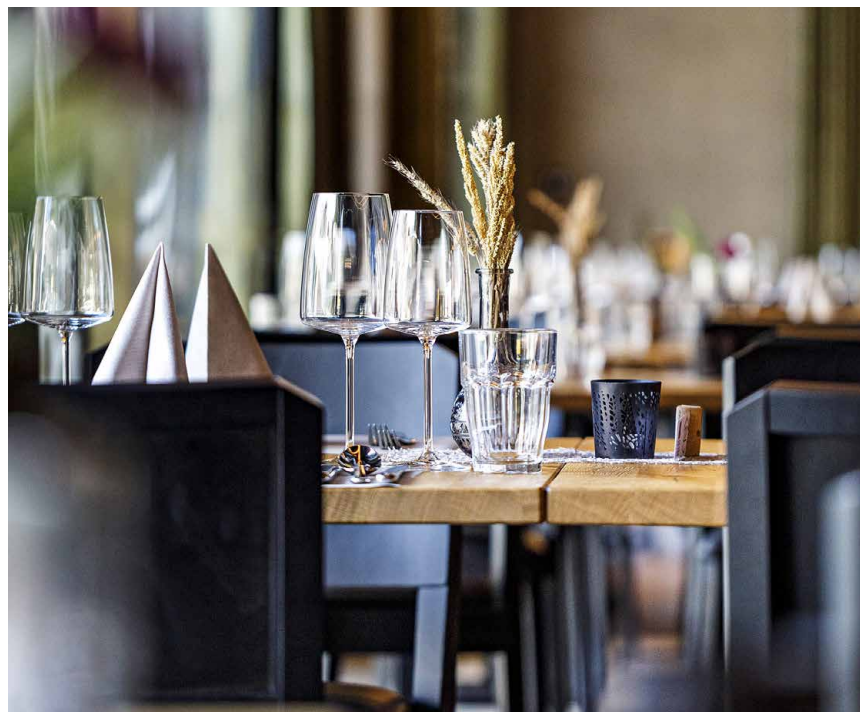


Gut geplant und clever eingerichtet

Die Handschrift von Damian Sidler ist nicht nur im Logo erkennbar, sondern im gesamten Restaurant, in der Einrichtung, in den Farben, in jedem noch so kleinen Detail und natürlich auch in der grosszügigen Küche, wo die vielen Anknüpfungen an einheimische Schönheiten, Schweizer Geschichten und Güter ihre kulinarische Fortsetzung finden.

«In der Küche bezieht sich das Restaurant iheimisch auf regionale und saisonale Produkte. Die Pastetli fürs heutige Mittagsmenu beispielsweise stammen von der Confiserie Surchat in Sursee, das Fleisch vom Stadtmetzger, auch Brot und Gipfeli kaufen wir in der Stadt ein. Wir servieren Goba Mineralwasser aus Appenzell, Kalte-Lust-Glace aus dem Kanton Solothurn und Appenzeller Bierspezialitäten im Offenausschank – Produkte aus der Region und von kleinen Unternehmen statt weit hergeholt und von Grosskonzernen», erläutert Heike Klopfer gegenüber GOURMET ihr kulinarisches Konzept, das abends im A la Carte-Service mit Cordon-Bleu, Züri Geschnetzeltem oder Kalbshaxen, sousvide-geschmort weitere Schweizer Statements setzt.

Bevor Damian Sidler das Restaurant iheimisch übernahm, führte er das Timeout in der Eishalle von Sursee, das gleichzeitig Basisstation seines erfolgreichen Lukullus-Caterings war. «Als er vom geplanten Restaurant in der Sura Vista-Überbauung hörte, organisierte er Pläne, die wir gemeinsam studierten. Die Grundidee war gut, die Ausführung nicht zu Ende gedacht. Die rückwärtigen Räume waren im Verhältnis zur Gastronomiefläche zu klein. Ein einziger Durchgang in die Küche hätte die Trennung des Warenflusses verunmöglicht und ein seitlicher, eher unscheinbarer Haupteingang für die Gäste zu einem 30-Meter-Catwalk durch das ganze Restaurant geführt. Wir haben also bereits im ersten Entwurf einiges überarbeitet, das in der Umsetzung dann allerdings zur



Das schöne Ambiente kommt bei den Gästen sehr gut an – Bauarbeiter, Studentinnen, Businessfrauen und Senioren. Das Publikum ist so vielfältig wie das Angebot in der Küche.

Herausforderung wurde. Die Planung war zu jenem Zeitpunkt bereits abgeschlossen», erinnert sich Roland Walker an die Anfänge des Restaurant iheimisch.

Auf Umwegen zum Ziel

«Als ein erster Entwurf an Totalunternehmer und Bauherrin ging, hatte Letztere die Restaurantplanung bereits in die Hände eines Zürcher Gastroberaters gelegt. Damian Sidlers Bewerbung fiel zwischen Stuhl und Bank. Auf der Suche nach einem Mieter vor Ort stolperte der Zürcher Gastroberater dann zufällig über Damian Sidlers Catering-Wagen. Man kam ins Gespräch und entwickelte das Konzept auf Basis der Erstentwürfe weiter. Damian Sidler stieg in die Vertragsverhandlungen ein. Das war im

Die Gemeinde hat den Hans-Küng-Platz neugestaltet, der in den Aussenbereich vom iheimisch übergeht und gerne für Aperos und Events genutzt wird.

Jahr 2019. Insgesamt dauerte der gesamte Prozess von der ersten Idee bis zur Eröffnung vier Jahre», berichtet Roland Walker.

«Die beck konzept ag übernahm schliesslich die Generalplanung, beauftragte ein Team von Planern und konnte so wichtige Schnittstellen effizient bedienen. Neben der gesamten Generalplanung erbrachte unser Unternehmen folgende Dienstleistungen: Konzeption, Innenarchitektur, Planung, Projekt- und Bauleitung, Ausführung der Schreiner- und Möblierungsarbeiten – und dies alles aus einer Hand!», betont Roland Walker gegenüber GOURMET. Der zweite Durchgang konnte realisiert werden, auch wenn eine Erdbebenwand und eine grosse Steigzone dem Vorhaben ursprünglich im Weg standen. «Diese erschwerte auch unsere Küchenplanung, da Leitungsdurchbrüche nicht möglich waren», erklärt Markus Aeschlimann, Geschäftsinhaber der Aeschlimann Hotelbedarf AG, eine kompetente Fachplanerin für Küchenneu- und -umbauten, die im bernischen Bleienbach rund 35 Mitarbeitende beschäftigt und den gesamten Kücheneinbau im Restaurant iheimisch verantwortet hat.

Langjährige Zusammenarbeit schafft Vertrauen

«Wir kannten Damian Sidler vom Timeout, waren hier für den Geräte-Service verantwortlich und haben eine kleine Erweiterung realisiert, um Catering und Restaurantbetrieb besser zu kombinieren.» Im Timeout arbeitete Nicolai Berger, der im Mai 2021 mit Damian Sidler ins iheimisch wechselte, wo das Catering – umbenannt in iheimisch Catering – weitergeführt wird. Der Restaurantbetrieb mit 120 Innen- und Aussensitzplätzen ist allerdings viel aufwändiger als im früheren Betrieb, wo neben dem Mittagsservice abends lediglich Imbisse verkauft wurden. «Wir richten vor allem im Herbst viele Caterings aus, für Events, Hochzeiten, beispielsweise auch für das Stadttheater Sursee. Hinzu kommen Essenslieferungen



Ein Team, das zusammenhält und von Heike Klopfer (r.), stellvertretende Geschäftsführerin, und Küchenchef Nicolai Berger (2.v.r.), umsichtig geführt wird.



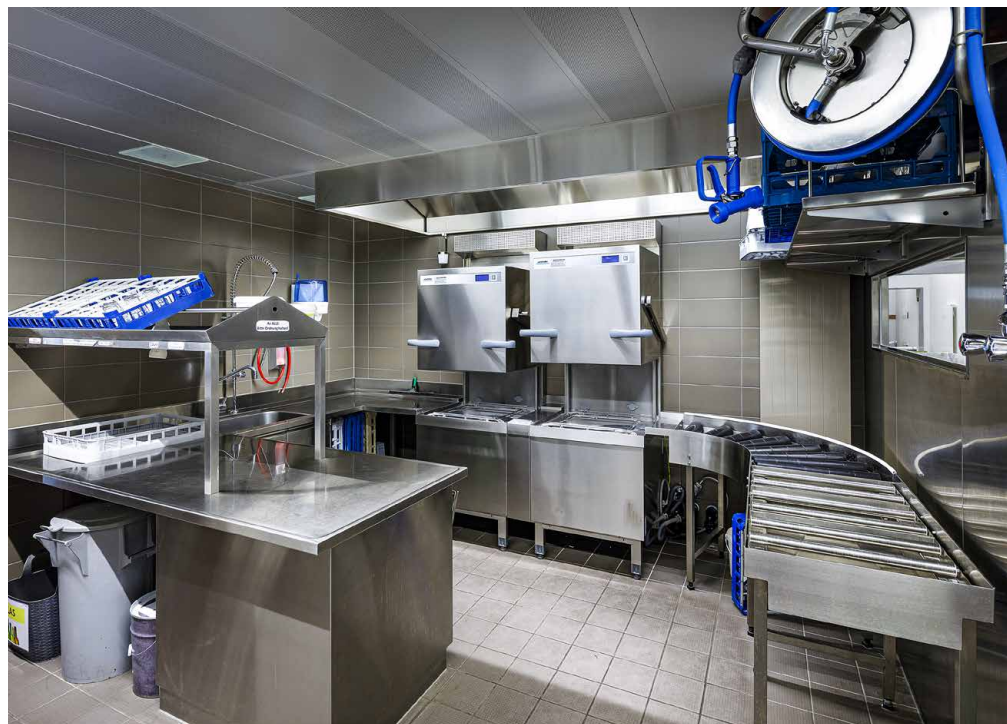
Impressionen von der effizienten Küchen-Infrastruktur im Restaurant iheimisch.

für kleinere bis grössere Gruppen. Das grösste Catering, das ich je ausgerichtet habe, war ein Fünfgänger für 250 Personen», erklärt Nicolai Berger und betont die Herausforderung, Catering und Restaurantbetrieb unter einen Hut zu bringen.

Es ist ein volatiles Geschäftsmodell, das einen effizienten und flexiblen Betrieb in der Küche erfordert mit einem Team, das neu zusammengewürfelt, sich erst einmal finden muss. Fünf Köche und zwei Hilfsköche sowie eine Mitarbeiterin der Sozial-Stiftung Brändi bilden das Küchenteam, das sich auf eine grosszügige, professionell ausgestattete Küche stützen kann, welche die Aeschlimann Hotelbedarf AG geplant und realisiert hat. Eine Sichttüre markiert den Übergang in die Küche, die mit einer durchdachten und gut ausgerüsteten Produktionslinie beginnt. «Hier ist die Vorbereitung für Bankette für 300 Personen problemlos möglich. Wird vorproduziert, könnten täglich 600 bis 700 Mahlzeiten und Menus zubereitet werden», erklärt Markus Aeschlimann.

«Im Sous-Vide-Verfahren werden Gemüse, Fleisch aber auch Fonds, Saucen und Suppeneinlagen vorproduziert und vakuumiert haltbar gemacht. Sous-Vide ist ein wichtiges Element in Damian Sidlers Küche und eine zentrale Komponente einer erfolgreichen Vorproduktion. Viel Vorproduziertes kommt auch in den Schockfroster Irinox MultiFresh Next L (20 x 1/1 GN), wo Zubereitetes auf eine Kerntemperatur von minus 18 Grad schockgefrostet oder garheiss auf drei Grad abgekühlt wird. Das schnelle Abkühlen bewahrt Farbe, Konsistenz und Qualität der Speisen und verlängert die Haltbarkeit», führt der Küchenexperte weiter aus und führt Beispiele an, wie im Restaurant iheimisch Geräte der neusten Generation auch ökologisch einiges leisten. Der Irinox-Schockfroster beispielsweise arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel Propan R290, das den strengsten Umweltauflagen weltweit genügt. Zum Vergleich: Propan hat ein globales Erwärmungspotential (GWP) von 3, andere Kühlmittel

erreichen Werte von 1500 und mehr. «Energieeffizient ist im Restaurant iheimisch auch die Spültechnik. Sie stammt von der Winterhalter Gastronom AG, einem Familienunternehmen mit Schweizer Sitz in Rüthi SG, das Produktionswerke in der Schweiz und in Deutschland unterhält und in der Spültechnologie zu den drei führenden Anbietern in Europa gehört», erklärt Markus Aeschlimann. «Hier haben wir uns für eine Twinset-Lösung entschieden: Das heisst, die beiden Haubenspülmaschinen der PT-Serie lassen sich koppeln und verdoppeln die Spülkapazität in Stosszeiten. Reduzieren sich Gästefrequenzen wieder, spart man im Einzelbetrieb Kosten im Vergleich zu einer grösseren, nicht immer voll ausgelasteten Maschine.» Energetisch punktet die PT-Serie zudem mit einer Abwasserwärmerückgewinnung. Das heisst, zwei verschiedene Wärmetauscher heizen mit der Energie von Abwasser und Wasserdampf, der beim Spülen im Innern der Maschine entsteht, das kalte Zulaufwasser auf. So entweicht beim Öffnen der Maschine auch kaum noch feuchtwarmer Wasserdampf in den Raum, und pro Spülgang werden bis zu 25 Prozent Energiekosten eingespart. «Gespiessen werden die Geschirr- und Gläserpülmaschinen übrigens von einer zentralen Dosieranlage im Keller, die wir extra fürs iheimisch konzipiert und realisiert haben. Eine sichere und saubere Sache, welche die Lagerung von Bidons mit Reinigungsmitteln in der Küche erübrigt.»



Eine clevere Spüllösung von der Aeschlimann Hotelbedarf AG: Die PT-Serie von Winterhalter passt sich den Platzverhältnissen variabel an. Sie kann in einer geraden Linie oder über Eck aufgestellt werden und erlaubt auch in der Arbeitsrichtung Flexibilität – von links nach rechts oder umgekehrt – je nach Bedarf.

Neuste Geräte-Generation von Rational

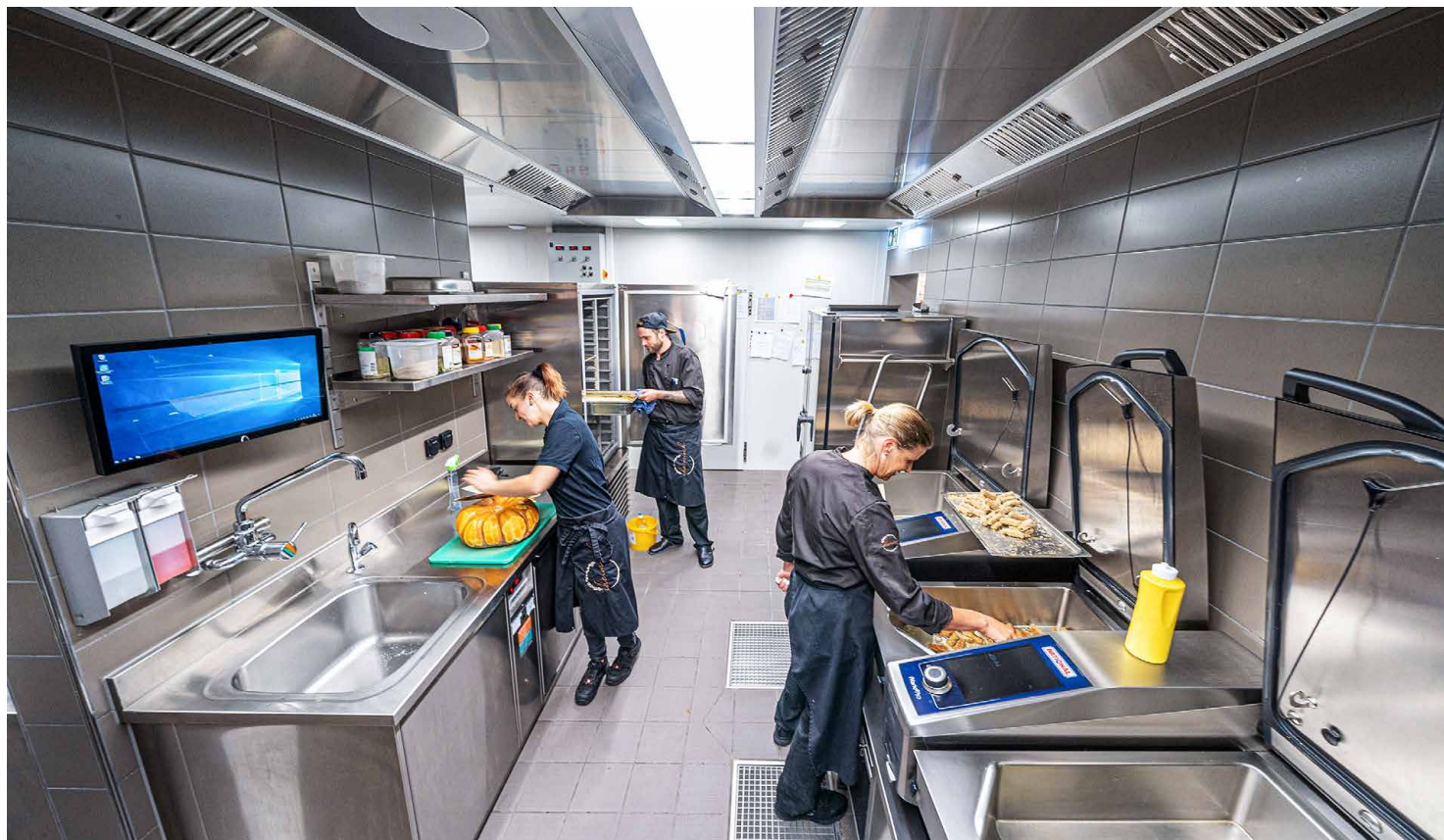
Eine Produkt-Gruppe ist in der Küche des Restaurant iheimisch besonders stark vertreten: Fünf iCombi Pro und zwei iVario Pro. Die effizienten Nachfolgemodelle der bekannten Rational-Klassiker SelfCookingCenter und VarioCookingCenter decken 90 Prozent der Anwendungen in einer Küche ab und sparen damit Kosten, Ressourcen und viel Platz.

Der iCombi Pro ist ein Combi-Steamer, der Dampf, Heissluft sowie die Kombination aus beiden (Combi-Dampf) im Garraum nach der Anwahl der gewünschten Zubereitung ohne weiteres Zutun steuert und reguliert. Ihn gibt es in verschiedenen Grössen, vom kompakten XS bis zum 20 x 2/1 GN. Im Restaurant iheimisch steht das XS-Format im Frontcooking-Bereich. Wenn Nicolai Berger hier Tomaten dämpft, die mittags als Beilage auf die Teller kommen, kann er gleichzeitig mit den Gästen kommunizieren. Darüber hinaus erweitert dieser Bereich die eher knapp bemessene Küche.

Michaela Kirschner, Marketingleiterin der DACH-Regionen bei Rational, erläutert gegenüber GOURMET die Vorteile der Geräte und wie sie sich von den Vorgänger-

modellen abheben: «Wir haben den Garraum des iCombi Pro neu designt und den Wärmeeintrag verbessert. Er arbeitet jetzt bis zu zehn Prozent schneller bei weniger Energieverbrauch und kann bis zu 50 Prozent mehr Gargut laden. Zum Beispiel gleichzeitig Fisch, Broccoli und Rüeblli – das System überwacht jeden Einschub einzeln und passt Garzeiten an Menge und Wunschergebnis an, alles ohne Geschmacksübertragung – das war schon vorher seine Stärke. Diese intelligenten Garpfade lassen sich neu während des Garprozesses anpassen. Eine hilfreiche Funktion ist zudem das Abspeichern von Produktionsabläufen: Man wählt also aus, ob die Speisen zeitgleich fertig sein sollen oder die Produktion zeitgleich startet.»

Blick auf die iVario Pro von Rational.



GASTRONOMIE

Aufgrund seiner Intelligenz reagiert der iCombi Pro wie ein erfahrener Koch, übernimmt Routinearbeiten und sorgt für Freiräume – das erleichtert die Arbeit in Grossküchen enorm.



Regenerieren und vorproduzieren

«Ich verwende ihn vor allem zum Regenerieren von Reis, Kartoffelgratin oder Kartoffelstock. Abends produzieren wir darin unsere Cordon-Bleus. Dazu stellen wir die Kerntemperatur auf 64 Grad ein und entnehmen sie in der immer gleichen Qualität, egal, ob das eine Stück dicker, das andere etwas dünner ist oder die Garraumtüre zu lange offen war. Dank seiner Intelligenz reagiert das Gerät dynamisch auf solche Anforderungen. Kennt es das gewünschte Ergebnis, adaptiert es Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur automatisch. Das ist wirklich beeindruckend und verschafft mehr Zeit für anderes», betont Chefkoch Nicolai Berger die Vielseitigkeit des iCombi Pro. Insgesamt sind im Restaurant iheimisch fünf iCombi Pro im Einsatz – ein XS, drei 6 x 1/1 GN, davon eine Baking Line (in welcher die gesamte Patisserie produziert wird) sowie ein 20 x 1/1 GN. Hinzu kommen zwei iVario Pro, ein Pro L und ein Pro 2-S. Sie sehen aus wie Kipper, können aber viel mehr: Kochen, braten, blanchieren, frittieren und druckgaren – sie ersetzen also so gut wie alle herkömmlichen Kochgeräte und übernehmen auf Knopfdruck die Zubereitung von Gerichten fast selber, inklusive Einlassen von Wasser oder Einreduzieren von Saucen.

Reaktionsschnell und einfach stark

«Der iVario Pro ist reaktionsschnell, erreicht in 2,5 Minuten eine Temperatur von 200 Grad. Mit hochsensiblen Sensoren erkennt er jede Sekunde die aktuelle Temperatur und die Menge des Garguts. Er gibt dem Risotto also blitzschnell die benötigte Temperatur, wo er sie braucht und reduziert sie ebenso schnell wieder, wenn die erwünschte Garstufe erreicht ist. Auch er denkt also mit, lernt dazu und unterstützt», erklärt Michaela Kirschner. «In der praktischen und täglichen Anwendung ist die intelligente Funktion iZoneControl eine spannende Innovation: Der Koch kann den kratzfesten Tiegelboden mit den Keramik-Heizelementen in bis



zu vier individuelle Flächen aufteilen und kann so etwa hier 60 und dort 30 Grad einstellen.»

«Eine Funktion, die wir im Moment noch nicht verwenden, für die geplanten Brunchs aber interessant wird. Dann können wir Eier, Speck und Brötchen auf der gleichen Fläche individuell beheizen. Das Anbraten von Fleisch im iVario Pro ist wirklich einwandfrei. Mich beeindruckt, dass es nicht anbrennt und die Fleischkruste komplett erhalten bleibt. Im grossen iVario Pro bereiten wir Bouillons oder Fonds vor, im kleineren braten wir Fleisch an, bereiten Risotto, Schupfnudeln, Lasagnen oder Béchamel-Saucen zu», sagt Nicolai Berger, der auch die automatische Höhenverstellung des iVario Pro schätzt, so dass er im Betriebsalltag auf die Grösse der Nutzerinnen und Nutzer eingestellt werden kann.

Er betont aber gleichzeitig auch, dass es Zeit, Routine und auch Vertrauen brauche, sich auf die Intelligenz der Geräte einzulassen. Ausserdem Gelassenheit und Toleranz, das

Insgesamt fünf iCombi Pro, davon eine 6 x 1/1 GN Baking Line, stehen in der iheimisch-Küche. Hier wird die gesamte Patisserie selber hergestellt, die einen gewichtigen Teil des Gastrokonzepts ausmacht.



Schnelle Zwischenreinigung – neben der Handbrause steht im iCombi Pro ein spezielles Reinigungsprogramm zur Verfügung, das in nur ca. 12 Minuten das Kochsystem wieder einsatzbereit macht.



gelernte Kochhandwerk aus der Hand zu geben und einem Gerät anzuvertrauen. Nicolai Berger arbeitete zuvor unter anderem im Chez Vroni in Zermatt oder im Schellenursli in Basel. «Mit einem Freund habe ich eine Zeitlang auch Streetfood gemacht. Wir haben Spezialitäten ausprobiert wie Rüebliwickel, gefüllt mit Cashew-Nüssen oder ein Wirz, gefüllt mit Kartoffelstock und Hackbraten. Und

«Wir bauen im Moment Produktionstage in unsere Betriebsroutine ein und arbeiten an der Optimierung von Abläufen, um das Potential der Rational-Geräte noch besser auszuschöpfen», erklärt Küchenchef Nicolai Berger.

überall war Intuition und viel Erfahrung gefragt», sagt Nicolai Berger, der Sabayon oder Sauce Hollandaise noch auf Gasgrill und offener Flamme zubereitet hat. Trotzdem bewertet Nicolai Berger die Entwicklungen in der Gastronomie positiv. Sie dürfe sich der Digitalisierung keinesfalls verschliessen: «Denn das eine schliesst das andere ja nicht aus. Im A la Carte-Bereich ist die frische Zubereitung bei uns immer noch sehr wichtig. Betrachten wir aber den Gesamtbetrieb mit Restaurant und Catering, sind wir auf intelligente Geräte angewiesen und kommen ohne Vorproduktion nicht mehr aus, wobei mit Sous-Vide, Schnellkühlen und Schockfrostern keine Qualitäts- und Geschmackseinbussen hingenommen werden müssen.»



Mehr zum Thema

Restaurant iheimisch

St.-Urban-Strasse 6
6210 Sursee
Tel. 041 925 85 45
hallo@restaurant-iheimisch.ch
www.restaurant-iheimisch.ch

beck konzept ag

Gewerbezone 82
6018 Buttisholz
Tel. 041 929 68 88
info@beck-konzept.ch
www.beck-konzept.ch

Aeschlimann Hotelbedarf AG

Flugplatz 22
3368 Bleienbach
Telefon 062 919 60 80
info@aeschlimann-ag.ch
www.aeschlimann-ag.ch

Rational Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Tel. 071 727 90 92
info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch



Michaela Kirschner, Marketingleiterin der DACH-Regionen bei Rational, und Küchenchef Nicolai Berger: Rational bietet Betriebsbegleitungen vor Ort an sowie weiterführende Trainings in der Academy. Das ist wichtig, um die Arbeitsabläufe zu verbessern und alles aus den Rational-Kochsystemen herauszuholen.