



**Romantik Hotel Hornberg, Saanenmöser:**

# Einfacher Kochen mit dem «freeze'n'go»-Konzept

Die Grundphilosophie des Familienbetriebes Romantik Hotel Hornberg in Saanenmöser bei Gstaad ist seit 77 Jahren dieselbe: eine möglichst hohe Gästezufriedenheit auch bei

den kulinarischen Genüssen. Mit der neuen Küche und dem «freeze'n'go»-Konzept der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG können die Gästewerwartungen erfüllt werden.

Von Ann Schärer, stv. Chefredaktorin

Eingebettet in die Wander- und Skiregion Gstaad liegt auf einer Sonnenterrasse auf 1270 Metern über Meer das Dorf Saanenmöser. Vom Chaletdorf ist im Winter das grösste Skigebiet der Region direkt erreichbar. Im Chaletstil erbaut, fügt sich das Romantik Hotel Hornberg bestens in die Kulisse des Bergdorfes ein. Im Winter 1936/37 haben Helene und Werner von Siebenthal das Hotel als kleine Pension mit 24 Betten

eröffnet. Sie stellten von Anfang an die Gastfreundschaft und die Bedürfnisse ihrer Gäste ins Zentrum ihres Tuns. Eine Philosophie, die von 1970 bis 2003 von der zweiten Generation, Elisabeth und Peter von Siebenthal-Wild, weitergelebt wurde. Und sie bestimmt auch heute für Christian und Brigitte Hoefli-ger-von Siebenthal die tägliche Arbeit im Hotel. Sie führen das Hotel seit 2003 in dritter Generation weiter.



Christian und Brigitte Hoefliger-von Siebenthal sorgen im Romantik Hotel Hornberg für einen herzlichen Empfang und das Wohl ihrer Gäste.



In der warmen Jahreszeit können sich die Gäste des Romantik Hotels Hornberg im Bio-Schwimmteich mit Blick auf die umliegenden Berge erfrischen.

### Sprung ins kalte Wasser

Für das Ehepaar – damals beide erst Mitte Zwanzig – war es ein Sprung ins kalte Wasser. Doch sie schwammen – und zwar gut. Beide bringen einen breiten gastronomischen Hintergrund mit Ausbildungen an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und viel Praxiserfahrung mit. Christian Hoefliger hat zuvor im Parkhotel Zuzach eine Lehre als Koch absolviert, arbeitete lange Zeit im Service und war für das Controlling von Flussschiffahrtsschiffen einer amerikanischen Firma mit Sitz in Basel verantwortlich. Zeitgleich arbeitete Brigitte als Human Resources Managerin ebenfalls bei einer Flussschiffahrts-Gesellschaft mit Sitz in Basel. So konnten beide viel Praxiserfahrung sammeln, die ihnen bei der Übernahme des Hotels viel geholfen hat. Ebenfalls viel geholfen hat die Tatsache, dass Brigitte Hoefliger-von Siebenthal in das Hotel Hornberg hereingeboren worden ist und den Betrieb von Kindsbeinen an kennt. Zudem standen ihnen die Eltern von Brigitte stets mit Rat und Tat zur Seite – auch heute noch. Und so fühlen sich die Gäste im Hornberg rundum wohl. Dazu tragen ein herzlicher Empfang und die romantisch-warme Ausstrahlung des Interieurs viel bei.

### Romantik liegt in der Luft

Auf eine harmonische Atmosphäre legen Christian und Brigitte Hoefliger besonders viel Wert. Dabei spielt das Romantik Hotel-Label eine grosse Rolle. Das Romantik Hotel Hornberg hat von der Organisation mit Sitz in

Frankfurt am Main den gelben Schlüssel verliehen bekommen. Dieser steht für Romantik Hotels und Restaurants mit luxuriösem Angebot – ideal für Gäste, die sehr hohe Ansprüche an Stil, Ambiente, Genuss und Gastlichkeit stellen. Dazu kommt das Wellness light-Siegel, denn im Romantik Hotel Hornberg stehen den Gästen diverse Saunen, ein Dampfbad, ein Kneippbrunnen, ein Hallenschwimmbad und im Sommer ein Bio-Schwimmteich im Garten zur Verfügung.

Dazu kommt die Auszeichnung als «Relais du Silence», ein französisches Label, das 1968 von engagierten Hoteliers gegründet worden ist, um Hotels auszuzeichnen, die sich vor allem drei Grundsätzen verschrieben haben: Ruhe vom Alltagsstress, hoher Qualitätsstandard sowie ein hohes gastronomisches Niveau.

«Wir haben eine grosse Zahl an Stammgästen, die teilweise seit Jahrzehnten immer wieder in unser Hotel kommen. Die Werbung für unser Haus läuft vor allem über Mund-zu-Mund-Propaganda und funktioniert dank der hohen Gästezufriedenheit sehr gut», betont Christian Hoefliger. Er setzt sich jeden Tag gemeinsam mit seiner Frau Brigitte und 46 engagierten Mitarbeitenden dafür ein, dass dies weiterhin so bleibt. «Wir haben an der Philosophie meiner Schwiegereltern, welche die Freundlichkeit gegenüber dem Gast im Zentrum hat, nichts geändert. Einzig einige Renovationen und Umbauten haben wir in den letzten Jahren durchgeführt», sagt der Vater von zwei Söhnen.



Die urchig-gemütliche Architektur zieht sich wie ein roter Faden durch Gaststube, Fondue-Hüttli und Bar.

### Stabile Preise

Und auch an den Preisen wird nichts geändert. «Wir haben seit nunmehr 15 Jahren dieselben Preise und keinerlei Anpassungen vorgenommen», sagt er. Dies, obwohl in den letzten Jahren grosse Investitionen getätigt und ein ganzer Gebäudeteil sowie die Küche, das Restaurant und das Untergeschoss renoviert worden sind.

Dabei wurden Restaurant und Keller leicht vergrössert. «Die Küche haben wir sogar kernsaniert. Und zwar dank einer intensiven Planungsphase von zwei Jahren innerhalb von nur sechseinhalb Wochen», erzählt Christian Hoefliger. Für die Planung und Projektdurchführung hatte er die unabhängige Gastronomiefachplanungsfirma H plus S sowie die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG beauftragt. Dank diesem breiten Fachwissen konnte die Bauphase auf knappe 40 Arbeitstage beschränkt werden. So konnte der Hotelbetrieb pünktlich wieder beginnen. «Mit der Hugentobler AG haben auch schon meine Schwiegereltern zusammengearbeitet und gute Erfahrungen gemacht. Es handelt sich hierbei also um eine langjährige Zusammenarbeit», erläutert Christian Hoefliger die Wahl von Hugentobler.

### Lange Planung als Vorteil

David Gfeller, Projektleiter der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, zeigt sich mit dem Ablauf des Küchenprojektes im Romantik Hotel Hornberg äusserst zufried-

den. «Die unserer Arbeit hier vor Ort vorausgehende Planung durch den Architekten und die Fachplanung waren hervorragend», meint er zum Projektverlauf. Sein Arbeitskollege, Kochsystem-Techniker Beat Reist, ist überzeugt, dass es dabei ein wichtiger Aspekt war, dass Christian Hoefliger und seine beiden Küchenchefs einen ganzen Tag nach Schönbühl zur Hugentobler AG gekommen sind. «Dort haben sie sich über das zukunftsweisende Kochsystem 'freeze'n'go' und das professionelle Schockfrostsystem informiert», betont er. Diese Systeme generieren eine höhere Küchenrendite, lassen ein umfangreiches Speisenangebot zu und reduzieren den Stressfaktor während den Servicezeiten durch Vorproduktion deutlich. Auch Christian Hoefliger ist durch und durch zufrieden mit dem Projekt. «Bei der Hugentobler AG war vor allem auch immer sehr viel Verständnis für die Kundenbedürfnisse vorhanden. Ich bin sehr zufrieden – sowohl mit dem Projekt als auch mit dem Ergebnis», lobt er. Und auch seine beiden Küchenchefs Michael Rindlisbacher und Sascha Koffler sind glücklich mit «ihrer» neuen Küche, bei deren Entstehung sie erheblich Einfluss nehmen konnten.

### Eine Küche, die es in sich hat

Und so hat die neue Hotelküche so einiges zu bieten, was das Herz eines jeden Kochprofis höher schlagen lässt. Im Fall der Küche im Romantik Hotel Hornberg sind dies:



Der grosszügige Hugentobler Schweizer Herd nutzt die Raumverhältnisse optimal aus und macht das Kochen dank Griddle-Platte, Doppel-Friteuse, Induktionskochfeld und Wärmeschubladen zum Erlebnis.

- ▶ ein Hugentobler Schweizer Herd mit den Massen 5 x 1.30 Metern mit flächendeckendem Induktionskochfeld vorne und Rundspule hinten
- ▶ eingebaute Mischwasserbatterie
- ▶ Mixerhalter
- ▶ seitliches Klapptablar für mehr Anrichtefläche
- ▶ Pastakocher
- ▶ Griddle-Platte zum Grillieren
- ▶ eingebaute Doppel-Friteuse
- ▶ grosses Ceranfeld (2 x 5 Kilowatt)
- ▶ vier Wärmeschubladen
- ▶ viel Stauraum, optimale Raumausnutzung
- ▶ zwei «Practico Vision»-Kombi-Steamer (6 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN)
- ▶ zwei Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet
- ▶ zwei Hold-o-maten, ein Drucksteamer sowie ein Salamander waren bereits bestehend und wurden revidiert in die neue Küche integriert.

Dieses Equipment erleichtert den beiden Küchenchefs und ihrem Team die tägliche Arbeit erheblich.

### Die moderne Art des Kochens

«95 Prozent unserer Gäste buchen Halbpension, bei welcher ein 6-Gang-Menü inbegriffen ist. Dazu steht aber auch ein grosses A-la-Carte-Angebot zur Wahl», erklärt Christian Hoefliger. Dies bedeutet für die gesamte Küchencrew viel Arbeit. Sie ist nur zu bewältigen, weil immer wieder Produktionstage eingelegt werden, an welchen für Spitzenzeiten vorproduziert wird. Dabei sind die beiden Kochsysteme professionelles Schockfrostern und «freeze'n'go» ein grosser Vorteil. Beim professionellen Schockfrostern entstehen während des Gefriervorgangs weder Eiskristalle, noch kommt es beim Auftauen zu Saftverlust. «Beim 'freeze'n'go' kann die Haltbarkeit durch Schockfrostung mit -40° C auf +2° C und anschliessender Vakuumierung mit dem GreenVac-System enorm gesteigert werden», erklärt Beat Reist von der Hugentobler AG. «So kann ein Hotelbetrieb auch viel besser auf Aktionen reagieren und Fleisch oder Gemüse in grösseren Mengen einkaufen und haltbar machen», erklärt Beat Reist einen der Vorteile dieses Systems.



Die beiden Küchenchefs und ihr Team sind begeistert von den Möglichkeiten, welche die neue Küche bietet. Insbesondere die zwei FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster sorgen für eine Mise-en-place-Bewirtschaftung der Spitzenklasse.

### Bewährte Hausmannskost

Die Ausstattung der neuen Küche sorgt für ideale Voraussetzungen bei der Produktion der guten alten Hausmannskost, die im Romantik Hotel Hornberg serviert wird. «Bei unseren Gästen finden altbewährte Speisen wie beispielsweise Ochsenschwanzragout, Hackbraten, Kalbsbäckchen oder Ossobucco grossen Anklang. Wir achten bei den Grundprodukten darauf, dass diese möglichst aus der Region stammen und der Fisch aus kontrollierter Zucht stammt», erläutert Christian Hoefliger die kulinarische Philosophie des Hauses. Und so geben sich die Gäste, die zu 70 Prozent aus dem Inland, zu 30 Prozent aus Europa – vor allem Frankreich, Deutschland und England – anreisen, mit gutem Gewissen den kulinarischen Leckerbissen hin, welche die neue Küche im Romantik Hotel Hornberg verlassen. Da können die über 80 von Walo Perreten aus Feutersoey handgeschnitzten Kühe auf den Tischen des Gastraumes nur neidisch schauen...



Hugentobler-Projektleiter David Gfeller, die beiden Küchenchefs Sascha Koffler und Michael Rindlisbacher und Hugentobler-Kochsystem-Techniker Beat Reist (v.l.n.r.) freuen sich über die neue Küche.

Für weitere Infos: Seite 129