



Unkomplizierte Zusammenarbeit: Patrick Siegenthaler von Hugentobler mit Gastgeber Nicolas Grumbacher

Von Profis gebaut

Im Restaurant Backstage punktet Gastgeber Nicolas Grumbacher mit Brunch und Burgern. Dank der massgeschneiderten Küchentechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gelingen nebenher auch Cateringproduktionen für bis zu 700 Gäste.

Publireportage Seit letztem Jahr bietet in Basel die Kuppel, ein prächtiges, hexagonförmiges Betongebäude, wieder Platz für Konzerte, Partys und Corporate Events. Gleich daneben hat Nicolas Grumbacher Anfang Februar dieses Jahres das Restaurant Backstage eröffnet. Tatsächlich liegt das Lokal gleich gegenüber des Backstage-Bereichs der Kuppel. Grumbacher ist in Basel kein Unbekannter. Seit sechs Jahren führt er das brummende, auf Poke-Bowls ausgelegte Restaurant l'Atelier sowie seit einem Jahr die Buvette le Jardin an der Elisabethenstrasse. «Wir suchten aus verschiedenen Gründen einen dritten Standort», so der 32-Jährige. Einerseits brauchte er für die zahlreichen Caterings eine Produktionsküche und anderer-

seits eine Location für geschlossene Gesellschaften.

Das Backstage besuchen die Gäste vor allem und nicht nur sonntags, um zu brunchen. Das Angebot lässt keine Wünsche offen: von Shakshuka mit pochiertem Ei über lauwarmes Roastbeef mit Sauce béarnaise bis hin zu einem Breakfast Burrito oder einem Birchermüesli ist alles zu haben. Ebenfalls auf dem Menü finden sich hausgemachte Burger, ein klassisches Rindsentrecôte sowie eine durchdachte Auswahl an Weinen und Cocktails.

Die halboffene Küche des Backstage ist auch etwas fürs Auge. Das Farbkonzept ist massgefertigt. Die Kühlregale unter dem

Herd wurden weinrot einbrennlackiert und an den Wänden die farblich dazu passenden Kacheln verbaut. «Die Küche wirkt wie ein erweiterter Teil des Gastraums», sagt Grumbacher. In der Regel arbeiten zwei Köche im Backstage. In den Randzeiten des Tagesgeschäfts, etwa in den Nachmittagsstunden oder wenn das Lokal geschlossen hat, startet die Vorproduktion für die Caterings des Unternehmens. «Im Schnitt haben wir pro Woche zwei bis drei Events zwischen 30 und 700 Personen», so Grumbacher. Die Küche des Backstage sei für diesen Zweck hervorragend konzipiert. «Man merkt, dass bei der Planung und Umsetzung Profis am Werk gewesen sind, alles kommt aus einem Guss.» Besonders schätzt Grum-



Brunch, à la Carte oder Catering-Produktion: In der Küche des Backstage ist alles möglich.

bacher die Kühlschränke unter dem grossen Herd, da sie seinen Köchen viel Zeit bei der Mise en Place sparen. «Auch die fugenlosen und daher leicht zu reinigenden Arbeitsflächen hinter dem Tresen sind eine gut überlegte Sache.»

Gebaut hat das Küchenreich des Backstage die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Die Küche eignet sich fürs Tagesgeschäft wie auch für Vorproduktionen gleichermaßen», sagt Patrick Siegenthaler, Berater für Kochsystemtechnik & Apparate bei Hugentobler. «Die Laufwege sind sehr kurz, was während des Service Gold wert ist.» Für die Vorproduktion stehe den Köchen wiederum viel Arbeitsfläche zur Verfügung, zudem sei alles ebenerdig, was den Transport an die externe Location erleichtere.

Die Küchengeräte im Backstage sind auf eine möglichst effiziente Produktion ausgelegt. Neben einer Fritteuse, einem Sousvide-Bad, einem Vakuumiergerät sowie einem Kombisteamer nutzen die Köche vor allem die zwei Hold-o-maten von Hu-

gentobler. Mit den 1995 selbst entwickelten Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegeräten lassen sich Komponenten und Gerichte nicht nur ohne Qualitätsverlust warmhalten, sondern auch niedergaren. «Eine Kalbsschulter oder ein Gulasch gelingt damit, idealerweise über Nacht, wenn der Strom günstiger ist, wunderbar zart und mit zehn bis 20 Prozent weniger Garverlust», so Siegenthaler. Aber auch Apérogebäck lasse sich in den Hold-o-maten nicht nur warm, sondern auch stets knusprig halten. Das OLED-Display ermöglicht derweil ein einfaches Programmieren der Garprozesse. Auf einen Blick sind Soll-, Ist- und Kerntemperaturen ersichtlich. «Damit kommen nicht nur jüngere Köche, sondern auch die ältere Generation zurecht», sagt Siegenthaler mit einem Augenzwinkern. ■

Restaurant Backstage

Nachtigallenwäldli 9
4051 Basel
backstage-basel.ch

Die **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** wurde 1966 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten sowie einer Filiale in München zählt heute über 120 Mitarbeitende und verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Planung, Entwicklung, Herstellung, im Vertrieb und Service von Grossküchentechnik. Die Firma beschäftigt in Verkauf und Planung fast ausschliesslich ausgebildete Köche und ist bekannt für ihren praktischen Ansatz. Neben Finanzierungsmodellen bietet sie auch spezifische Kurse für Küchentechnik an und begleitet ihre Kunden langfristig, oft über Jahrzehnte.
hugentobler.ch