



V.l.n.r.: Fritz Schütz, Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler, zusammen mit dem Pächterpaar Urs und Karin Lüthi.

Publireportage: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Ein gelebter Traum

Lange haben sie davon gesprochen. Jetzt ist es da, das Restaurant Essort von Karin und Urs Lüthi. Dass hier keine unerfahrenen Quereinsteiger am Werk sind, beweist ein Blick in die Speisekarte oder ein Abstecher in die nigelngelneue Hugentobler-Küche.

Begleitet von seiner Frau Karin reiste Urs Lüthi 15 Jahre lang mit der Fotokamera um die Welt. An den abgelegensten Orten dieser Erde fotografierte der international prämierte Naturfotograf die Tierwelt in ihren schönsten Facetten. Letztes Jahr wurde der gelernte Koch in Bern wieder sesshaft und eröffnete zusammen mit seiner Frau Karin das Restaurant Essort. «Wir haben schon einige Jahre von einem Restaurant geträumt, jetzt ist es Realität geworden und wir freuen uns riesig», so Karin Lüthi.

Als Quereinsteiger kann man Urs Lüthi nicht bezeichnen. Das Kochhandwerk hat er von Grund auf gelernt. Und das erkennt auch jeder, der in der Speise-

karte des «Essorts» schmökert. Da liest man dann von einer Zitronengras-Ingwer-Suppe mit einem Kreuzkümmel-sorbet oder aber von einer 36 Stunden sanft geschmorten Kalbshaxe. «Unser Angebot halten wir relativ klein, dafür machen wir alles frisch von Grund auf», sagt Urs Lüthi. Für seine Glacespezialitäten hat er übrigens extra eine Glacemaschine erstanden.

Für ihren Essort haben die Lüthi lange ein geeignetes Gebäude gesucht und sind schliesslich im noblen Berner Viertel Kirchenfeld fündig geworden. Das wunder-volle Haus direkt an der Aare stammt aus den 30er Jahren und beherbergte lange einen Teil der amerikanischen Botschaft. «Da das Haus keine Gastronomie hatte,

konnten wir das Restaurant von Grund auf neu planen». Für das Herzstück, die Küche, kontaktierte Urs Lüthi den Küchenspezialisten Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Ich kannte die Hugentobler AG von früher, zudem bewogen mich gute Referenzen aus meinem Kollegenkreis zu einer Zusammenarbeit mit dem traditionsreichen Familienunternehmen.» Eine der wichtigsten Vorgaben von Lüthi war ein Zentralherd, der es ihm ermöglicht, Kochkurse durchzuführen. «Dazu sollte die Küche qualitativ hochstehend sein, gut aussehen, mit Showküchen-Charakter, etwas, das man herzeigen kann.»

Entstanden ist ein Schmuckstück von einer Küche. Grosse Fenster sorgen für viel

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1975 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten zählt heute rund 100 Mitarbeiter und verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in Planung, Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service im Bereich der Grossküchen-Technik. So garantiert etwa die neu entwickelte Hugentobler-Hygienelinie einen hohen Hygienestandard zu einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl
0848 400 900

 www.hugentobler.ch



Die neue Hygienelinie von Hugentobler mit Radius 17,5 mm

Tageslicht, welches den modernen Apparatemix ideal beleuchtet: ein Schnellkühler/Schockfroster FrigoJet zum intelligenten Schnellkühlen, ein Kombiteamer Practico Vision zum perfekten Produzieren und Regenerieren, ein Hold-o-mat zum qualitätsverbessernden Warmhalten und Garen sowie ein «Hugentobler Schweizer Herd» mit der stärksten Abdeckung der Welt im Zentrum. Der Induktionsherd ermöglicht es Lüthi, künftig Kochevents durchzuführen und mit dem eingebauten FrigoJet werden die frisch gemachten Saucen für den Abendservice konserviert. Der FrigoJet erlaubt es auch, mit einer gewissen Exklusivität bis -40°C professionelles Schockfro-

sten auszuüben, und eröffnet so dem Betrieb ganz neue Perspektiven. Eine gute Kücheneinrichtung erkennt man unter anderem an den Details. «Die Küche im Essort ist mit der neuen Hugentobler-Hygienelinie ausgestattet», sagt Fritz Schütz, Ausbildungs- und Projektleiter von Hugentobler. Das bedeutet konkret, dass sämtliche Möbel mit ergonomisch geformten Griffleisten und Kugeleck-Abdeckungen mit Radius 17,5 mm ausgestattet sind. Dies alles reduziert den Reinigungsaufwand auf ein Minimum.

Urs Lüthi ist jedenfalls zufrieden mit seinem neuen Reich. «Das gesamte Küchenprojekt wurde von der Planung bis



Restaurant Essort

Jubiläumsstrasse 97
3005 Bern
031 368 11 11

 www.essort.ch

zur Inbetriebnahme präzise nach meinen Wünschen umgesetzt und eine gute Partnerschaft mit Hugentobler ist entstanden.» Auf die Frage, ob der Kochalltag nach 15 Jahren nicht zu streng sei, antwortet er mit einem Lachen. «Wenn Sie in Alaska bei minus 50 Grad Robbenbabys fotografieren, ist das auch nicht immer lustig.» Zeugnisse von seinen 15 Jahren als Naturfotograf finden sich übrigens an den Wänden des «Essorts», wo sich zahlreiche Fotos von Urs Lüthi bewundern lassen. ■

Reinigung leicht gemacht – dank abgerundeten Winkeln in Schubladen

