

Jede Küche ist eine Sonderanfertigung

Um innovative Gastronomiekonzepte auch wirklich umsetzen zu können, braucht es einfallsreiche, massgeschneiderte Küchenlösungen.

Seit April 2017 ist der Heligrill beim Spotterhügel an der Westseite des Flughafens Zürich ein Publikumsmagnet. Verkauft werden frisch zubereitete, auf die Saison abgestimmte Snacks. Im fest installierten Zelt neben dem Heligrill finden Apéros und Events statt. Das Catering dafür übernimmt das «Runway 34».

«Wind Nord/Ost, Startbahn null-drei. Bis hier hör' ich die Motoren. Wie ein Pfeil zieht sie vorbei, und es dröhnt in meinen Ohren...». Was der Liedermacher Reinhard Mey in seinem Lied «Über den Wolken» besingt, erleben die Gäste des Heligrills bei jedem Besuch. Sie stören sich nicht am Lärm der startenden Flugzeuge, sondern sind ihrerwegen hier, am Spotterhügel an der Westseite des Zürcher Flughafens mit Blick auf Piste 28 und 16.

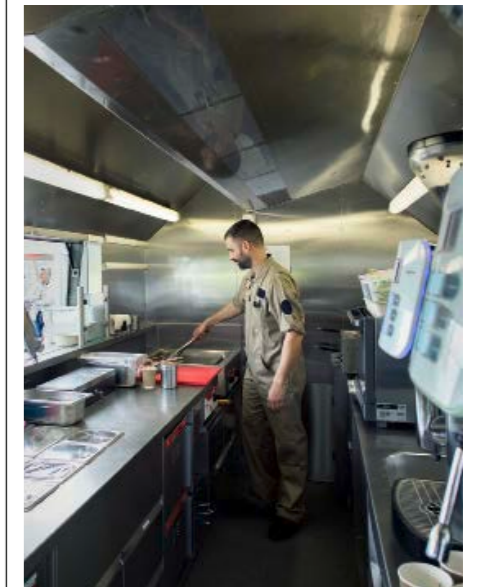
Gebannt schauen die Flugzeugfans den Maschinen zu, während sie in einen «Super Puma» (Geflügel-Burger) oder einen «Blackhawk» (Cervelat vom Grill) beiessen. Ein «Schwebeflug» ist ein gemischter Salat und wer einen «Rotor» bestellt, bekommt eine grosse Portion Country Fries. Zubereitet werden die Speisen in einem russischen Mi-8 Helikopter.

So jedenfalls sieht es auf den ersten Blick aus. In Wahrheit befindet sich die Küche in einem in sich geschlossenen, unabhängigen Container. Er wird vom Helikopter so zugedeckt und umhüllt, als wäre dieser eine riesige Cloche.

Kein Raum zu klein, eine Küche zu sein

Die Küche im Container bietet auf engstem Raum alles, was es braucht. Grillstation, Külschubladen, Hold-o-mat und Platz für maximal vier Angestellte.

«Ich habe schon viele spezielle Situationen erlebt und gemeistert: Küchenmontagen in Berghäusern, wo das Material per Helikopter angefliegen wurde, Küchenmontagen auf Linienschiffen sowie grossen Privatjachten. Der Heligrill gehört aber sicherlich zu den verrücktesten Küchen, die wir eingerichtet haben», sagt Yves Krähenbühl, Leiter Küchenplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Seiner Stimme sind die Freude und Be-



In der kompakten, massgeschneiderten Heligrill-Küche tragen die Köche Flieger-Overalls.

geisterung für das Projekt, aber auch ein Hauch von Stolz für dessen gelungene Umsetzung anzuhören. Dieser ist durchaus berechtigt, denn es gab einige Knacknüsse zu lösen. Neben den sehr begrenzten Platzverhältnissen und einem sehr sportlichen Zeitplan war die grösste Herausforderung das Führen der Leitungen für die Kälteanlagen. Diese konnten im Helikopter nicht, wie sonst üblich in den Wänden oder im Boden verbaut werden. «Wir mussten Platz schaffen, um die Leitungen in unserem Küchenverbau zu platzieren. Die Kälteanlage befindet sich im Helikopterschwanz und es war nicht ganz einfach, unsichtbar dahin zu kommen», erklärt Yves Krähenbühl. →

TEXT
Riccarda Frei

BILDER
Filipa Peixeiro



Die Küche im «Runway 34» ist ebenfalls massgeschneidert. Jede Station hat ihren eigenen Kühlraum.

Der Küchencontainer im Helikopter ist von A bis Z eine Spezialanfertigung. Dies ist nicht nur den beengten Platzverhältnissen geschuldet. «Indem wir die Küche in einen autarken Container gebaut haben, konnten wir Diskussionen mit den Brandschutz- und Lebensmittelkontrolleuren umgehen. Der Container erfüllt alle gesetzlichen Bedingungen. Er wird von den Behörden gleich behandelt wie ein Foodtruck, obwohl er stationär fix installiert ist», erklärt Reto Seipel.

Zusammen mit seinem Geschäftspartner, dem Gastroprofi Stefan Hunziker hat der Pilot 2006 die Flying Penguin GmbH gegründet und bemerkenswerte Gastronomiekonzepte umgesetzt. Darunter das «Graf Z», eine Kombination aus à-la-carte-Restaurant und Kantine in Opfikon, das Café-Restaurant Holding im Flieger-Flab-Museum in Dübendorf und den Heligrill am Spotterhügel in Rümlang.

Sein erstes, ebenfalls aviatik-inspiriertes Gastronomiekonzept setzte das Gespann Hunziker/Seipel noch vor der Gründung ihrer GmbH um. Das Erlebnis-Restaurant Runway 34 in Rümlang wurde im Oktober 2005 eröffnet. Zentrum dieses Restaurants, das in unmittelbarer Nähe zum Anfang der Piste 34 liegt, bildet ein

«Jeder Meter ungenutzter Raum in der Küche kostet Geld und bringt keinen Return of Investment.»

Stefan Hunziker,
dipl. Hotelier und Betriebswirt

Flugzeug aus den 1950er-Jahren. Die je nach Tischanordnung 220 bis 280 Sitzplätze sind rund um eine russische Iljuschin iL-14 angeordnet. In dieser Maschine selbst befindet sich die Smokers Lounge mit 18 Plätzen. Hinzu kommen eine weitere Lounge, eine Bar, zwei Seminarzimmer und ein Gartenrestaurant. Alles in allem über 800 Quadratmeter Gastronomiefläche mit mehr als 500 Sitzplätzen.

Bekocht werden die Gäste mit internationalen Speisen aus einer 100 Quadratmeter grossen Küche heraus. Kühl- und

Lagerräume inbegriffen. Stefan Hunziker ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern und Betriebswirt. Bei der Konzeption der Küche im «Runway 34», sowie bei allen weiteren Küchen, welche die Flying Penguin GmbH seither realisiert hat, legte er grössten Wert auf eine optimale Ausnutzung des Raums und kurze Wege. In der Küche des «Runway 34» hat deshalb jeder Koch, vom Gardemanger über den Entremetier bis zum Rôtisseur, direkt bei seinem Arbeitsplatz einen eigenen Kühlraum. Dieser ist in zwei, drei Schritten erreichbar.

Nicht nur Zeit ist Geld, auch leerer Raum ist teuer

Klar ist es für einen Koch schön, in einer grosszügigen, luftig geplanten Küche zu arbeiten. Doch spätestens, wenn er in der Stosszeit unnötige Kilometer in der Küche zurücklegt oder als sein eigener Chef die Miete oder Amortisation für das grosszügige Raumangebot berappen muss, ver Raucht die ursprüngliche Begeisterung. Stefan Hunziker bringt es auf den Punkt: «Jeder Meter ungenutzter Raum kostet Geld und bringt keinen Return of Investment.» Der Betriebswirtschaftler tendiert deshalb ganz klar zu kleinen Küchen und

grossen Gasträumen. Denn da, wo der Gast konsumiert, findet der Return on Investment statt. Es sei sinnvoller, Geld in durchdachte Küchenkonzepte und qualitativ hochstehende Einrichtung zu investieren, als es ins Raumangebot zu stecken. Zum Beispiel in eine besonders leistungsfähige Lüftung. «Es gibt keinen Grund mehr, warum ein Koch oder eine Küche nach abgestandenen Küchengerüchen stinken muss», sagt Stefan Hunziker.

Eine gut durchdacht gebaute Küche habe eine Lebensdauer von 25 bis 30 Jahren. Klar müsse man mal ein technisch veraltetes Gerät austauschen, doch das sei auch schon alles. Dieser Meinung ist auch Yves Krähenbühl. Er sagt: «Wir bauen Gastro- und Grossküchensysteme für Generationen, nicht für einen einzelnen Koch.» Das oberste Ziel dabei sei es, Kochsysteme zu installieren, die bessere Speisenqualität, höhere Küchenrendite und somit glücklichere Köche hervorbringen. «Es sind nicht einzelne Geräte, die eine gute Küche ausmachen, sondern der Gerätemix und dessen optimales Zusammenspiel», sagt der Küchenplaner. Er würde sich wünschen, dass Gastronomen und Küchenchefs sich

beim Planen einer neuen Küche unbefangener und mutiger auf den kreativen Prozess einlassen könnten. «Viele Küchenchefs arbeiten noch im «Old-School-Modus» des letzten Jahrhunderts und hängen an alten Arbeitsabläufen. Die Herausforderungen in der Profiküche von morgen erfordern jedoch eine komplett andere Küchenorganisation. Hier ist analytisches Denken und prozessorientiertes Handeln nötig», findet Yves Krähenbühl. Eigenschaften, welche das Team Hunziker/Seipel auf jeden Fall mitbringen und die Zusammenarbeit mit dem Küchenbauer erleichtern.

Grosszügig andenken und aufs Minimum reduzieren

Bei der Flying Penguin GmbH nimmt man sich bei jedem Küchenkonzept die Zeit, sich genau zu überlegen, was für ein Gastronomiekonzept umgesetzt werden soll. Ist die Frage: «Was wollen wir?» zufriedenstellend beantwortet, wird die Frage: «Was brauchen wir?» bearbeitet. Dazu gehört, wie viel Output muss die Küche in welcher

Zeit mindestens oder maximal liefern und was braucht sie an Platz, Arbeitskräften und Geräten, um dies zu können? «Wir planen jeweils einen Rollce Royce und reduzieren dann auf das wirklich Nötigste», erklärt Stefan Hunziker. Wobei er gleichzeitig bereits alle Anschlüsse legen und alle Kabelkanäle ziehen lässt, die bei einem späteren Ausbau der Küche auf Rollce-Royce-Niveau benötigt würden. «So halten wir uns alle Optionen offen und die Anfangsinvestitionen im vertretbaren Rahmen.» •

KONTAKT

Flying Penguin Ltd.
Rorholzstrasse 67
8152 Glattbrugg
www.flying-penguin.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
3222 Schönbühl
www.hugentobler.ch

Anzeige

MIT IHREM EIGENEN WASSER MEHR ZUFRIEDENE GÄSTE.



MIT BRITA PROFESSIONAL.
Frisches, regionales Wasser zur Bewirtung Ihrer Gäste - zu einem attraktiven Preis.

Erfahren Sie mehr unter: www.brita.ch



THINK YOUR WATER