

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

VARATHANS

Restaurant Lounge

(K)Ein Märchen

Mit viel Motivation, Herzblut und harter Arbeit schaffte es der ehemalige Flüchtling Varathan aus Sri Lanka vom Tellerwäscher zum mehrfach ausgezeichneten Gastronomen. Im letzten November eröffneten er und seine Frau Tharanie das neue Varathans Restaurant Lounge in Sursee, LU. Die Gastronomie als Berufung, Lebensfreude und eine Prise Glück – eine raffinierte Verbindung asiatischer und einheimischer Gerichte.



Schon früh trafen sich die Wege von Varathan mit denen der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Auf Messen und Ausstellungen oder in anderen Grossküchen, Varathan war von Anfang an von der Qualität der Produkte und der Nähe zum Kunden angetan. So kam es dann auch, dass die Firma Hugentobler für den Neubau des Varathans Restaurant Lounge mit der Planung und Umsetzung der Grossküche beauftragt wurde.

Das Varathans Restaurant Lounge ist ein moderner und stilvoll eingerichteter Gastronomiebetrieb mit total 7 Küchen-Angestellten. Produziert werden täglich rund 80 Mittag- und 100 Abendessen. Eine gute Organisation und zeitunabhängige Produktion sind dabei unabdingbar.

Dank dem Know-how der Firma Hugentobler wurden Kochmethoden wie Sous Vide und professionelles Schockfrostentdecken entdeckt und umgesetzt. Daraus werden hauseigene



Inspiration

Convenience-Produkte hergestellt, die in Spitzenzeiten den Stress reduzieren und es erlauben, selbst hergestellte Produkte an Grossverteiler wie Transgourmet, Trachsel Brittnau und Hans Felder Fleischwaren zu vertreiben und schweizweit zu vermarkten. Eines dieser Produkte sind die beliebten Pouletknusperli im Tempurateig – 7 Tonnen werden pro Jahr produziert und ausgeliefert! Diese ermöglichen eine effiziente Küchenauslastung und ein erfolgreiches Wirtschaften.



Die Koch- und Servicekultur ist für Varathan und Tharanie essentiell. Gastfreundschaft und Service werde bei ihnen gross geschrieben. So wie ihr Gast für sie das Wichtigste ist, wollen sie auch als Kunden ernst genommen werden.



Gemäss Varathan erfahren sie diese partnerschaftliche und wertgeschätzte Betreuung bei der Firma Hugentobler: «Wenn Probleme auftauchen ist persönliche Hilfestellung da, egal zu welcher Tages- und Nachtzeit», das schätze er sehr. «Meine Wünsche und Vorstellungen sind auch immer erfüllt und mit den richtigen Tipps und Tricks umgesetzt worden», so Varathan.

Ebenso wichtig aber war ihm beim Entscheid zur Auftragsvergabe die Optik der Geräte: «In einer modernen, offenen Küche ist es massgeblich, dass die Küchenoptik zum Erscheinungsbild des Restaurants passt».

Varathans Arbeitsplatz Nr. 1 ist der Schweizer Herd von Hugentobler: «Viel Arbeits- und Kochfläche für 4-5 kleine Pfannen auf einer Platte – das brauche ich für eine Küche mit vielen Saucen – und vor allem der ergonomische Aufbau erleichtert das angenehme Arbeiten am Herd sehr. Vollgas arbeiten und mit den Knien die Temperatur regulieren, wo kann man das schon?». Das merke man aber erst wenn man mit einem Hugentobler Schweizer Herd arbeite.

Mit einer neuen Perspektive der «Varathans-Kleinkette» schaut das Gastgeber-Ehepaar zuversichtlich in eine erfolgreiche Zukunft! www.varathans.ch



Lammcarrée in der Mandelkruste

(für 4 Personen)

Zutaten

2	Lammcarrées
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Olivener Öl
100 g	Mandeln, ganz
4	Toastbrotsciben
1	Thymianzweig
100 g	Butter

Die Lammcarrées trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenöl rundum anbraten.

Das Fleisch auf Gitterrost setzen, im Ofen bei 160°C 8 Minuten braten.

Auf Rost in den Hold-o-maten schieben und bei 80–95°C ca. 20–30 Minuten warmhalten (Kerntemperatur 58°C).

Die Mandeln in einer Pfanne trocken rösten.

Das Toastbrot entrinden und in der Moulinette mit der Hälfte des Thymians fein hacken.

Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen, schaumig schlagen und mit den Mandeln vermischen.

Fleisch auf eine Platte geben, mit der Mandelmasse gleichmässig bestreichen und unter dem Salamander überbacken.

5 Minuten ruhen lassen, anschliessend tranchieren.

Tipp: Mit gebratenen Brüsselerblätter oder Linsen servieren.

Ä Guete!

Informieren Sie sich über die neuesten Trends und die Zukunft der Grossküchen auf www.hugentobler.ch

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®