



Blick vom traditionsreichen Hotel Eden in die Spiezer Seebucht, das mit einem grosszügigen Tagungs- und Meetingzentrum sowie mit einem gediegenen Spa- und Wellness-Bereich erweitert wurde.

Hotel Eden, Spiez:

Gesucht und gefunden: Ein Alleskönner für die Küche

Das Hotel Eden in Spiez geht mit einem klaren Bekenntnis zu zwei Zielgruppen in die Zukunft: Individualgäste und Geschäftskunden. Derzeit investiert das Hotel sowohl ins Tagungszentrum als auch in Wellness und Gastronomie. Ein zentrales Element dieser Strategie bildet die Implementierung einer neuen multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG, die es ermöglicht, auf die verschiedensten Bedürfnisse einzugehen.

Text: Annette Marti, Fotos: Rolf Neeser und zVg

Manche Häuser erzählen besondere Geschichten, sie sind Zeitzeugen. Das Hotel Eden in Spiez zum Beispiel spiegelt die Tourismusgeschichte und die Entwicklung des Ortes mit der höchst idyllischen Seebucht am Thunersee in eindrücklicher Weise wieder. Es zeigt Episoden des Aufschwungs, der Euphorie, aber auch Jahre des Niedergangs und Stillstands.

Das jüngste Kapitel des Hotel Eden beginnt mit einer Entdeckungsfahrt von Lisbeth Mathys, Witwe des Medizinaltechnik-

Unternehmers Robert Mathys, die auf der Suche nach einem eigenen kleinen Hotel zufällig in Spiez landete. Das Hotel Eden war viel grösser als sie sich ihr Investitionsprojekt eigentlich gewünscht hatte. Dennoch war sie angetan von der Lage in der Spiezer Bucht und vom Charme des Hotels, den sie sofort erkannte, obwohl das Haus zum damaligen Zeitpunkt schon mehrere Jahre geschlossen war und langsam baufällig wurde. Nach langwierigen Verhandlungen erwarb Lisbeth Mathys im

Hotellerie



Impressionen von den vielfältigen Gästeäumlichkeiten im Hotel Eden Spiez mit Lobby, Restaurants, Gästezimmer, Bibliothek, Tagungszentrum und Terrasse.

Jahre 2005 das Hotel Eden und renovierte es aufwändig. Ihre Vision war es, das Haus auf Alleinreisende auszurichten, da sie erst als Witwe realisierte, wie zweitrangig alleinreisende Gäste in der Hotellerie oftmals behandelt werden. Es zeigte sich allerdings nach einer Weile, dass das Konzept «Single Hotel» nicht zum Fliegen kam. Das Hotel Eden legte die Bezeichnung «Single Hotel» ab und begann, vermehrt in den Seminar- und Ferientourismus zu investieren – ohne dabei den Fokus auf Einzelreisende zu verlieren.

Die zwei Standbeine des Hotel Eden

«Heute haben wir zwei Standbeine», erklärt Hoteldirektor Jürgen Kögler, «einerseits Privatgäste, die Ruhe, Natur und Erholung suchen, andererseits Gruppen, die Tagungen und Seminare durchführen.»

In beide Segmente ist in den letzten Jahren konsequent investiert worden: Der Seminarbereich, der mit der Realisierung verschiedener Räumlichkeiten, einer eigenen Rezeption und einer Tiefgarage zu einem eigentlichen Tagungszentrum angewachsen ist,

erhielt im vergangenen Winter ein neues Restaurant. Das «Park Side» mit den 55 Sitzplätzen erweitert das grosse Restaurant «Belle Epoque» entweder zu einem schönen Bankettsaal mit insgesamt 160 Sitzplätzen oder kann abgetrennt für Meeting-Gäste genutzt werden.

Die modernen, hellen Tagungsräume lassen sich je nach Bedarf kombinieren. Die dezente Gestaltung und die werthaltigen Materialien schaffen eine angenehme Atmosphäre. Man kann sich denken, dass die Aussicht auf die Spiezer Bucht und die dahinter aufragenden Berggipfel das Ihre zu einer guten Tagungs-Ambiance beitragen.

Für das Wohlbefinden der Individualgäste setzt das Hotel Eden Spiez ebenfalls einen klaren Akzent: Bereits im Winter 2016/17 begann man mit der Erweiterung des Wellness-Bereichs, der in den kommenden Monaten um ein Solebad und um eine Salzgrotte erweitert wird. Neu hinzugefügt werden auch ein Private Spa, ein weiterer Kosmetik- und Massageraum sowie ein Ruheraum. Gemessen an den 45 Gästezimmern wird das Hotel Eden in Zukunft über einen Wellness-Bereich verfügen, der seinesgleichen sucht.



Damit will das Hotel Eden sowohl ruhesuchende Individualgäste als auch Seminar- und Konferenzgäste ansprechen.

Für Hoteldirektor Jürgen Kögler ist dies ein wichtiges Statement, denn er will damit die Qualität und das Niveau des Hotels unterstreichen.

«Businesskunden und Individualgäste gleichzeitig anzusprechen, schliesst sich nicht aus», erläutert Jürgen Kögler die neue Ausrichtung des Hotels gegenüber GOURMET. «Die beiden Gäste-segmente harmonieren gut, denn sie sind zu unterschiedlichen Zeiten da.»

Während der klassischen Ferienzeiten oder über die Festtage finden keine Tagungen und Seminare statt. Dennoch erfordert es eine sorgfältige Planung, eine adäquate Infrastruktur und sehr viel Flexibilität, um beiden Anspruchsgruppen gerecht werden zu können.

Doppelstrategie auch in der Hotelgastronomie

Eine wichtige Komponente in der Betonung dieser Doppelstrategie war die Anschaffung und Implementierung einer neuen multifunktionalen Induktionsherdanlage, welche den vielseitigen kulinarischen Bedürfnissen zu genügen vermag. Dazu sagt Food

& Beverage-Manager Patrick Jäger zu GOURMET: «In der Hochsaison kommt es vor, dass sowohl die Plätze auf der Terrasse als auch in den Restaurants belegt sind und gleichzeitig noch eine Hochzeit angesagt ist. Das bedingt, dass wir über eine multifunktionale Herdanlage verfügen, mit welcher unser Küchenteam auf die unterschiedlichen Verhältnisse reagieren kann. Die Küche lässt sich nicht vergrössern, also mussten wir eine Lösung finden, die beide Bereiche abdecken kann.»

Auch für Hoteldirektor Jürgen Kögler war klar, dass die verschiedenen Bereiche der Hotelgastronomie drinnen wie draussen auf der Terrasse und im Garten nur mit einer Erneuerung der technischen Küchen-Infrastruktur entwickelt werden konnten.

Seit fast einem Jahr steht deshalb jetzt eine vier Meter lange und 1,30 Meter tiefe multifunktionale Premium Induktionsherdanlage der Menu System AG in der Eden Küche. «Wir hatten die Wahl, irgendeinen Herd anzuschaffen oder aber 'in einen Mercedes' zu investieren», schmunzelt Hoteldirektor Jürgen Kögler. «Menu System hat uns eine Herdanlage offeriert, die ihresgleichen sucht. Das ist ein Herd für unsere Zukunft.»



Herzstück der Eden-Küche ist die massgeschneiderte multifunktionale Premium Induktionsherdanlage der Menu System AG mit flächendeckenden Vierer-Induktionskochfeldern, zwei Dreier-Induktionskochfeldern mit Slide Control, mit beidseitig bedienbarem Hartchrom-Grill, Bain-Marie, Mischbatterie, Mixer-Halterung sowie mit Kühl-, Wärme- und Cook& Hold-Schubladen im Unterbau.



Die Multifunktionalität der Herdanlage

Bereits von Anfang an war bei der Evaluation klar, dass man mit einer auf Herdanlagen spezialisierten Lieferantin zusammenarbeiten wollte. Bald einmal stiessen Jürgen Kögler und Patrick Jäger auf die Menu System AG aus St. Gallen, deren jahrelange Erfahrung und konsequente Ausrichtung auf Induktionsherdanlagen die beiden Gastro-Profis vom Hotel Eden schnell überzeugten. Gebietsverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG erklärt denn auch gegenüber GOURMET: «Die Menu System AG produziert eine Herdanlage pro Tag und macht bewusst nichts anderes. So können wir sehr genau auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden eingehen.»

Im Fall des Hotel Eden Spiez galt es, die Anforderungen der A la Carte-Küche in Kombination mit der Produktion für Festbankette und Seminargäste auf einen Herd zu bringen. Die bestehende Küche machte es zudem nötig, den Platz optimal auszunutzen, jeder Zentimeter des neuen Premium Herds ist im Detail durchdacht und für die Eden-Küche massgeschneidert.

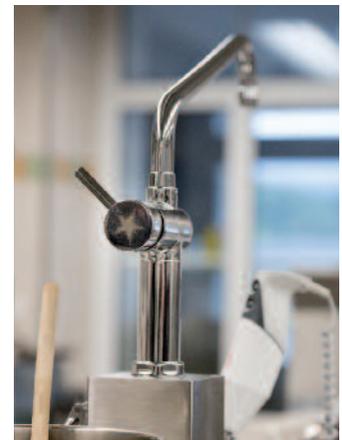
Herzstück der multifunktionalen Induktionsherdanlage sind die

vier flächendeckenden 9 kW-Induktions-Kochfelder mit einem Bain-Marie in der Mitte sowie die beiden Dreier-Induktions-Kochfelder mit Slide Control auf der anderen Hälfte des Herdes. Die Kochfelder sind einzeln ansteuerbar, in der Mitte befindet sich zudem ein weiteres 2er-Induktions-Kochfeld 14 kW, auf das ohne Mühe Pfannen zum Warmhalten geschoben werden können.

Die Induktionstechnologie hat den grossen Vorteil, dass die Umgebung nicht unnötig erwärmt wird und damit auch das Küchenklima wesentlich angenehmer ist, was ein präziseres Arbeiten ermöglicht. Zudem kommt es dank der optimalen Energieeffizienz der Induktionstechnik zu keinerlei Energieverschwendung. Die Induktionskochfelder werden auf der einen Seite flankiert von einem beidseitig bedienbaren Grill, auf der andern Seite von einer grossen Warmhalte-Platte. Das Bain-Marie in der Mitte funktioniert selbstbefüllend und mit Niveauekontrolle, so dass der Wasserstand immer gleich bleibt. Zur Warmhalte-Platte und Anrichte hin findet sich weiter ein Löffel-Bain-Marie, in dem Besteck oder Rührbesen sauber versorgt werden können und



Küchenchef Stefan Walker bei der multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG, die mit vielen durchdachten Details ausgerüstet ist: Hartchrom-Grill mit zwei Temperaturzonen, Löffel-Bain-Marie, Tellerwärme-Schubladen, Cook& Hold-Schubladen, vorgeführt von Eden-F&B-Manager Patrick Jäger und Regionalverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG.



Die Konfiguration der multifunktionalen Induktionsherdanlage im Hotel Eden

Die neu implementierte multifunktionale Induktionsherdanlage in der Küche des Hotel Eden in Spiez ist von den Spezialisten der Menu System AG wie folgt konfiguriert worden:

Herdoberfläche:

- 4 x flächendeckende Induktionskochfelder à je 9 kW
- 2 x Dreier-Induktionskochfelder mit Slide Control à je 3 kW, einzeln ansteuerbar
- 1 x Hartchrom-Grill mit zwei Heizzonen und Fettschublade, beidseitig bedienbar
- 1 x flächendeckende Warmhalteplatte, 7 kW, querverbaut
- 1 x beheizbare Anrichtefläche 510 x 1090 mm
- 1 x beheizbares Klapp-Tablar 130 x 400 mm
- 1 x Bain-Marie, selbstbefüllend, mit Niveauekontrolle, 5 x 1/6 GN
- 1 x Mischbatterie mit Wasser und Halterung für Mixer, usw.
- 1 x Löffel-Bain-Marie für Besteck und Utensilien

Unterbauten:

- 1 x Kühl-Infrastruktur mit vier zentral gekühlten Schubladen
- 2 x Cook&Hold-Schubladen, querverbaut, je 1/1 GN
- 1 x Wärmeschrank mit Doppelschubladen, beidseitig bedienbar

In der Showküche zum Restaurant Park Side:

- 3 x Induktionskochfelder à je 6 kW
- 2 x Infrarotfelder zum Warmhalten
- 1 x beheizbares Klapp-Tablar
- 1 x beheizbarer Speisentransportlift

Hotellerie



Showküche und Front-Cooking im neuen Restaurant «Park Side» mit drei Induktionskochfeldern à je 6 kW, zwei Infrarotfelder zum Warmhalten, beheizbarem Klapp-Tablar und beheizbarem Speisentransportlift.

doch jederzeit griffbereit sind. Ist der Ansturm auf die Eden-Küche besonders gross, kann ein zusätzliches, beheiztes Tablar bei der Anrichte aufgeklappt werden, das weiteren Platz bietet.

Fazit

«Ganz wichtig ist uns die Gesundheit der Köche», betont Regionalverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG. «Wir wissen es alle: Wenn man sich täglich unzählige Male mühsam bücken muss, um zuhinterst in einem Schrank etwas hervorzuholen, dann geht das schnell ins Kreuz.»

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Hoteldirektor Jürgen Kögler, F&B-Manager Patrick Jäger vom Hotel Eden Spiez zusammen mit Regionalverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG.



Ein wesentliches Element der neuen Induktionsherdanlage sind deshalb die Schubladen im Herdunterbau, einerseits die Wärme- und Kühltischschubladen, andererseits eine Cook&Hold-Schublade mit Querauszug. So ist für die Köche die Übersicht viel grösser. Die Kühlmöbel sind von der Grossküchenspezialistin Schmocker AG in Interlaken eingebaut worden. Die Kombination verschiedener Einzelgeräte in die Herdanlage war für F&B-Manager Patrick Jäger ein besonders wichtiger Aspekt, der für eine Herdanlage von Menu System sprach. «Ich fragte mich immer, wo denn überhaupt die Herdtechnik zu finden ist in diesem ganzen Gebilde», sagt er. «Da die Technik eben nicht soviel Platz braucht, lassen sich viele Einzelgeräte integrieren, die wir damit nicht mehr in der Küche herumstehen haben.»

Gesamthaft überzeugend findet Food & Beverage-Manager Patrick Jäger die vielen Kleinigkeiten des neuen Herds, wie das eingebaute Löffel-Bain-Marie, die den Herd letztlich zu einer durchdachten multifunktionalen Anlage machen. Die Kleinigkeiten tragen in ihrer Summe zu einer besseren Effizienz in der Küche bei.

Den letzten Baustein in der Eden-Küche setzte Menu System-Gebietsverkaufsleiter Martin Mathieu, indem er bei der dreitägigen Installation und Implementierung der Herdanlage persönlich anwesend war und jedes Detail der Anlage genau kennt. Tauchen Fragen zum neuen Herd auf oder gar irgendein Problem, kann Martin Mathieu damit einen einwandfreien Service gewährleisten.

Für Hoteldirektor Jürgen Kögler ist klar: «Wir haben ein hervorragendes Produkt, das ich jedem Kollegen nur empfehlen kann.»

