



Giardino Hotel Group: Da wächst etwas **Schönes** heran!

Während Jahrzehnten galt das Hotel Giardino in Ascona als mediterrane Hoteloase mit bester Gastgeber-Kultur, die nicht zuletzt durch den legendären Hotelier Hans C. Leu geprägt war.

Seit aber der Arzt und Unternehmer Dr. Daniel Borer aus Mörigen bei Biel ins legendäre Hotel investiert und die Giardino Hotel Group von Philippe und Daniela Frutiger geführt wird, ist Dynamik in die Hotelunternehmung gekommen, die mit dem Hotel Giardino Ascona, dem Hotel Giardino Lago in Minusio und mit dem Hotel Giardino Mountain in Champfèr bereits drei Häuser betreibt. Stets mit dabei, wenn's um die Erneuerung der Gastro- und Küchen-Infrastruktur geht, ist die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Von Selma Schlaginhausen

Für Goethe war es «das Land, wo die Zitronen blühn» – und auch heutigen Besuchern präsentiert sich das Tessin immer noch als mediterraner Sehnsuchtsort: reichhaltige Flora, klare Flüsse und Seen, eindruckliche Berglandschaften. Aber nicht nur die Natur, sondern auch die Bevölkerung und Kultur tragen zur süd-ländischen Atmosphäre bei und machen das Tessin zur nach wie vor beliebten Feriendestination. Auch damit hatte Goethe nämlich recht, als er fragte: «Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!»

An der Riviera des Lago Maggiore

In Minusio, direkt am Ufer des Lago Maggiore und dort, wo das eben beschriebene Feriengefühl besonders intensiv ist, befindet sich das Hotel Giardino Lago, sozusagen das «Baby» der Giardino Hotel Group.

Das kleine, aber feine Boutique-Hotel entstand nach einer aufwändigen Renovation und Erweiterung aus dem einstigen Hotel Navegna und öffnete seine Tore im Dezember 2011. Es bietet den Gästen 14 Zimmer



Impressionen vom Giardino Lago in Minusio. Das Boutique-Hotel gehört zur Giardino Hotel Group. Die innovative Hotelgruppe bietet ihren

und eine Suite sowie eine erlesene Küche. Die alte Bausubstanz wurde sorgfältig in den modernen Neubau integriert, was dem Hotel Giardino Lago einen besonderen Charme verleiht. So wurden die klaren Linien des Ursprünglichen gewahrt und mit modernem Design kombiniert. Das Hideaway strahlt Herzlichkeit und Frische aus, und trotz des luxuriösen Ambiente ist die Atmosphäre ungezwungen.

Die Giardino Hotel Group AG

Das Giardino Lago ist Teil der Hotelbetriebsgesellschaft Giardino Hotel Group, welche vom Hotelier-Ehepaar Daniela und Philippe Frutiger geleitet wird und die mit innovativen Konzepten von sich reden macht. Das Mutterhaus der Gruppe ist das legendäre Hotel Giardino in Ascona, dessen Führung das Ehepaar Frutiger 2007 übernahm. Nach dessen Sanierung wurde das Hotel neu positioniert. «Wir wollten ein progressives, trendiges und modernes Konzept verwirklichen», so Philippe Frutiger.

In den folgenden Jahren kamen das Giardino Lounge e Ristorante in Ascona, im Jahr 2011 das Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz und das Giardino Lago in Minusio hinzu. «Die Mischung aus Tessin und Engadin bzw. aus Sommer- und Wintersaison ergibt viele Synergien: Die Berglandschaft im Engadin und die Seen im Tessin bieten unseren Gästen sehr unterschiedliche Erlebnisqualitäten. Und aus betrieblicher Sicht ist es spannend, Häuser in klassischen Wintergebieten und typischen Sommergebieten zu betreiben. Unseren Mitarbeitenden können wir damit Jahresstellen und somit bessere Karrierechancen bieten», betont Philippe Frutiger.

Ferienanbieter und Lifestylemarke

Die Giardino Hotel Group versteht sich nicht als

Hotelkette, sondern als Ferienanbieter mit Erlebnisgarantie. Der Gast soll mit einem ganzheitlichen Angebot verwöhnt werden, individuelle Bedürfnisse werden berücksichtigt und exklusive Wünsche erfüllt. Zum Erlebnischarakter des ganzheitlichen Angebots gehört auch die eben erst gegründete Airline Fly Giardino, die ihre Operationsbasis auf dem Regionalflughafen Bern-Belp hat: Die Ferien beginnen schon vor der eigenen Haustüre, wenn die Limousine den Gast abholt und zum Flughafen fährt. Von dort wird er mit den Fly Giardino-Fliegern nach Lugano oder nach Samedan geflogen und direkt in die Giardino-Hotels gefahren. Manch einer mag sich wünschen, dass die Flugreise kein Ende nimmt, werden die Gäste doch unterwegs mit Köstlichkeiten von Zwei-Michelin-Sterne- und 16 GM-Punkte-Küchenchef Rolf Fliegau vom Hotel Giardino Ascona verwöhnt.

CEO Philippe Frutiger zu GOURMET: «Diesen Service können wir unter anderem deshalb bieten, weil wir auf Partnerschaften setzen und uns ein Netzwerk aufgebaut haben. Unser Partner Skywork Airline fliegt von Bern-Belp 25 europäische Destinationen an; von Bern fliegen wir nach Lugano oder Samedan.»

Erfolgreiches Hotelierhepaar

Vor ihrem Wechsel ins Tessin waren Daniela und Philippe Frutiger während fünf Jahren im Hotel Lenkerhof an der Lenk tätig. Das Fünfsternehaus wurde unter ihrer Aegide zu einem der besten Hotels der Schweiz und sie selber zum angesehenen Gastgeber-Paar.

Philippe Frutiger hat einen vielseitigen Werdegang hinter sich: Nach seiner Kochlehre im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken setzte er sich nach Australien ab und arbeitete als Koch, Fischer und Surflehrer. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz ab-



Gästen exklusive Ferien mit Erlebnischarakter.



Das ganzjährig geöffnete Giardino Lago wird vom Hotelier-Ehepaar Cristina und Jan Hollenstein geführt.

solvierte er die Hotel- und Gastronomiefachschule in Thun, stieg im Giardino in Ascona ein und arbeitete sich unter Hotelier-Legende Hans C. Leu zum Vize-direktor hoch.

Nach der Zeit im Lenkerhof kehrten Daniela und Philippe Frutiger 2007 ins Tessin zurück. Das Bestreben, ausgetretene Pfade zu verlassen, begleitet die Arbeit der beiden seit jeher.

Dabei setzen sie auch auf innovative und junge Mitarbeitende. Im Restaurant Ecco des Giardino Ascona ist beispielsweise der schon erwähnte Rolf Fliegauf am Werk. Er ist der jüngste Zwei-Sterne-Koch der Schweiz und war vorgängig im «Noma» in Kopenhagen tätig, das erst kürzlich wieder zum weltbesten Restaurant auserkoren wurde. In den Wintermonaten kocht Rolf Fliegauf mit seinem Team im Giardino Mountain bzw. im Restaurant Ecco on Snow.

Klein, aber fein

Die Betriebe der Giardino Hotel Group sind klein, aber fein: «Es braucht nicht 200 Zimmer, um einen Betrieb rentabel zu führen – im Gegenteil», sagt Philippe Frutiger. Die Nachfrage nach einem Nischenprodukt, welches ungezwungene Exklusivität vermittelt, ist gross. Die Betriebe der Giardino Hotel Group weiter zu festigen, wird denn auch weiterhin das Ziel sein. Aber auch neue Projekte werden angedacht: «Es wäre beispielsweise schön, einen Stadtbetrieb in unsere Gruppe aufnehmen zu können.»

Giardino Lago: unkompliziert, offen und vielseitig

Das ganzjährig geöffnete Hotel Giardino Lago wird vom Hotelier-Ehepaar Cristina und Jan Hollenstein geführt. Cristina Hollenstein ist gebürtige Tessinerin.

Nach der Hotelfachschule in Zürich war sie in der internationalen Hotellerie und später unter anderem in den Hotels Baur au Lac und Alden in Zürich tätig. Jan Hollenstein, gelernter Koch, war Geschäftsführer der Gastronomie des Opernhauses Zürich und des Bernhard Theaters. Frühere Stationen waren unter anderem das Hotel Hof Weissbad bei Appenzell und das Badrutt's Palace in St. Moritz.

Zusammen mit 30 (sommers) oder 15 (winters) Mitarbeitenden sorgen sie nun im Giardino Lago für das Wohl der Gäste. «80 Prozent des Umsatzes generieren wir im Giardino Lago mit unserem Restaurant», so Jan Hollenstein.

Küchenchef Joel Schmutz: «Wir wollten hier ein unkompliziertes Angebot kreieren, das es so im Tessin noch nicht gibt und eine vielseitige Kundschaft anzieht.» So werden im Ristorante Lago unter anderem Tapas serviert; das Restaurant ist ganztags geöffnet. Für Hollensteins ist es wichtig, dass auch die Leute aus der Umgebung das Lago frequentieren. Die Atmosphäre soll deshalb nicht steif, sondern frisch und unkompliziert sein.

Das Restaurant bietet Platz für 65 Personen, auf der Terrasse finden 100 Gäste Platz. In der Roof Lounge, welche einen atemberaubenden Blick über den See bietet, können sich bei Apero und Snacks 70 Personen aufhalten.

Puristischer Luxus

Das Highlight der Lago-Küche ist unbestritten das US-Beef aus dem 800°C-Ofen. Durch die hohe Gar-temperatur entfalten die Fleischstücke aromatische Röstaromen und werden sehr zart. Lediglich mit Salz und Olivenöl gewürzt, kommt der Eigengeschmack des Fleisches optimal zur Geltung. Dazu Hoteldirektor



Das Buffet im Restaurant und die Bar auf der Dachterrasse des Giardino Lago wurden von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipiert und realisiert. Neben der üblichen Bar-Ausstattung wurde in der Roof-Lounge im Rückkorpus ein Getränke- und Speisekühlmöbel eingebaut (Bild oben).

Die Hugentobler-Hygienelinie bietet einen hohen Hygienestandard: Durch die gerundeten Ecken bei den Abdeckungen und Schubladen wird das Ansammeln von Schmutz verhindert und die Reinigung erleichtert. Die Übergänge sind fugenlos verschweisst.

Jan Hollenstein: «Hier verfolgen wir eine puristische Küche. Die Fleischgerichte werden mit Kräuter-Senf-buttermilch und Whisky-Sauce serviert, dazu stehen fünf Beilagen zur Auswahl.»

Mit dem Black Angus Beef kommt ein Top-Produkt auf den Teller; kanadisches Bison, Milchkalb oder Spear-Rips stehen ebenfalls zur Auswahl. Mit dem Dine-Around-Angebot stehen den Giardino Lago-Gästen übrigens auch die anderen Tessiner Giardino-Restaurants offen. Vier Mal täglich findet ein Shuttleservice zwischen den Häusern statt – auch auf dem Wasserweg!

Ein exklusives Haus braucht eine adäquate Küche

Die Küche im Giardino Lago muss diversen An-

sprüchen gerecht werden. Dazu Jan Hollenstein: «Auch mit einem Minimalbestand an Köchen muss hier alles reibungslos funktionieren. Im Winter haben wir weniger Gäste als im Sommer – die Infrastruktur und die Arbeitsprozesse müssen also beiden Situationen gerecht werden.»

Mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat die Giardino Hotel Group AG eine Partnerin gefunden, welche die Küchen-Infrastruktur im Giardino Lago genau auf die Bedürfnisse abgestimmt hat. Bruno Dietz, Leiter Objekte, und Toni Di Donato, Projektleiter Grossküchenplanung der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, haben zusammen mit ihrem Team eine Küche geplant und realisiert, die optimal zum kulinarischen Angebotskonzept im Hotel Giardino



Die Küche des Giardino Lago wurde von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipiert und realisiert. Herzstück der Küche ist der Herd. Rechts im Bild der Frigojet und die beiden Kombiteamer «Practico Vision». In den Unterbauten befinden sich Kälteschubladen.

Küchenchef Joel Schmutz (Mitte) mit Toni Di Donato (links, Projektleiter Grossküchenplanung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) und Bruno Dietz (Leiter Objekte, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) am Herd der Giardino Lago-Küche.

Lago passt: schnörkellos und bis ins letzte Detail durchdacht. «Dank ihren Partnerfirmen vor Ort konnte uns die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zudem immer einen perfekten Service gewährleisten», so Hotelière Cristina Hollenstein.

Auch die Küche im Hotel Giardino Mountain in Champfèr-St.Moritz wurde im übrigen von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konzipiert und realisiert. «Innerhalb von zwei Wochen haben wir die beiden Küchen montiert», so Projektleiter Toni Di Donato.

Dabei mussten die räumlichen Besonderheiten beachtet werden. Dazu Bruno Dietz von der Hugentobler AG zu GOURMET: «Im Giardino Lago hat es an der einen Seitenwand ein Fenster, welches bis zum

Boden reicht und damit viel Platz wegnimmt. Wir mussten jeden verbleibenden Zentimeter also bestens ausnutzen.» Und Projektleiter Toni Di Donato ergänzt: «Wegen der Lüftungsdecke mussten wir bei der Montage der Hängegestelle besonders präzise arbeiten.»

Nebst der Küche hat Hugentobler auch das Takeout-Bufferet und die Roof-Lounge-Bar konzipiert und geplant. In der Roof-Lounge werden auch kleine Snacks serviert, weshalb hier neben der üblichen Bar-Ausstattung im Rückkorpus ein Getränke- und Speisekühlmöbel eingebaut wurde.

Die Hygienelinie von Hugentobler

Die Hugentobler-Küchen zeichnen sich durch die

Hugentobler-Hygienelinie mit einem sehr hohen Hygienestandard aus. Die Uebergänge zwischen Boden, Rück- und Seitenwänden sind dank eines Radius von 17.5 mm fugenlos und dicht verschweisst. Sowohl bei den Abdeckungen wie auch bei den Schubladen sind die Ecken gerundet, womit sich an diesen heiklen Stellen kein Schmutz ansammeln kann.

Die Konfiguration der Küche

Die Küche des Hotels Giardino Lago in Minusio ist mit einer vielseitigen technischen Infrastruktur konfiguriert:

- ▶ Die Herdanlage ist 330 x 110 cm gross und mit vier flächendeckenden Induktionskochfeldern ausgestattet sowie mit einem 2er-Cerankochfeld, welches sich auch als Wärme- und Anrichteplatte nutzen lässt. Grillplatte, Pastakocher, Friteusen, Bainmarie sind in die multifunktionale Herdanlage integriert und runden die Ausstattung ab.
- ▶ Im Unterbau der Herdanlage befinden sich ausschliesslich Ablageflächen. Die Wärmeschubladen

befinden sich im vorderen Bereich der Küche: Dort ist ein Buffetkorpus mit Kaffeemaschine und grosszügiger Ablagefläche angesiedelt.

- ▶ Des Weiteren steht ein Schockfroster/Schnellkühler «FrigoJet» 14 x 1/1 GN der Hugentobler AG im Einsatz. Er kühlt Speisen innert kurzer Zeit (mit -40 Grad Celsius) auf tiefste Temperaturen und ermöglicht in Verbindung mit der Produktionsmethode «freeze'n'go» bis zu zehn Tage Frische und Haltbarkeit.
- ▶ Zwei Hold-o-maten, jeweils 3 x 1/1 GN, kommen speziell bei der Zubereitung der Fleischgerichte zum Zuge: Im einen Hold-o-mat lässt man das Fleisch nach dem kurzen Garen im 800°C-Ofen abstehen. Dadurch wird es wunderbar saftig. Der andere Hold-o-mat kommt bei der Zubereitung der Beilagen zum Einsatz, beispielsweise beim Garen von Cherry-Tomaten.
- ▶ 2 Kombiteamer «Practico Vision» (Modell 1011 mit 11 x 1/1 GN und Modell 623 mit 6 x 2/3 GN) unterstützen Küchenchef Joel Schmutz und sein Team bei ihrer täglichen Arbeit. Die Geräte zeichnen sich durch ihre Integralverdampfung und den praktischen Quereinschub aus.

Sie verbindet das Streben nach Innovation und Qualität (v.l.r.n.): Bruno Dietz (Leiter Objekte, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Philippe Frutiger (CEO Giardino Hotel Group), Toni Di Donato (Projektleiter Grossküchenplanung, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Cristina und Jan Hollenstein (Resident Manager Giardino Lago).



Fazit

Die neue Küche sei sehr funktional und vielseitig, und die Arbeitsabläufe liessen sich gut in die Infrastruktur integrieren, sagt Küchenchef Joel Schmutz.

Mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat die Giardino Hotel Group AG eine kompetente Partnerin gefunden, die zum Qualitätsstandard der aufstrebenden Hotelgruppe passt.

Dass die Giardino Hotel Group die Hotelküchen in ihren beiden neuen Häusern Giardino Lago in Minusio und Giardino Mountain in St. Moritz/Champfèr durch die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG realisieren liess, zeugt vom partnerschaftlichen Vertrauensverhältnis und von der hohen Zufriedenheit, welche das Team rund um Giardino Hotel Group-CEO Philippe Frutiger gegenüber den Spezialisten der Hugentobler AG entwickelt haben.