

Gastronomische «Premium World» für die «4 Towers»



Die Premium World AG hat beim Zuger Business Center «4 Towers» eine eigene und gediegene Welt von Wellness, Fitness und Gastronomie geschaffen. Das gastronomische Universum wird aus einer einzigen zentralen Küche gespeisen – angesichts der unterschiedlichen kulinarischen Ausrichtungen der diversen gastronomischen Outlets eine ganz besondere Herausforderung für die Küchenplaner der Hugentobler AG.

Von Chefredaktor René Frech

Die Premium World AG (Zug) ist ein Dienstleistungsunternehmen, das an den wichtigsten Brennpunkten des internationalen Business in der Schweiz präsent ist und ein ganzes Bündel an Büro- und Management-Services anbietet.

Unter der Marke «Premium World – one world – one life – one experience» ist das Unternehmen am Zürcher Paradeplatz, in der «Citybay» von Luzern, im Zuger «Uptown» und im «4 Towers»-Business Center von Zug mit Dienstleistungs- und Service-Centers vertreten.

Seit kurzem betreibt «Premium World» bei den «4 Towers» nebst einem Business Center auch das Fitnesscenter «Bodyworx» – das grösste und modernste Fitnesscenter der Zentralschweiz mit über 3000 m² Fläche – sowie den «Timeless Spa», einen 300 m² grossen Spa-Bereich

mit einer Bio-Sauna, einer finnischen Sauna und einem Dampfbad.

Ein gastronomisches Universum

Dazu kommt ein umfassendes und sehr vielfältiges gastronomisches Universum mit dem «ToroToro Steakhouse», der «ToroToro Tapas-Bar», dem asiatisch inspirierten «Noodle House», dem Takeaway-Outlet «Fresh&Ready» sowie der «Cigar Lounge Davidoff». Im Frühjahr 2014 folgt die Eröffnung des »4 Tower-Hotels«, ein Viersternhaus mit 42 Gästezimmern und rund 80 Gastbetten, das sich im gleichen Gebäudekomplex befindet. Ergänzt wird das Angebot von W-LAN, einem Kinderhort und von über 120 Gratis-Parkplätzen. Geführt wird der gesamte Restaurationskomplex von der diplomierten Betriebsleiterin und Restaurant Managerin Doris

Nellen-Seiler und von Küchenchefin Iris Karthaus, die während vielen Jahren im Seminarhotel Unterägeri an verantwortlichen Positionen wirkten. Ihnen steht ein motiviertes Team von 20 Mitarbeitenden zur Seite.

Die gastronomische «Premium World» der «4 Towers» ist seit rund zwei Monaten geöffnet und wird sowohl von den Mitarbeitenden im Business Center als auch von einheimischen Gästen und Geschäftsleuten aus der näheren und weiteren Umgebung rege frequentiert.

Sie besteht aus folgenden Outlets:

► Das asiatisch inspirierte «Noodle House» mit 40 Sitzplätzen wird vor allem mittags besucht, zumal hier leichte und bekömmliche Gerichte und Getränke angeboten werden. Ein Teil der Speisen steht auch im Takeaway-Angebot.

Küchen-Report



Impressionen vom gastronomischen Universum von «Premium World 4 Towers» in Zug mit dem «Noodle House», der «ToroToro Tapas Bar», dem «ToroToro Steakhouse», der «Cigar Lounge Davidoff» und dem Takeaway «Fresh&Ready».



► Im Takeaway-Outlet «Fresh&Ready» werden neben individuell zubereiteten Sandwiches täglich sechs bis acht frische Salat-Kreationen, zehn Standard-Sandwiches, Müesli, Joghurt, Getränke und Artikel des täglichen Bedarfs angeboten.

► Die «Cigar Lounge Davidoff» mit zwölf Sitzplätzen in einem stimmungsvollen Ambiente wird naturgemäss vor allem von den Rauchern frequentiert. Hier können aber auch feine und erstklassige Spirituosen wie Whisky und Cognac genossen werden.

► Die «ToroToro Tapas Bar» mit 50 Sitzplätzen ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet und sozusagen der gesellige Treffpunkt in der gastronomischen «Premium World». Im Zentrum des Angebots stehen typisch spanische Tapas-Kreationen, die in 3er-, 6er- und 9er-Einheiten auch im Takeaway-Betrieb ausgegeben werden.

Dazu kommt eine reichhaltige Auswahl an Weinen spanischer Provenienz, feine Caffè-Spezialitäten, die mit Amici Caffè-Mischungen in einer traditionellen Kaffeemaschine «Dalla Corte» zubereitet werden. Ueberhaupt fungiert die «ToroToro Tapas



Ueberblick über das Dienstleistungsangebot von «Premium World 4 Towers» in Zug mit Hotel, Spa, Fitnesscenter und der Gastro-Welt.

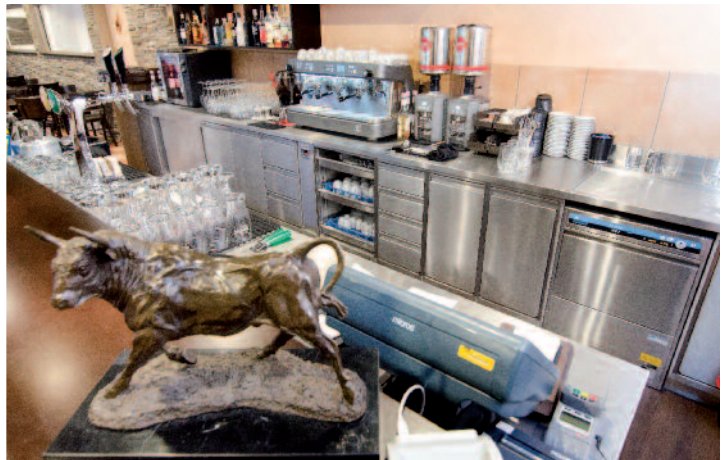
Bar» sozusagen als zentrale Getränkeausgabestelle für alle gastronomischen Outlets im «Premium World»-Bereich der «4 Towers».

Restaurant Manager Doris Nellen-Seiler zu GOURMET: «Eine Besonderheit gilt es in diesem Zusammenhang speziell hervorzuheben – nämlich unsere spanische Dessert-Spezialität 'Churros', eine Mariage von dickflüssiger und heisser Bitterschokolade mit einem leichten frittierten Süssgebäck in Stangenform, das vor dem Genuss in die dickflüssige und heisse Schokolade getaucht wird – eine schmackhafte Dessert- und Snack-Kreation!»

Edles Fleisch im «ToroToro Steakhouse»

Herzstück der gastronomischen «Premium World» am Rande der Stadt Zug ist aber das «ToroToro Steakhouse»: Das grosszügig und zeitlos gestaltete Lokal mit rund 80 Sitzplätzen ist mittags und abends geöffnet und bietet neben Tagesmenüs, Business Lunches, kulinarischen Klassikern und Fisch- und Meeresgerichten vor allem «Beef at its Best» an – vom klassischen Rindstatar, das vor den Augen des Gastes am Tisch individuell nach dessen Wünschen zubereitet wird, über die Hotstone-Gerichte bis hin zum edlen japanischen Wagyu-Beef.

Das Bar-Bufferet in der «ToroToro Tapas Bar», wo die Hugentobler AG für die gesamte gastro- und kühltechnische Infrastruktur verantwortlich war.





Gediegen präsentierte kulinarische Kreationen von Küchenchefin Iris Karthaus mit Dessert-Teller und der gekühlten Mise-en-place in den CNS-Korpusen, mit der spanischen Dessert-Spezialität «Churros» und mit den Küchenspezialisten Roland Weber und Toni di Donato (rechts im Bild) von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Bei den Hotstone-Gerichten wird das Fleisch – von Poulet über Kalb und Lamm bis zum «Heritage Angus Beef» – ohne Fettstoff auf einen 350 Grad C heissen Granitstein gelegt und so gegart, wie es sich der Gast wünscht. Dasselbe gilt für die gemischten Fleisch- und für die Riesencrevetten-Spiesse mit Grillgemüse.

Zu den Beef-Spezialitäten im «ToroToro Steakhouse» gehört auch das «Swiss Gourmet Beef Grand Cru», das bis zu acht Wochen am Knochen gereift ist. Aus dem Herzen von Kanada stammt das «Heritage Angus Beef», das – wie die meisten andern Fleischgerichte auch – in Portionen von 200, 300, 400 und 500 Gramm mit Beilagen und Saucen nach Wahl genossen wird. Dasselbe gilt für das aus Australien stammende Wagyu Beef. «Das Beste vom Besten» ist das Dreierlei vom Filet (à je 200 Gramm), nämlich Wagyu, «Heritage Angus Beef» und «Swiss Gourmet Beef Grand Cru».

Zu den erlesenen Speisen und Gerichten

gibt es auch eine reichhaltige Auswahl an ebenso erlesenen Weinen spanischer Provenienz sowie von Raritäten und Trouvailles, die bis ins Jahr 1981 zurückgehen können.

Eine zentrale Küche für alle

Sämtliche Speisen und Gerichte stammen – trotz unterschiedlichen kulinarischen Ausrichtungen der verschiedenen Outlets – aus einer zentralen Produktions- und Fertigungsküche, was an die Kücheninfrastruktur ganz besondere Anforderungen stellt: Lange bevor die definitiven Formen des gastronomischen Universums definiert waren, standen die beauftragten Küchenkonzeptionisten und

-planer der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl, Rotkreuz, Chur, Rheineck, Villars-sur-Glâne) vor der anspruchsvollen Aufgabe, auf einer kompakten Fläche von rund 110 Quadratmetern eine ganzheitliche Küchenkonzeption und -infrastruktur zu planen und zu projektieren, welche den verschiedenen und keineswegs deckungsgleichen Bedürfnissen der unterschiedlichen gastronomischen Ausrichtungen der vier Restaurant-Outlets gerecht werden sollte.

Von der Konzeption und Planung...

Mit den Gastro- und Küchen-Spezialisten Oliver Brouwer (Vertriebsleitung), Toni di Donato (Projektleiter Grossküchenplanung) und Roland Weber (Ausbildungs- und Projektleiter) der Hugentobler AG standen den Auftraggebern allerdings drei sehr erfahrene und kompetente Fachleute zur Verfügung, welche die anspruchsvolle Aufgabe mit Bravour zu meistern vermochten. Dazu Vertriebsleiter Oliver



Der multifunktionale und massgeschneiderte «Schweizer Herd» von Hugentobler steht im Mittelpunkt der zentralen Küche. Er ist in seinen Funktionen nach den spezifischen Bedürfnissen des Betriebs konfiguriert: Gas-Lavastein-Grill, Induktions-Wok, flächendeckende Induktionskochfelder und Ceran-Grosskochfeld, das auch als Wärme- und Anrichtefläche genutzt werden kann.

Brouwer zu GOURMET: «Besonders knifflig für eine optimale Problemlösung erwies sich dabei die Tatsache, dass sowohl der Rein-/Unrein-Bereich bzw. die Spülküche als auch die Kühl- und Tiefkühlräume optimal in den gegebenen Grundriss integriert werden mussten. Dies mit einem Augenmerk darauf, dass die Abläufe der Küche zu den verschiedenen gastronomischen Outlets nicht gestört und vom eigentlichen Küchenbetrieb möglichst getrennt werden mussten.»

Die zentrale Küche präsentiert sich heute aus einem Guss und stammt aus einer Hand. Die einzelnen Produktionskonzepte und Subkonzepte greifen teilweise ineinander und sind aufeinander abgestimmt. Die technische Küchen-Infrastruktur ist vom Feinsten und zeugt von der Kompetenz und Effizienz der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, die eine der wenigen heute noch operierenden Grossküchen-Spezialistinnen bildet, welche tatsächlich als Komplettanbieterin bezeich-

net werden können – von der Konzeption, Planung und Projektierung über die Konfiguration der technischen Küchen-Infrastruktur bis hin zur Montage, Installation, Service, Wartung, Schulung und Instruktion der Geräte und Anlagen vor Ort!

...zur konkreten Realisierung

Im Mittelpunkt der Küche steht ein grosser, in seinen Ausmassen und Funktionalitäten massgeschneiderter und multifunktionaler Hugentobler «Schweizer Herd» mit

- ▶ 2 x 2 flächendeckenden Induktionskochfeldern.
- ▶ 1 grossen Ceran-Kochfeld für Gross-

kochtöpfe, welches durch eine eigene Regelung auch als Wärme- und Anrichtefläche genutzt werden kann.

- ▶ 2 in die Herdoberfläche integrierte Induktions-Woks (insbesondere für das Angebot im «Noodle House»).
- ▶ Angrenzend daran befinden sich zwei Pastakocher (auch für das Angebot im «Noodle House»).
- ▶ In der Herdoberfläche ausgespart und eingebaut ist ein Gas-Lavastein-Grill mit grosser Grillfläche (insbesondere für die Grill- und Beef-Spezialitäten im «ToroToro Steakhouse»).
- ▶ Angrenzend daran befindet sich eine Doppel-Friteuse «Hugifrit» mit Turbo-Funktion, welche die Friteuse in kürzester Zeit auf die richtige Oeltemperatur bringt, so dass Pommes Frites, Croquettes, Tapas, usw. in einem optimalen Temperatur-Bereich zubereitet werden können.
- ▶ Ergänzt wird die Herdoberfläche von einem zusätzlichen Klapptablar, womit die Arbeits- und Anrichtefläche vergrössert werden kann.

Küchen-Report



Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber demonstriert «Freeze'n'go», das professionelle Schockfrosten mit dem «FrigoJet»-Schnellkühler und -Schockfroster und dem genialen «GreenVac»-Vakuumiersystem der Hugentobler AG.



Zwei starke Stützen im Küchenalltag: Die gekühlte Saladette als Mise-en-place für die diversen Salat-Kreationen sowie der elektronisch vorprogrammierbare Kombiteamer «Practico Vision» 11 x 1/1 GN von Hugentobler.

► Im Unterbau des massgeschneiderten Hugentobler «Schweizer Herd» befinden sich ein beidseitig bedienbarer, durchgehender Wärmeschrank sowie offene Pfannen- und Utensilien-Ablageflächen. Ergänzt wird der «Schweizer Herd» von einem Warmhalte- und Niedertemperaturgar-Gerät «Hold-o-mat» von Hugentobler, einem Salamander und einem elektronisch gesteuerten und vorprogrammierbaren Kombiteamer «Practico Vision» 11 x 1/1 GN der Hugentobler AG.

Eine echte Arbeits- und Zeitersparnis und eine moderne Produktionsmethode gewährleistet «Freeze'n'go» von der Hugentobler AG: Das Konzept stützt sich auf einen Kombiteamer «Practico Vision», auf dem professionellen Schnellkühler und Schockfroster «FrigoJet» und auf dem «GreenVac»-Vakuumiersystem der Hugentobler AG.

Sämtliche CNS-Einrichtungen wie Arbeitsflächen und -tische, Korpusse und Unterbauten mit neutralen und gekühlten Schränken und Schubladen weisen eine spezielle, den schweizerischen Hygieneanforderungen entsprechende Ausführung auf und stammen ebenfalls von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Dasselbe gilt im übrigen auch für die

gesamte gastro-, küchen- und kühltechnische Infrastruktur im rückwärtigen Bereich des Buffets in der «ToroToro Tapas Bar».

Zum Dienstleistungs-Package der Küchen-Komplettanbieterin aus Schönbühl (mit

Niederlassungen in Rotkreuz, Chur, Rheineck und Villars-sur-Glâne) gehört auch die kompetente und sorgfältige Schulung und Instruktion der Küchenbrigade – und dies vor Ort im Kundenbetrieb!



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Restaurant Manager Doris Nellen-Seiler (rechts) und Marketingverantwortliche Felicia M Quadrelli (links) von «Premium World» mit Vertriebsleiter Oliver Brouwer (Mitte), Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber (links) und Grossküchenplaner Toni Di Donato von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.