



*Die Grimsehlhotels Hospiz und Handeck mit Top-Küchentechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG:*

# *Grimsehl Hospiz*

## *ein Haus, das Hotelgeschichte schrieb*

*Das Grimsehlhotel Hospiz hat Schweizer Hotelgeschichte geschrieben und gilt als «Grande Dame» der Schweizer Hotellerie. Das markante Haus mit dem Granit-Treppengiebel mitten im Nollen des Grimsehl-Stausee-Systems hat jetzt eine eigentliche Renaissance erfahren und ist zu neuem Leben erblüht. Architekt Andrin Schweizer hat die Restaurants, die legendären Bankettsäle und die Gästezimmer mit grosser Sensibilität für die wild-romantische Grimsehlwelt restauriert und in die Gegenwart geführt. Auch die neue Küche ist mit zeitgemässer Küchentechnik der Hugentobler AG top-ausgerüstet.*

*Von Chefredaktor René Frech*



Die Grimsel ist das grösste Wasserschloss der Schweizer Alpen. Sie bietet ideale Voraussetzungen für eine ökologische und nachhaltige Stromproduktion aus Wasserkraft: Reichliche Niederschläge, grosses Gefälle über kurze Distanzen und harter Fels als optimalen Baugrund — kurz, die Grimsel ist der ergiebigste Wasserkraftstandort der Schweiz.

Das haben vor 85 Jahren schon die Vorfahren erkannt: Sie gründeten 1925 die Kraftwerke Oberhasli AG (KWO) und bauten an Grimsel und Susten eines der grössten Wasserkraftwerke Europas

### ***Das Wasserschloss der Schweiz***

Mit den acht Seen und neun Kraftwerken produzieren die KWO umweltfreundlichen Strom aus natürlichen Ressourcen für über eine Million Menschen. Mit 420 Quadratkilometern Gesamtfläche sind die KWO die grössten privaten Grundeigentümer der Schweiz. Und wenn es ihnen gelingt, mit diversen Investitionen in die Effizienzsteigerung ihrer Anlagen und in eine Erhöhung der Staumauern um bloss 23 Meter das Speichervolumen des Grimselsees von 95 auf 170 Millionen Kubikmetern fast zu verdoppeln, wäre ein weiterer grosser Schritt getan in Richtung einer umweltfreundlichen Wasserkraftnutzung und autonomen Stromproduktion in der Schweiz!

### ***Die schöne wilde Grimselwelt***

Die Kraftwerke Oberhasli AG betreibt aber nicht nur ein weitverzweigtes Netz an Wasserkraftnutzungsanlagen im wild-

romantischen hochalpinen Grimselgebiet, sondern auch einen professionellen Besichtigungsdienst, Hotels und Berghäuser sowie Berg- und Seilbahnen mit hohem Attraktionsfaktor.

Dazu gehören insbesondere die Gelmerbahn, die steilste Schienenbahn Europas, die Triftbahn und die Tällibahn, die zwei Hotels Grimsel Hospiz und Grimsel Handeck sowie die Berghäuser Oberaar und Tälli.

Zudem betreiben die KWO ein neues Besucherzentrum. Jahr für Jahr werden mehr als 30 000 Personen durchs Stollensystem und zu den Energiegewinnungsanlagen geführt. Das neue Besucherzentrum auf dem Nollen am Grimselsee zeugt vom breitgefächerten Engagement der KWO AG, der Bevölkerung den Stellenwert und die Rolle der Wassernutzung bei der Energiegewinnung näher zu bringen und verständlich zu machen.

### ***Das Historische Alpinhotel Grimsel Hospiz***

Aushängeschild dieses Engagements ist dabei vor allem das Grimsel Hospiz. Es war über Jahrhunderte Zufluchtsort der Säumer und Pilger, welche den Weg über den unwegsamen Grimselpass wagten.

Das Grimsel Hospiz schrieb Schweizer Hotelgeschichte. Es wurde schon 1142 als erstes Gast- und Säumerhaus des Landes urkundlich erwähnt. In den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts baute Architekt Jacques Wipf das markante Haus mit den charaktervollen robusten Granitsteinen und dem markanten Treppengiebel neu



auf — die Bewilligung dazu erfolgte allerdings nur unter der Bedingung, dass das Haus jederzeit als Hospiz dient und jedermann offen steht.

Während der Realisierung der Grimselkraftwerke kehrten auch die Ingenieure und die 700 bis 800 Bauarbeiter im Grimsel Hospiz ein. 1932 sorgte das Grimsel Hospiz als erstes elektrisch beheiztes Hotel Europas an der damals höchsten Staumauer der Welt (108 Meter) für Furore. Das verpflichtet auch heute: Das heutige Grimsel Hospiz wird umweltfreundlich mit der Abwärme aus den Kraftwerksanlagen beheizt.

### **Respekt vor Umwelt und Tradition**

Das Historische Alpinhotel Grimsel Hospiz gehört zu den Unique und zu den Swiss Historic Hotels und wurde in den letzten Jahren mit einem Investitionsaufwand von über elf Millionen Franken und in enger Zusammenarbeit mit den Instanzen der Denkmalpflege rundum erneuert.

Mark von Weissenfluh, Leiter der Grimselhotels, zu GOURMET: «Wir haben grossen Wert auf die Erhaltung der historischen Substanz des Hospiz gelegt. Der Turmsaal und der Arvensaal sind sorgfältig restauriert worden und haben ihre besondere Ausstrahlung zurückgewonnen.» Das Restaurant ist um eine stimmungsvolle Bar erweitert worden. Ein Highlight ist der Salon Aaretal mit Cheminée und beeindruckendem Ausblick auf die wildromantische hochalpine Berg- und Gebirgswelt.

Der vom Schweizer Fernsehen («Happy Day») bekannte Architekt Andrin Schweizer hat es verstanden, mit einer zurückhaltenden Wahl von Materialien und Farben die 28 Gästezimmer so zu gestalten, dass sie ausgezeichnet in die manchmal auch unwirtliche Grimselwelt passen — genauso, wie er dies zwei Jahre zuvor bereits bei der sanften Renovation und Restauration des Grimselhotels Handeck machte.

### **Fazit**

Die Grimselwelt ist ein Natur- und Freizeit-erlebnis par excellence. Während tagsüber ein reges Kommen und Gehen der Passanten, Wanderer, Biker, Töfffahrer und Ausflügler herrscht, zieht abends die romantische «Cosy Isolation» in die alten Gemäuer von Hospiz und Handeck ein: Die Gäste geniessen die kulinarischen Kreationen aus der Hotelküche — und die legendären feinen Provenienzen aus dem Felsenkeller des Hospiz mit den einzigartigen Trouvaillen, von denen die Weinliebhaber im Unterland nur träumen können...

### **INFO-TIPP**

*Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:*

*Historisches Alpinhotel Hospiz  
Am Grimselpass  
3864 Guttannen  
Tel. 033 982 46 11  
Fax 033 982 46 05  
welcome@grimselhotels.ch  
www.grimselhotels.ch*





Das Herz der neuen Küche im Grimsel Hospiz: Die massgeschneiderte Herdanlage der Hugentobler AG.

## Effizienz in den Küchen

Sie haben die neue Küche gemeinsam konzipiert: Küchenchef Thomas Schaarschmidt, flankiert von Fridolin Schilling (rechts) und Marc Gerber von der Hugentobler AG.

«Die Grimsel Hotels sind lediglich von Ende Mai bis Ende Oktober, also während fünf Monaten, geöffnet», betont Mark von Weissenfluh, Leiter der Grimselhotels, gegenüber GOURMET. «Das heisst, dass unsere Strukturen und Abläufe möglichst übersichtlich und einfach gestaltet sein müssen, um so eine möglichst kurze Einführungs- und Schulungsphase unserer Mitarbeitenden zu gewährleisten und während den Betriebszeiten ein speditives Arbeiten zu ermöglichen. Das gilt insbesondere für den F&B-Bereich, der rund 80 Prozent des Umsatzes in den Grimsel-

hotels generiert, also auch für die Hotelküchen.»

### **Von der Konzeption bis zur Realisierung**

Im Rahmen der Sanierung und Erneuerung des Grimsel Hospiz ist deshalb auch die etwas in die Jahre gekommene Hotelküche total neu gestaltet und den heutigen Bedürfnissen angepasst worden.

«Nachdem wir mit der Hugentobler AG im Grimselhotel Handeck bereits gute Erfahrungen gemacht haben, zogen wir für die Erneuerung der Hospiz-Küche die



Die Grosskochgeräte von Elro in der Hospiz-Produktionsküche.



Der «Schweizer Herd» wird im Produktionswerk von Hugentobler in Uetendorf hergestellt.

## der Grimsel Hotels

Spezialisten der gleichen Firma bei. In enger Zusammenarbeit mit den Küchen-Profis der Hugentobler AG und unseren Verantwortlichen ist eine durchdachte und effiziente A la Carte-, Bankett- und Hotelküche entstanden, die klar strukturiert ist und von kurzen Arbeits- und Prozesswegen geprägt ist», sagen Hotelleiter Mark von Weissenfluh und Küchenchef Thomas Schaarschmidt übereinstimmend.

Und Fridolin Schilling, Leiter Kochtechnik und Consulting der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ergänzt: «Die Küche im

Grimsel Hospiz ist durch eine klassische Strukturierung mit Kalter Küche, Produktionsküche, Fertigungsküche und Speisenausgabe sowie durch eine konsequente Trennung der reinen und unreinen Bereiche gekennzeichnet. Auch Warenanlieferung und -lagerung wurden neu gestaltet.»

### **Top-effiziente Küchentechnik**

Im Mittelpunkt der Hauptküche steht eine multifunktionale Herdanlage von Hugentobler, die in den Ausmassen und in der technischen Konfiguration massgeschneidert



Blick in die Kalte Küche mit den CNS-Kücheneinrichtungen und mit den neutralen und gekühlten Korpusen der Schmocker AG.



Impressionen von der modernen Küchentechnik: Küchenchef Thomas Schaarschmidt bei den Hold-o-maten, Konfiguration der Herdoberfläche, Fridolin Schilling mit dem Hugentobler-Bankettsystem.



auf die Bedürfnisse des Grimsel Hospiz abgestimmt und realisiert wurde. Ergänzt wird der Herd von weiteren thermischen Küchen- und Kochanlagen von Hugentobler (z.B. Practico Vision-Kombisteamer, Hold-o-mat-Warmhalte- und Niedertemperaturgarergeräte, FrigoJet-Schnellkühler und -Schockfroster, Salvis-Salamander, usw.).

In der Produktionsküche stehen Grosskochgeräte von Elro im Zentrum, und die übrigen CNS-Kücheneinrichtungen wie etwa Arbeitstische, Korpusse mit neutralen und gekühlten Schränken und Schubladen stammen von der Schmocker AG in Interlaken.

Im oberen Stock des Hospiz befindet sich das Office für die beiden Bankettsäle. Es ist u.a. mit einem Bankettsystem von Hugentobler ausgerüstet (FrigoJet-Kühlschrank, zwei Practico Vision-Kombisteamer 10 x

1/1 GN, Hordenwagen, Thermohaube), so dass auch kulinarisch hochstehende Bankett-Menüs in der angestrebten hohen Qualität und Temperatur serviert werden können.

### **Das Herz der Küche: Der Schweizer Herd**

Kernstück der Fertigungsküche im Grimsel Hospiz ist jedoch der multifunktionale und massgeschneiderte Schweizer Herd aus der Eigenproduktion der Hugentobler AG. Die Konfiguration des vor zwei Jahren realisierten Kochherdes im Grimselhotel Handeck hat sich derart gut bewährt, dass sich die Verantwortlichen gleich für ein «Double» in der Hospiz-Küche entschieden. Marc Gerber, Leiter Objektteilung und Produktion bei der Hugentobler AG, zu GOURMET: «Die Kombination von multi-



Impressionen von der Küche im Grimselhotel Handeck: Die Küchenspezialisten Fridolin Schilling und Marc Gerber von der Hugentobler AG

funktionaler Herdanlage mit den Kombidämpfern, Hold-o-maten, FrigoJet-Schnellkühlern und dem GreenVac-Vakuumsystem ist eine optimale küchentechnische Konzeption, welche den heutigen vielfältigen Anforderungen in den Hotel- und Restaurationsküchen vollumfänglich Rechnung trägt. Wir achten bei der Konzipierung und Realisierung bewusst und akribisch auf diese optimale Kombination der Küchentechnik.»

Die neue Herdanlage der Hugentobler AG im Grimselhotel Hospiz ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ 4 Kochfelder mit flächendeckender Induktion
- ▶ Hartchrom-Grillplatte
- ▶ Cerankochfeld, das auch als Wärmeplatte beim Anrichten genutzt werden kann
- ▶ Bainmarie
- ▶ Salamanderaufbau mit regulier- und dimmbarer Wärme/Lichtquelle
- ▶ 4 Tellerwärmeschubladen im Herdunterbau, beidseitig bedienbar
- ▶ Wärmeschränk, durchgehend und beidseitig bedienbar
- ▶ Offen-/Pfannenablagefach
- ▶ An der Herdecke ausgespart bzw. integriert sind zwei Friteusen mit Umpump-System.



*Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Mark von Weissenfluh, Leiter Grimselhotels und Projektleiter des Umbaus Grimsel Hospiz, flankiert von Fridolin Schilling (links) und Marc Gerber von der Hugentobler AG.*

### Fazit

Die Küchenkonzeption im Grimsel Hospiz ist durchdacht und logisch, gewährleistet effiziente Produktionsabläufe und ein rationelles Arbeiten. Sie eignet sich optimal für die breit gefächerten Anforderungen an die Hospiz-Gastronomie mit Tagesausflugsgeschäft, Hotelgastronomie und Banquetting.

### INFO-TIPP

*Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:*

*Hugentobler  
Schweizer Kochsysteme AG  
Grubenstrasse 107  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
Fax 031 858 17 15  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch*



*zusammen mit Küchenchef Daniel Odermatt und Gastgeber Pascal Schneider.*