



Die Gastgeber und ihre Küchenbauer: Christian Gamma, Roger Schumacher von der Gastrag AG mit Ralf Ruesch und Toni di Donato von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Praktisch veranlagt

Nur gerade vier Monate blieben den Küchenbauern der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, um das Restaurant Papa Joe's in Ascona startklar zu machen. Das klappt nur mit Leuten, die von Anfang an wissen, was sie tun.

Publireportage Ralf Ruesch ist Küchenbauer aus Leidenschaft. Das spürt jeder, der mit dem gelernten Koch länger als zehn Sekunden über das Thema spricht. «Wenn ich eine Speisekarte sehe, weiss ich sofort, wie die passende Küche ausschauen muss», sagt der Berater und Objektplaner der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. So war das auch im Anfang Mai eröffneten Restaurant Papa Joe's an der renommierten Piazza Giuseppe Motta in Ascona. Gerade mal vier Monate blieben dem Team von Ruesch, um neben einer komplexen, modular aufgebauten Bar auch eine Küche zu realisieren, in der die

amerikanischen Spezialitäten des Restaurants rationell und gleichwohl in konstant hoher Qualität produziert werden können.

«Bei solchen Fristen bleibt eigentlich keine Zeit für Theorie, was es braucht, ist eine praktische Herangehensweise», erklärt Roger Schumacher, Bauleiter der Gastrag AG. Das in Basel ansässige Unternehmen betreibt neben vier Papa Joe's-Restaurants noch zahlreiche andere Gastrokonzepte, beispielsweise «Mr. Wong», «Kohlmanns» oder «Mr. Pickwick Pub». Dazu kommen drei Hotels.

Schumacher und Ruesch kennen sich mittlerweile ausgezeichnet. Vor drei Jahren bauten die beiden erstmals zusammen eine Profiküche, das war im «Mr. Wong» an der Gerbergasse in Basel. Das Restaurant Papa Joe's in Ascona ist bereits das vierte gemeinsame Projekt. «Das Vertrauen ist gross. Es passt einfach, wir sprechen die gleiche Sprache», beschreibt Schumacher sein Verhältnis zum Küchenbauer. Für das «Papa Joe's» in Ascona habe man «rollend geplant», also eigentlich bereits gebaut, bevor die Planung abgeschlossen war. «Das spart Zeit, aber man braucht zwingend einen Profi, der im Chaos der Baustelle



eine klare Vorstellung von der künftigen Küche behält und die richtigen Entscheidungen trifft», so Schumacher.

Das Ergebnis in Ascona kann sich sehen lassen. Die gerade mal 45 Quadratmeter kleine Küche ist ein Wunder der Effizienz. Sämtliche Küchenabläufe wurden in der Planung berücksichtigt, keines der Küchengeräte ist zu viel, keines zu wenig. Den zwei Köchen steht ein Hugentobler-Induktionsherd mit Induktionswok und Induktionsgriddle zu Verfügung. Dazu kommen unter anderem drei Hugifrit-Fritteusen mit integriertem Mamito-System by Maxfry, verschliessbare Kühlbalken, zwei Hold-o-maten, zwei Kombidämpfer Practico Vision sowie eine mehrteilige, unterschiedlich temperierte Ausgabestation.

Der Teufel liegt bekanntlich im Detail – und auf dieses ist Ruesch besonders stolz: Die Schränke lassen sich zum Beispiel nach oben öffnen. «Das minimiert das Unfallrisiko und vereinfacht dem Personal die Arbeit massiv», erklärt «Papa Joe's»-Gastgeber Christian Gamma. Auch die unscheinbare Kante an der Frontseite der Ausgabestation hat eine wichtige Funktion: «Da lassen sich die runden überdimensionierten Tablare einklem-

men und vom Service bequem beladen.» Sämtliche Bausitzungen wurden übrigens in italienischer Sprache geführt. «Wir arbeiten immer mit lokalen Handwerkern zusammen, das gehört zu unserer Philosophie», erklärt Schumacher. Schliesslich richte sich das «Papa Joe's» auch an die Einheimischen und die schauen ganz genau, welche Firmen bei der Auftragsvergabe berücksichtigt werden. Damit die Kommunikation einwandfrei klappt, schickte Hugentobler mit Toni di Donato einen erfahrenen Projektleiter mit italienischen Wurzeln auf die Baustelle. Die technisch sehr anspruchsvolle Umsetzung der Küche musste wegen des engen Zeitrahmens genau geplant werden. Der Bau wurde innert vier Tagen realisiert. Bei Hugentobler selbst ist eine Person für sämtliche Projekte der Gastrag AG verantwortlich.

Mit seiner Küche ist Christian Gamma vollends zufrieden. «Wir werden jetzt ein Jahr lang Erfahrungen sammeln», sagt der 34-Jährige. Derweil arbeiten Ruesch und Schumacher bereits am nächsten Projekt. Das Restaurant «kuuhl» soll im Oktober in Basel seine Tore öffnen. «Eine komplizierte Angelegenheit mit zahlreichen technischen Schwierigkeiten», sagt Ruesch und schmunzelt. ■

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl
0848 400 900

www.hugentobler.com

Die Firma **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** wurde 1976 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten und einer Tochterfirma in München zählt heute über 115 Mitarbeitende und verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Planung, der Entwicklung, der Herstellung, dem Vertrieb und dem Service von Grossküchentechnik. Die Firma beschäftigt fast ausschliesslich ausgebildete Köche und ist bekannt für ihren praktischen Ansatz. Neben Finanzierungsmodellen bietet sie auch spezifische Kurse für ihre Küchentechnik und begleitet ihre Kunden langfristig, oftmals über Jahrzehnte.