



«Get together, grow together:
Auf dieser Ebene macht es Spass,
zusammenzuarbeiten.»

Rico Krüsi



Kulinarik mal 5 in St. Moritz

Eine neue Küche ist viel mehr als neue Geräte und ein paar bauliche Anpassungen. Die neue Küche kann, ja soll der Aufbruch zu neuen Ufern und zu neuen Erkenntnissen sein. Vor kurzem hat die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die Küche des «GRACE LA MARGNA ST MORITZ» neu konzipiert und gebaut. «Hotelier» sprach mit den Beteiligten dieses Grossprojekts zu ihren Erfahrungen und Erkenntnissen.

Laura Spielmann

Das «Grace la Margna» thront schon seit Anfang des 20. Jahrhunderts oberhalb des Bahnhofs in St. Moritz – einmalige Lage und wundervolles Panorama inklusive. Vor einigen Jahren wurde das luxuriöse Fünf-Sterne-Boutiquehotel an die internationale Hotelkette Grace Hotels verkauft.

Im Sommer 2023 ist das Haus nach einer gründlichen Gesamtrenovation wieder eröffnet worden. Das Hotel integriert den historischen «La Margna Wing» und den modernen «Grace Wing». Den Gästen stehen 74 geräumige Zimmer und Suiten zur Auswahl. «Wir streben an, das erste

Luxury Lifestyle und Boutique Hotel in St. Moritz zu werden», so General Manager David Frei. Die Kombination aus Innovation und Tradition, den denkmalgeschützten Elementen und einem Neubau war eine echte Herausforderung und gelang. David Frei zeigt sich sehr zufrieden damit, wie das angestrebte Ziel erreicht wurde. «Mit dem neuen Haus sind wir jung, modern, urban und zukunftsgerichtet. Und wir legen grossen Wert auf das Essen und Trinken.»

Kulinarik mal 5

Es gibt im «Grace La Margna fünf verschiedene Restaurant- und Barkonzepte. Jedes richtet sich an verschiedene Ernährungspräferenzen der Gäste. Dieses viel-



«Bei der langen und intensiven Zusammenarbeit haben wir uns beide – Hoteliers und Küchenbauer – weiterentwickelt und sind beide gewachsen. Das Menschliche ist im Vordergrund.»

Jarik Tschirky

fältige F&B-Angebot garantiert, dass keine kulinarischen Träume unerfüllt bleiben. Es bietet für jeden Geschmack und jede kulinarische Lust das Passende. Für Fleischliebhaber gibt es ab diesem Winter das internationale Restaurant «beefbar». Beim mediterranen Restaurant «The View» mit Showküche und Pizzaofen wird der Genuss des Essens mit einer grandiosen Aussicht auf den See und die Berge kombiniert. Das Herzstück des Hotels ist die «N/5-The Bar» in der historischen, denkmalgeschützten Lobby Lounge. Nicht fehlen darf «The Livingroom», der gemütliche Ort mit dem Kamin. Schliesslich ist das «The MaxMoritz» für Fondue-Liebhaber und Fans anderer alpiner Köstlichkeiten der Place-to-be.

Verstehen ist am Anfang

Um den Gästen in allen fünf «Grace La Margna»-Restaurants puren Genuss servieren zu können, braucht es moderne,

leistungsfähige Küchen. Dafür musste ein küchentechnisches Grossprojekt mit diversen Küchen realisiert werden. Am Anfang aber ist es zuerst einmal wichtig, zu verstehen, was das Hotel bezüglich der Küchen genau braucht. Dafür den richtigen Partner zu finden, ist absolut entscheidend. Diesen Partner hat das «GRACE LA MARGNA ST MORITZ» in Hugentobler gefunden, als es einen Küchenplaner und -hersteller aus der Schweiz suchte, der komplexe Systeme realisieren kann.

Die erste Kontaktaufnahme fand 2020/21 statt. Los ging es mit einer Offerte für die Planung und einem Workshop/Event am Hauptsitz von Hugentobler in Schönbühl. Dort werden den Kunden bzw. ihren Kadern die Möglichkeiten und Chancen neuer Kochmethoden und Geräte aufgezeigt. Das bleibt nicht graue Theorie, sondern es folgt auch ein praktischer Teil mit Degustation. Die vorbereitenden Prozesse



Küchen-Trends

- Welche Trends lassen sich bei der Küchenentwicklung, bei der -konzeption und beim -bau feststellen?
- Die Zeiten von standardmässigen Küchen sind vorbei.
 - Die Küche wird nach und nach in den Gastraum integriert. Sie wird immer mehr zum Lifestyle-Objekt. Trotzdem muss sie ihre ursprüngliche Funktion beibehalten.
 - Gerätschaften müssen super einfach zu bedienen sein.
 - Offene, kompakte Küchen sind gefragt.
 - Man muss mit wenig Personal den grösstmöglichen Output generieren können.

zeigen auf, wie es in einer neuen Küche sein kann. Aus Theorie und Praxis wurde für das Hotel klar: Hugentobler ist der Partner, mit dem weitergearbeitet wird. Es war der Beginn des Vertrauens.

Antworten auf die wichtigste Frage

Hugentobler hat aus dem Workshop mit den Führungskräften des Hotels klare Anhaltspunkte gewonnen, was die Küche im «GRACE LA MARGNA ST MORITZ» braucht, und was man will. Daraus wurden konkrete Vorschläge erarbeitet, welche die wichtigste Frage beantworten müssen: Was will man überhaupt anbieten? Je nachdem, wie die Antwort ausfällt, ist die Küchenkonzeption, die Prozesse sowie die Zusammenstellung der Gerätschaften zu gestalten. Gerade im Projekt «GRACE LA MARGNA ST MORITZ», bei dem verschiedene Küchen konzipiert und gebaut werden mussten, ist die Abstimmung besonders wichtig und anspruchsvoll. Denn jedes Restaurant wollte man in seiner Funktionalität auf das anpassen, was dort gekocht wird.

Eine Herausforderung war die Tatsache, dass das Küchenteam noch nicht an Bord war. Vieles baute deswegen auf Erfahrungen auf, welche die Partner hatten. So haben Coaches der Hugentobler-Tochterfirma Gastroperspektiv mit dem Team Prozesse analysiert und ausprobiert. Die dabei in der Küche gesammelten Erfahrungen wurden für das neue «GRACE LA MARGNA ST MORITZ» übernommen.

Praxis mit Plänen simuliert

Als David Frei, der General Manager, Jarik Tschirky, Executive Assistant Manager und Andrea Bonini, der Executive Chef, an Bord waren, wurden noch letzte Anpassungen vorgenommen. Anfänglich war es für sie schwierig, sich anhand der Pläne vorzustellen, welche Möglichkeiten die neuen Kochsysteme bieten und wie mit ihnen zu arbeiten ist. Jarik Tschirky schildert die Herausforderung: «Du kennst deinen Betrieb und optimierst Prozesse. Hier aber mussten wir uns anhand von Plänen überlegen, was, wo Sinn macht. Wir mussten versuchen, die Praxis zu

simulieren.» Zusätzlich gab es wegen des Baufortschritts einen gewissen Druck für Frei und Tschirky. Auch von Hugentobler verlangte die Situation grosse Flexibilität.

«Zeitdruck bei solchen Projekten ist normal», sagt Matthias Kyburz, Leiter Konzept und Objektplanung bei Hugentobler. Flexibel bleiben und am Plan festhalten ist dabei seine Devise, die er auch als eine der Stärken von Hugentobler sieht: «Wir haben eine grosse Erfahrung, haben unsere Kochsysteme im Hinterkopf und wissen, wie man Prozesse in jeder Situation steuern kann. Deshalb legen wir ein grosses Augenmerk auf das Planen der Küchen», erklärt er weiter. «Probleme ergeben sich», so der Planungsprofi, «wenn das Angebot nicht klar definiert ist. Wir sind sehr flexibel, aber entscheiden kann und muss der Kunde.»

Gegenseitiges Einvernehmen und herauszufinden, was funktioniert und was nicht, war beim komplexen Küchen-Projekt vom «GRACE LA MARGNA ST MORITZ» her-

ausfordernd und sehr wichtig. Da alle am gleichen Strick gezogen haben, ist am Ende alles gut gelaufen. Bei der Beurteilung der Zusammenarbeit sind sich Hotel und Küchenbauer einig: «Wir haben alle zusammen unglaublich viel gelernt. Wir haben Module entwickelt, die uns weitergebracht haben und die wir weiterhin anwenden können», meint Matthias Kyburz. «Auch wenn es Anpassungen gab, das Endresultat stimmt für alle.

«Nicht nur eine geschäftliche Beziehung, sondern auch Freundschaften sind entstanden. Wir sind füreinander da und helfen uns gegenseitig.»

Matthias Kyburz