

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Luzern, den 11. Oktober 2017

N° 28

CXXXII. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-gastronomie.ch

Aktuell

Das Wallis vermarktet Emotionen

Seite 4

Aspekte

Visuelle Effekte verwandeln den gedeckten Tisch

Seite 11

Interview

Hotelier des Jahres



«Wer nicht freundlich ist, ist bei uns fehl am Platz», sagt Felix Suhner. Der Hotelier des Jahres 2016 fördert in den Betrieben seiner Balance Hotels AG motivierte, junge Berufsleute.

Seite 9

Echtheit ist die Stärke der Tourismusregion Toggenburg.

Seite 10



Blick durch den verglasten Laubengang auf den Hof der Koch-Akademie. Die Gestaltung mit einem Brunnentrog erinnert an Bauernhöfe und Dorfplätze im Entlebuch und fügt sich so in die ländliche Region ein.

ZVG

EIN VORZEIGEPROJEKT FÜR DIE BRANCHE

Ein Leuchtturm der kulinarischen Weiterbildung soll die vom Schweizer Kochverband geplante Koch-Akademie in Heiligkreuz/LU werden. Nun ist klar, wie diese aussehen wird. Sechs renommierte Schweizer Architekturbüros wurden im vergangenen Jahr eingeladen, im Rahmen eines Studienauftrags Projekte für den Aus- und Um-

bau des ehemaligen Ferienheims der Ingenbohrer Schwestern in Heiligkreuz auszuarbeiten. Dabei verfolgten alle Teams einen ganzheitlichen Ansatz und involvierten Fachpersonen aus der Innen- und Landschaftsarchitektur sowie aus den Bereichen Gastroplanung, Energie und Haustechnik. Die Kriterien der Jury beinhalteten unter anderem die Gesamt-

wirkung des neuen Gebäude-Ensembles, den Umgang mit der bestehenden Gebäudestruktur, die Funktionalität der Freiräume und Gärten, die optimale Ausnutzung der Gebäudestruktur sowie die Energieeffizienz. Wichtig war der Jury aber auch, dass das Siegerprojekt einen Beitrag zur qualitätsvollen Weiterentwicklung der Baukultur in der UNESCO-Biosphäre

leistet und sich die Leuchtturm-Funktion der neuen Koch-Akademie auch in der Architektur niederschlägt. Am besten gelungen ist dies dem Team der Thomas Schregenberger GmbH aus Zürich. «Das Projekt lässt das Kochen und Essen zu einem Festakt werden», schreibt die Jury in ihrem Urteil. «Das Gebäude der Koch-Akademie und der dazugehö-

rige Freiraum verschaffen den Köchen die gewünschte Bühne, um offen für Neues und Überraschendes zu sein, ihr Handwerk zu entwickeln, ihre Ideenwelt den Studierenden zu vermitteln und Gästen zu präsentieren. Es ist zukunftstauglich.»

Seite 6 →

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion / Verlag 041 418 24 40

Adligenswilerstr. 29/27
6006 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-gastronomie.ch

Erscheint
jeweils mittwochs

Von Ice-Tea bis IT

Alles für erfolgreiche Gastgeber: Live entdecken am bedeutendsten
Event für Hotellerie, Gastronomie, Take-Away und Care

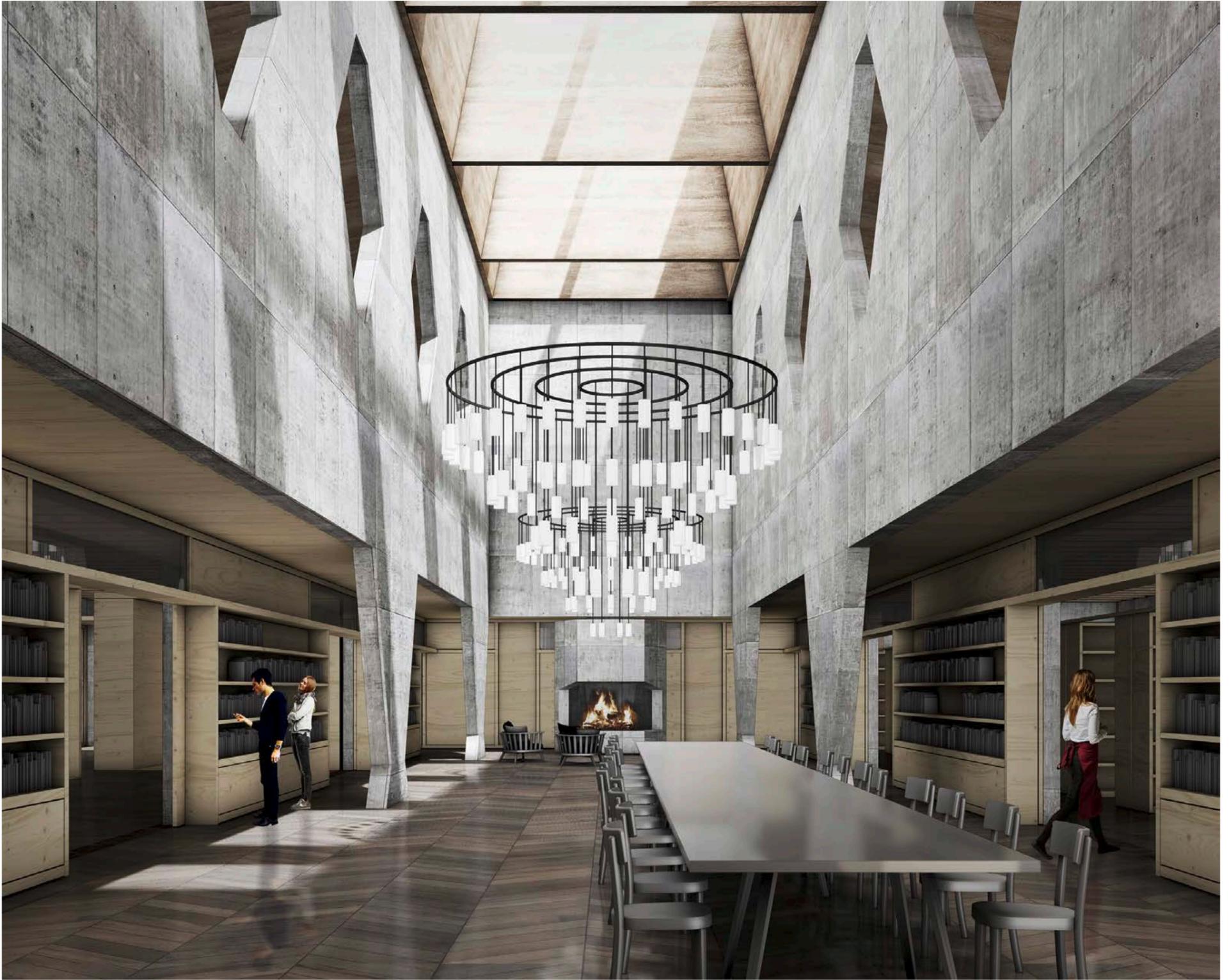
Available on the
App Store

Powered by



igeHo

18-22 | 11 | 17
Messe Basel



Der grosse Speisesaal der Koch-Akademie lädt nicht nur zum gemeinsamen Essen, sondern auch zum Wohnen und Arbeiten ein. Er ist Treffpunkt und Herzstück des Gebäudes.

BILDER ZVG

EINE VISION NIMMT FORMEN AN

Die geplante Koch-Akademie in Heiligkreuz hat einen weiteren Meilenstein erreicht: Jetzt ist klar, wie der Campus aussehen soll. Das Projekt überzeugt vor allem durch Flexibilität.

Ich bin überglücklich», sagt Stefan Wiesner zum Siegerprojekt der Koch-Akademie in Heiligkreuz/LU. Überglücklich, dass ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zum Weiterbildungs- und Kompetenzzentrum der Kochkunst in der Region Entlebuch erreicht ist. Aber auch überglücklich über das Projekt, das ein wenig an eine Scheune erinnert und somit perfekt in die ländliche Region passt. Stefan Wiesner ist neben Vreni Giger, Tanja Grandits, René Schudel und Heinz Reitbauer einer der Botschafter der Koch-Akademie und stand der Wettbewerbs-Jury beratend zur Seite. Für ihn hat das ideale Projekt gewonnen: «Einer der grossen Vorteile ist, dass die Koch-Akademie räumlich vom Wohnhaus getrennt ist. Zudem lässt das Innenleben viel Flexibilität zu. Das ist wichtig, da wir so künftig flexibel auf die Bedürfnisse des Studiengangs und der Studierenden eingehen können.»

Für den Praktiker stand die Funktionalität des Gebäudes im Vordergrund: «Wir müssen darin arbeiten können. Das Siegerprojekt erfüllt unsere Anforderungen am besten.»

«Das Team hat sich intensiv mit der Welt des Kochens auseinandergesetzt.»

MARC SYFRIG, JURYPRÄSIDENT

Das Projekt der Thomas Schreggenberger GmbH besteht aus zwei Gebäuden: das neue Akademie-

gebäude und das Wohnhaus im ehemaligen Ferienhaus der Ingenbohler Schwestern. Die zwei Gebäude werden durch einen zentralen Hof verbunden und bilden so eine Einheit. Die Koch-Akademie ist als alleinstehender, zweigeschossiger Hallenbau angedacht, der durch den sakral wirkenden Speisesaal eine besondere Atmosphäre im Eingangsbereich schafft. Sie beherbergt vier Schulküchen sowie eine Akademie-Küche für die Verpflegung der Studenten und das öffentliche Restaurant Mysterium. Das dominierende Dach soll zum unverkennbaren Gesicht der Koch-Akademie beitragen. Im Wohnheim werden Studenten und Dozenten untergebracht.

Eine Bühne für die jungen Köche

Zentrale Räume der Koch-Akademie sind Sensorium, Mysterium und Refektorium. Das Sensorium



Mehr Informationen unter:
www.hoteltourism.ch/de/skv/
koch-akademie-heiligkreuz

ist das eigentliche Schaufenster der Koch-Akademie. Hier werden Materialien gezeigt, regionale Produkte ausgestellt und verkauft, Gäste empfangen oder Apéros veranstaltet. Im Mysterium wird das Kochen möglichst nahe zu den Gästen gebracht. Die offene Küche soll zur Bühne der jungen Köche und ihrer Kunst werden. In den Sommermonaten kann das Mysterium auch nach draussen verlegt werden, wo die Studierenden im Freien kochen können. Das Refektorium ist der Speisesaal, wo gegessen, gewohnt und gearbeitet werden soll. Aber auch für Feste oder Bankette eignet sich der grosse, hohe Raum.

Weiter sollen in der Koch-Akademie auch eine Käseerei, eine Metzgerei, eine Bäckerei und eine Pâtisserie untergebracht werden. Oberhalb der Koch-Akademie können Gärten und verschiedene Stationen des Beobachtens und Kultivierens entstehen, die durch

Fusswege verbunden sind. Auch Gäste und Besucher sollen so rund um die Akademie auf Entdeckungsreise gehen können.

Wie eine spanische Markthalle

«Das Team hat sich einerseits intensiv mit der Welt des Kochens auseinandergesetzt und andererseits mit dem Wesen der Schule als einer Institution, die sich laufend verändert», begründet Jury-Präsident und Architekt Marc Syfrig die Entscheidung der Jury. «Dem Siegerprojekt gelingt es, das Handwerkliche, das Werkstatthafte, den prosaischen Alltag der Produktion und des Marktes zum Ausdruck zu bringen», schreibt die Jury in ihrem Urteil. «Gleichzeitig lässt sie auch das Kochen und Essen zu einem Festakt werden.» Die Stärke des Projekts liege zudem in seiner Offenheit für unterschiedliche Möglichkeiten der Inszenierung und für Verände-

rungen und Anpassungen an neue Bedürfnisse im Laufe der Zeit. Die Kosten für die Koch-Akademie belaufen sich auf geschätzte 18 Millionen Franken. Dieser Betrag soll vollumfänglich von Investoren und Sponsoren übernommen werden.

Auch skv-Geschäftsführer Andreas Fleischlin ist davon überzeugt, dass das richtige Team gewonnen hat: «Das Projekt ermöglicht es, die Koch-Akademie künftig weiterzuentwickeln.» Er vergleicht das neue Gebäude mit einer spanischen Markthalle: «Durch die Räume strömt viel Licht. Alles ist miteinander verbunden und lässt multifunktionelles Arbeiten zu.»

Handwerk und Produkte im Mittelpunkt

Die Koch-Akademie in Heiligkreuz soll nicht nur ein Weiterbildungs-, sondern auch ein Kompetenzzentrum des Kochberufs sein und regionalen Lebensmittelproduzenten neue Perspektiven eröffnen. Zudem schliesst sie eine Lücke in der aktuellen Bildungslandschaft. Denn bis heute gibt es für Köchinnen und Köche, die ihr Handwerk vertiefen wollen, keine Weiterbildung auf höherem Fachniveau. Die Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch FA ist bisher die höchste Weiterbildung mit einer praktischen Kochprüfung. Die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef HFP rüstet die Absolventen für unternehmerische Aufgaben. Der Kochkunst wird in dieser Weiterbildung nur wenig Gewicht beigemessen. Das soll an der Koch-Akademie anders sein: Hier liegt der Fokus zu einem grossen Teil auf dem Handwerk.

Öffentliche Ausstellung

Alle sechs Projektergebnisse des Wettbewerbs werden am Samstag, 14. Oktober, zwischen 10 und 15 Uhr im ehemaligen Ferienheim in Heiligkreuz ausgestellt. Zusätzlich zur Ausstellung werden um 10, 11 und 14 Uhr Führungen durch das Haus angeboten.

Die Kernthemen des neuen Studiengangs teilen sich in die Bereiche «Archaisch», «Konventionell» und «Labor» auf. Im ersten Bereich steht der Umgang mit den Elementen



Im Gourmet-Restaurant Mysterium können Gäste hautnah erleben, wie die jungen Köche ihre Kreativität ausleben und das neu gewonnene Wissen gleich in die Praxis umsetzen.

ten im Fokus, insbesondere der Umgang mit dem Feuer. Hier wird mit Holzofen, Grill und Bunsenbrenner sowie auf dem offenen Feuer gekocht. Zudem stehen die Themen Selbstversorgung und Konservierung im Fokus. Im Bereich «Konventionell» geht es um verschiedene Kochtechniken sowie Vorbereitungsarten für Menüs und Grossbetriebe. Im «Labor» schliesslich werden molekulare Elemente eingebunden sowie der Einsatz von Laborgeräten in der Küche behandelt.

Weitere Themen auf dem Lehrplan sind unter anderem Agrarkunde, Naturheilkunde, Sensorik oder Soft Skills. Neben dem Kochhandwerk steht vor allem das Produkt im Mittelpunkt. Die Studierenden werden vom Anbau über die Lagerung bis hin zur Verarbeitung

geschult. Unterrichtet werden sie von namhaften Spitzenköchinnen und -köchen aus dem In- und Ausland, die sonst in ihren Betrieben engagiert sind.

Die ersten Studierenden sollen 2020 nach Heiligkreuz kommen

Abschliessen sollen die Studenten die 16 Monate dauernde Ausbildung als diplomierter Koch HF Kulinarik. Derzeit wird ein Memorandum of Understanding ausgearbeitet und abschliessende Gespräche mit den potenziellen Trägern der HF Kulinarik geführt. «Unser Ziel ist es, möglichst alle Verbände der Branche im Boot zu haben», sagt skv-Geschäftsführer Andreas Fleischlin. Derzeit sei es noch zu früh, um konkrete Namen zu nennen. Die definitive Träger-

schaft soll aber noch im Herbst vorgestellt werden.

Nach der Kürung des Siegerprojekts stehen nun die weiteren Schritte an: Auf der Basis des Wettbewerbsprojekts wird mit der Erarbeitung des Vorprojekts gestartet. Parallel dazu soll ein Bebauungsplan ausgearbeitet werden. Damit das Projekt als Baugesuch eingereicht und später mit der angedachten Nutzung realisiert werden kann, ist zudem eine Zonenplanänderung notwendig. In vorbereitenden Gesprächen wurden bereits sämtliche kommunalen und kantonalen Stellen frühzeitig in den Planungsprozess involviert. Läuft alles nach Plan, kann die Koch-Akademie, die Platz für 50 Studierende bietet, im Frühjahr 2020 in Betrieb genommen werden. ANGELA HÜPPI

Weitere Bildungsprojekte im Bereich Kulinarik

Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik, Stans

Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans soll das Wissen rund um das kulinarische Erbe der Alpen mit diversen Partnern gebündelt und vermittelt werden. Das Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik wird im Herbst 2019 seine Tore öffnen. Ende August wurde die Stiftung für das Beratungs- und Weiterbildungsinstitut gegründet. Initiant Dominik Flammer steht ihr als Präsident vor. Derzeit erarbeitet er mit seinen Partnern die Module für das Zentrum in Stans. Dabei steht er in engem Kontakt mit Bio-Nidwalden, Slow Food, Pro Specie Rara, Richemont sowie der Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL). Geplant sind Module über die Produktvielfalt der Schweiz und des Alpenraums, deren Zusammensetzung, Verarbeitung, Vermarktung, Verkauf und mehr. Sie sollen eine breite Masse ansprechen, also vom Produzenten über den Verkäufer und Gastronomen bis zum Servicefachangestellten. Das geplante Beratungs- und Weiterbildungsinstitut sieht sich als Schnittpunkt zwischen Fachhochschulen und Wissensorganisationen. Weiter will man im Kompetenzzentrum zwischen Produzenten, Bauern und Köchen vermitteln, so dass neue Kooperationen entstehen können. «Wir wollen als Informationsplattform fungieren, das Potenzial der regionalen Produkte aufzeigen, die Geschichten dazu vermitteln und die Gesichter dahinter sichtbar machen», fasst Dominik Flammer zusammen.

Zentrum der Kulinarik, Musik und Medizin Vitznau

Der österreichische Unternehmer und Besitzer des Park Hotels Vitznau Peter Püringer will bis 2021 250 Millionen Franken im Dorf am Vierwaldstättersee investieren. Oberhalb seines Fünfsternehotels sollen laut «Tagesanzeiger» elf Villen, 50 Wohnungen, eine Konzerthalle für über 400 Besucher, das Forschungszentrum «Research and Innovation Center Lake Lucerne», Büros, Hörsäle und Konferenzräume entstehen. Weiter will er dort ein neues Restaurant, eine Markthalle, eine Kaffeerösterei und eine Bierbrauerei ansiedeln. Gegen das riesige Projekt sind von verschiedenen Seiten Einsprachen erhoben worden. Detaillierte Informationen gibt der Millionär keine bekannt. Mit den Medien spricht er nicht. Ob dereinst in Vitznau Ausbildungen im kulinarischen Bereich angeboten werden – auch darüber schweigt sich Peter Püringer aus. Kenner der Szene gehen jedoch nicht davon aus. Das ehemalige Hotel Schiff hat er bereits zum Musikcampus umgebaut. (SS)

ANZEIGE

GASTRO HELD
So kauft man Gastronomiebedarf heute!



GASTRONOMIEBEDARF

✓ Online. ✓ Schnell. ✓ Günstig.

www.gastro-held.ch

☎ 043 50 83 873

