

Ristorante & Galleria Luce, Bern:

Top-Küche für hohe Gästefrequenzen!

Seit über 30 Jahren empfangen die beiden Brüder Nilo und Stevo Nilovic ihre Gäste – zuerst in der Pizzeria Grissino, dann auch im Ristorante Luce im Zentrum der Bundesstadt – und das äusserst erfolgreich. Seit letztem Jahr bedienen sie ihre Gäste ausschliesslich im Ristorante Luce am Waisenhausplatz, das mit der Galleria Luce erweitert wurde. Beide Lokalitäten punkten mit edlem Flair und durchdachtem Konzept. In Bern kommt das gut an: Die Gäste-Frequenzen sind hoch – und das nicht nur der guten Lage wegen. Für die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurden die beschränkten Platzverhältnisse in der Küche indes zu einer grossen Herausforderung und das hohe Gästeaufkommen zum Härtestest für die Geräte. Letztlich brachte das Projekt aber wichtige Erkenntnisse, die nun in die Entwicklungsabteilung des bekannten Grossküchen-Unternehmens einfließen und in Form optimierter Geräte wieder auf den Markt kommen.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser

100 Plätze im bisherigen Ristorante Luce und 130 in der neuen Galleria Luce, die im modernen Italo-Stil neue Akzente setzt. Das Bindeglied zwischen beiden Lokalen – eine Küche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Hinzu kommen 90 Plätze auf der Terrasse beim Waisenhausplatz und weitere 40 auf der geplanten Terrasse vor der Galleria.





Nilo und Stevo Nilovic stehen täglich mit Herzblut, Passion und viel Engagement an der Front. Sie haben klein angefangen und sich in Bern einen Namen gemacht, einen guten Namen. Als einer der wenigen Familienbetriebe bieten sie aufstrebenden Gastroketten die Stirn. «Viele Folge-Generationen wollen den hohen Einsatz nicht mehr leisten», sagt Nilo Nilovic, einer der zwei Brüder, die Berns Gastronomie bereits vor 30 Jahren aufmischten. 1994 eröffneten sie die Pizzeria Grissino am Waisenhausplatz, nahmen den ersten Pizza-Holzofen der Stadt Bern in Betrieb – und dann machte es «Peng». «Man rannte uns die Türen ein, es war unglaublich», sagt dazu Stevo Nilovic, ausgebildeter Koch und Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne.

Glanzvolle Galleria Luce

Mit 24 Jahren führte er ein 100-köpfiges Team in der Thuner Schiffsrestauration, 1989 wurde er Geschäftsführer der Molino-Pizzeria Thurm, die wie das Grissino und das Luce am Berner Waisenhausplatz liegt. Letzteres ist heute das Juwel der Familie, das mit der Luce Galleria eine schicke Erweiterung auf zwei Etagen erhielt. Oberlichter wurden freigelegt, um das Tageslicht bis in die untere Etage zu leiten. Eine automatisierte Glasdecke schliesst die quadratische Öffnung, damit zwar Licht, aber kein Lärm nach oben dringt, wenn unten gefeiert wird.



Eine der beliebtesten Pizzerias in Bern: Das Ristorante Luce ist seit 23 Jahren erfolgreich auf dem Markt und bekannt für seine hervorragenden Pizzas und die von der Emilia Romagna inspirierte Küche.



Eine Spezialanfertigung: An der Gläserwand lassen sich Gläser praktisch verstauen, am Event einfach umdrehen und mit Wein, Champagner oder Orangensaft füllen – das sieht auch noch schön aus.

Mittendrin ein prächtiger Kronleuchter aus dem Palace Hotel Luzern, ein Prunkstück, das zusammen mit den extravaganten Tapeten einen modernen und exklusiven Stil ins Galleria bringt. Mit Samt bezogene Stühle knüpfen an die 50er Jahre an, und ein venezianischer Terrazzo-Boden, der aufwändig produziert in einem Guss entstand, zeigt die Grosszügigkeit, mit welcher die Inhaber hier investiert haben. Dicke Steinmauern wurden freigelegt, und coole Bilder des ungarischen Künstlers Attila Dorian sind Blickfang und Verkaufsschlager zugleich.

Von Montenegro nach Bern

Bis es soweit war, hat die Familie hart gearbeitet. 1971 zogen die Eltern mit ihren Kindern und zwei Koffern von Montenegro in die Schweiz – Nilo war damals sechs, Stevo zwei Jahre alt. Die typische Geschichte einer Migrantenfamilie. Sie bewohnten ein kleines Zimmer im Kursaal, wo der Vater während 25 Jahren als Servicekraft wirkte. «Ich verkaufte bereits mit 13 Jahren Sandwiches im Kursaal», erinnert sich Nilo Nilovic. Bei Veranstaltungen bis in die frühen Morgenstunden. Für ein kleines Taschengeld, um die Eltern nicht zu belasten. Der Vater habe immer gesagt: «Wollt ihr in diesem Land Erfolg haben, müsst ihr hart arbeiten und euch an die Regeln halten.»



Im imposanten Weinschrank lagern 605 Flaschen Champagner, Weiss- und Rotweine.

Das beherzigen die beiden Brüder bis heute. Sie blieben authentisch, stolz auf die Familie, auch wenn ihre Herkunft ihnen bisweilen auch Steine in den Weg legte, damals etwa, als der Generalagent des Restaurants Thurm an Stevo zweifelte, nicht an seinen Fähigkeiten, sondern, ob er in das Setting einer Pizzeria passe. Ein Geschäftsfreund legte die Hand für ihn ins Feuer, und Stevo gab Vollgas, als wäre es sein eigener Betrieb. Fünf Jahre lang, dann war die Zeit reif für ein eigenes Lokal. Doch während ihm die Banken Absagen erteilten, gewährte ihm eine alteingesessene Berner Geschäftsfrau Kredit – zu tiefen Zinsen und ohne Garantie. Sie war Stammgast im Thurm und glaubte an ihn.

Beginn einer Erfolgsgeschichte

Der Rest ist Geschichte. Das Grissino erlebte glänzende Zeiten. Es folgten weitere Eröffnungen: das Roadhouse, ein amerikanisches Szenelokal im Pulp-Fiction-Stil. Auf Monitoren liefen die neusten Film-Trailer. Man konnte Kinotickets kaufen, essen und später ins Filmvergnügen eintauchen. «Daneben führten wir ein Medien-Café, eröffneten

Im Luce Riserva finden vor allem Anlässe und Feste statt, oder es wird von Donnerstag bis Samstag zum A la Carte-Restaurant. Ein Detail in Ehren: Die Lampenschirme kühlen auch gleich den Champagner. Das muss man gesehen haben!



1998 das Luce und 2003 das Azzuro, eine Trattoria in der Nähe des Inseleospitals», sagt Nilo Nilovic, der als Quereinsteiger irgendwann auch in den Sog der Familie geriet, obwohl er eigentlich nach Amerika auswandern wollte, nachdem er eine Ausbildung in der Reisebranche absolviert und zuletzt bei einem Tour-Operator gewirkt hatte.

Heute konzentriert sich die Familie Nilovic auf das Ristorante Luce und die neue Galleria, bündelt hier ihre Kräfte und legt den Fokus auf Qualität, auf viel Selbstgemachtes, auf Pizza und eine von der Emilia Romagna inspirierte Küche – und das bei höchster Gästefrequenz. Da waren versierte Partner in der Küchenplanung gefragt. Die ideale Herausforderung für die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, die im Grissino bereits eine Pizza-Station und im Luce vereinzelte Geräte implementiert hatte, darunter einen Drucksteamer, der nicht mehr ganz so einwandfrei funktionierte, wie er sollte.

Der Drucksteamer war dann auch Anknüpfungspunkt eines Gesprächs zwischen Nilo Nilovic und Urs Leuthold, Berater und Entwickler bei Hugentobler. Sie trafen sich zufällig bei einem Espresso an der Bar im Luce. Nachdem diese Altlast bereinigt war, erhielt die Zusammenarbeit neuen Schwung, zu einem Zeitpunkt, als bei der Liegenschaftsbesitzerin PSP Swiss Property neue Pläne auf dem Tisch lagen. Das Hotel Metropol an der gleichen Adresse sollte saniert und erweitert werden. Dazu war ein Gästelift erforderlich, der durch die Küche im Luce führte. Gleichzeitig wurde das Lokal auf der anderen Seite der Luce-Küche frei und damit offen für eine Restaurant-erweiterung.



Eine grössere Pizzastation von Hugentobler, damit zwei bis drei Pizzaiolos gleichzeitig daran arbeiten können – mit extra Platz unter dem Pizzabalken. Von aussen mit Stucco Veneziano im einheitlichen Luce-Look gehalten.



Auf zwei Stöcken: Oben Galerie und Restaurant, unten ein stilvoller Eventraum, multimedial nutzbar, mit Glasdach, das sich elektrisch aus- und einfahren lässt.



Gleich am Eingang der Luce Galleria lockt die Bar mit einem köstlichen Antipasti-Buffet. Dazu gibt es täglich frisches Piadina. Die Chromstahlunterbauten hinter der Bar stammen von Hugentobler. Ebenso in den Bars im Luce Ristorante und unten im Riserva.

«Wir lernten, wie man Tiramisu vorproduziert, schockfrosten und später wie frisch zubereitet serviert. Die hohe Qualität bei gleichzeitiger Effizienzsteigerung beeindruckte uns.»

Nilo Nilovic, Geschäftsinhaber des Luce Ristorante und der Luce Galleria.

«Das kostete viel Kopfzerbrechen und Mut, die Brüder davon zu überzeugen, dass nur mit einem Wandherd eine sinnvolle und effiziente Küchenaufteilung möglich wird.»

Bruno Dietz, Key Account Manager bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Höhere Frequenz, kleinerer Grundriss

Urs Leuthold und Nilo Nilovic hatten das Heu auf der gleichen Bühne, auch Reto Hugentobler, der Inhaber und Geschäftsführer der Hugentobler AG, hatte Nilovic kürzlich kennengelernt, und so folgte dem guten Einvernehmen eine Einladung nach Schönbühl an den Firmensitz des Grossküchen-Unternehmens. Die Hugentoblers kochten für ihre Gäste. «Wir lernten, wie man Tiramisu vorproduziert, schockfrostet und später wie frisch zubereitet serviert. Die hohe Qualität bei gleichzeitiger Effizienzsteigerung beeindruckte uns. Und nicht nur das, der gesamte Event war grandios, und die Philosophie und Produkte von Hugentobler haben uns überzeugt», betont Nilo Nilovic gegenüber GOURMET.

Denn die Restauranterweiterung und die extrem hohe Frequenz im Luce erforderten nicht nur eine clevere Küchenplanung, sondern auch eine Anpassung der Abläufe und den Einsatz von



Vom Zentralherd zum Wandherd, das war ein wichtiger Richtungswechsel zu Beginn des Projekts. Nur so konnte der begrenzte Platz in der Küche bestmöglich genutzt und die Küche für das stark frequentierte Luce optimal ausgestattet werden.



Auf kleinem Raum das Beste herausgeholt: Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zog aus der Planung und Installation der Küche im Luce viele Lehren, die nun in deren Entwicklungsabteilung einfließen.

top-effizienten Geräten. Eine Spezialität von Hugentobler – so wie das Tiramisu im Luce. Und so sah das Konzept nach der Erweiterung wie folgt aus: Das bestehende Ristorante wurde saniert, blieb aber optisch seinem rustikalen Stil treu. «Wir bauten eine grössere Pizza-Station ein, damit zwei bis drei Pizzaiolos gleichzeitig daran arbeiten können», erklärt Urs Leuthold. Das war nötig, um der erhöhten Nachfrage im Ristorante und in der Galleria nachzukommen.

Vom Zentral- zum Wandherd

Die Pizza-Station befindet sich direkt neben der Küche, die nun als Bindeglied zwischen dem bestehenden und dem neuen Restaurantbereich fungiert, zwischen Ristorante und Galleria. Beide Bereiche werden von dieser Küche aus bedient – und das hiess, eine Erhöhung der

Produktionskapazitäten bei gleichzeitiger Verkleinerung des Grundrisses durch den eingebauten Hotellift.

Keine einfache Ausgangslage für die Spezialisten der Hugentobler AG: «Zumal unsere Grundplanung um einen grosszügigen Zentralherd herum erfolgen sollte, in welchen die Familie Nilovic erst vor ein paar Jahren viel Geld investiert hatte. Das kostete viel Kopfzerbrechen und Mut, die Brüder davon zu überzeugen, dass nur mit einem Wandherd eine sinnvolle und effiziente Küchenaufteilung möglich wird», erklärte Bruno Dietz, Key Account Manager bei Hugentobler, gegenüber GOURMET. Das war hart, aber letztlich ein wichtiger Entscheid, um das Projekt voranzutreiben: Der Zentralherd wurde verkauft – und dann hiess es: Bahn frei für eine Neuplanung mit Wandherd.

Neuplanung und Energiemanagement

Die Küchenplanung blieb eine Herausforderung. Platzsparende und clever platzierte Geräte aus dem Hochleistungsbereich waren gefragt. «Die extrem hohen Frequenzen im Luce wurden gleichzeitig zu einem enormen Härtetest für unsere Geräte. Sties ein Gerät im harten Einsatz an seine Grenzen, suchten wir umgehend nach Lösungen. Genau diese Kompetenz zeichnet uns letztlich aus: Unsere Praxiserfahrungen fliessen direkt ins Produktmanagement ein, damit die nächste Geräte-Generation noch effizienter auf den Markt kommt. Im Luce wurden die not-

wendigen Anpassungen direkt umgesetzt», erklärt Urs Leuthold.

«Diese Flexibilität hat uns beeindruckt, auch die raschen Reaktionszeiten, die hohe Beratungskompetenz und die Qualität der Produkte», betont Stevo Nilovic gegenüber GOURMET. Ein Beispiel ist die Implementierung des Lastmanagementsystems Sicotronic. «Damit verhinderten wir den Neubau einer teuren Zuleitung.

Auch die Küche im unteren Bereich ist eher kleinräumig und verwinkelt, auch hier war viel planerisches Geschick von Hugentobler gefragt.



«Die extrem hohen Frequenzen im Luce wurden gleichzeitig zu einem enormen Härtetest für unsere Geräte.»

Urs Leuthold, Berater und Entwickler Kochsystemtechnik bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Auf Höchstleistung getrimmt: Auf Empfehlung von Hugentobler werden neben Kombidämpfern nun auch Holdomaten eingesetzt und Technologien wie das Sous-Vide-Verfahren und Schockfrostern in die Produktionsprozesse integriert.

GASTRONOMIE

Unter dem Strich sparen wir jetzt zwar keinen Strom, durch die clevere Umverteilung aber viel Geld.» Sicotronic vernetzt alle Geräte und verteilt den Strom so um, dass der Gesamtbetrieb nicht in eine Spitzenlast gerät. «Bei den heutigen Strompreisen ist das System in weniger als fünf Jahren amortisiert», sagt Urs Leuthold dazu.

Luce Riserva für Events und A la Carte

Die Küche zwischen Ristorante und Galleria war die eine, die Küche im Untergeschoss eine zweite Herausforderung. Dort wurde das Galleria Riserva für Events, Partys und Vereinsanlässe konzipiert und mit DJ-Pult und neusten Elektronik-Gadgets multimedial ausgestattet.

Finden keine Veranstaltungen statt, öffnet das Riserva von Donnerstag bis Samstag für den A la Carte-Service und wird aus der angegliederten Fertigungsküche bedient. Die Speisekarte ist die gleiche wie oben, einzig Pizzas werden nicht serviert.

Von Montag bis Mittwoch wird die Fertigungsdann zur Produktionsküche, der Pass zur bemehlten Oberfläche, um kiloweise Strozzapreti herzustellen, die im Luce täglich frisch auf die



Teller kommen, eine Spezialität des Hauses. Auch hier wurden die Platzverhältnisse zur Herausforderung: Der Einbau mehrerer Brandschutzwände führte zu eher kleinräumigen Bereichen in der Küche, die Hugentobler geschickt ausnutzen musste. Und auch hier fand die Küchenspezialistin mit Produktionsstandort in Schönbühl optimale Lösungen.

«Neben all den technischen Aspekten, das muss auch gesagt werden, haben Geschäftspartnerschaften für uns auch immer eine sehr menschliche Seite. Man muss sich verstehen, die gleiche Sprache sprechen – und das ist mit Hugentobler der Fall», sagt Stevo Nilovic abschliessend. Sozusagen von Familienunternehmen zu Familienunternehmen. Auch das verbindet.

Strozzapreti – eine Spezialität des Hauses, handgemacht, wie die meisten Pastasorten im Luce. Dazu brauchte es eine Produktionsküche im Untergeschoss, die für Events und A la Carte-Service zur Fertigungsküche wird. Die multifunktionale Nutzung – eine Idee der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



Mit vereinten Kräften zur optimalen Kücheneinrichtung: Urs Leuthold (2.v.l.) und Bruno Dietz (2.v.r.) von Hugentobler nehmen Fabio Comazzi, Chefkoch im Luce, in ihre Mitte und werden von den Geschäftsinhabern Nilo (l.) und Stevo Nilovic flankiert.



Mehr zum Thema

Ristorante Luce / Galleria Luce

Zeughausgasse 26 – 28
3011 Bern
Tel. 031 310 99 99
www.ristoranteluce.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema