



Küchenkonzept mit Küchentechnik der Hugentobler AG in der «Company Lodge», Seedorf (Uri):

Golfpark im Zeichen der Aufbruchstimmung im Bergkanton

Jetzt verfügt der Transit- und Bergkanton Uri auch in der vielgenutzten Talebene über eine Freizeit-Oase – den neuen Golfpark in Seedorf mit dem Golfpark-Restaurant «Company Lodge» und einem Golfplatz mit Driving Range und sechs Holes. Zu verdanken ist die intakte Natur-Idylle dem Urner Unternehmer Franz-Sepp «Bobby» Arnold, dem es gelang, für seine «Company Lodge» gleich zwei aussergewöhnliche Persönlichkeiten zu begeistern: Den Zermatter Künstler Heinz Julen und den Architekten Max Germann, der auch das gigantische Hotel «Chedi» für die «Andermatt Alpine Destination Company» realisiert.

Von Chefredaktor René Frech

Es ist überaus erfreulich zu beobachten, wie Rand- und Bergregionen, welche bislang bei der wirtschaftlichen Entwicklung der Schweiz mehr oder weniger ein Mauerblümchendasein fristeten, ihr Schicksal und ihre Zukunft selbst und selbstbewusst in die Hand nehmen und dabei nachhaltige Erfolge verzeichnen. Das gilt vor allem für die Zentralschweizer Kantone wie etwa Schwyz, Zug, Nidwalden, Obwalden und seit kurzem auch Uri. Gerade im Transit- und Bergkanton Uri herrscht gegen-

wärtig so etwas wie Aufbruchstimmung, nachdem man sich vom Schock erholt hat, dass zahlreiche grosse öffentliche und private Unternehmungen wie die Armee, Rüstungsbetriebe, SBB, Ex-PTT, usw. Arbeitsplätze abgebaut, Betriebsstandorte geschlossen oder sich aus der Region verabschiedet haben.

«Und neues Leben blüht aus den Ruinen», ist man geneigt zu denken, wenn man mitverfolgt, was sich alles im Kanton Uri tut: Die verkehrsmässige Anbindung an die Agglomeration Zürich ist ausgezeichnet, die neue



Impressionen vom Restaurant Bar Lounge «Company Lodge» im Golfpark Seedorf mit Restaurant, Bar, Meeting- und Bankettraum.

kantonale Steuerpolitik wirkt attraktiv auf Unternehmen und Private, der kantonale Richtplan fördert neuzzeitliche Tourismuskonzepte auch in Zusammenarbeit mit den angrenzenden Tourismus-Regionen («San Gottardo») — und über allem steht das «Wunder von Andermatt», das Resort der «Andermatt Alpine Destination Company» (AADC) des ägyptischen Investors Samih Sawiris — ein Jahrhundert-Projekt, das bis in zehn Jahren der Region ein neues Profil verleihen wird.

Golfpark Seedorf als Freizeit-Oase

In einem solch optimistischen, positiven und zukunftsgerichteten Umfeld ist es eigentlich nicht erstaunlich, dass auch ganz verrückte Ideen und Initiativen realisiert werden — beispielsweise jene des Bau- und Kieswerk-Unternehmers Franz-Sepp «Bobby» Arnold, der in der vielgenutzten Talebene bei Seedorf unmittelbar vor dem Reuss-Delta und Ufer des Vierwaldstättersees einen Golfpark realisiert hat, der Anfang August 2009 eröffnet worden und auf Anhieb auf grosse Resonanz gestossen ist.

Ursprünglich war bloss die Rede von einer Driving Range für Hobby-Golfer und Golf-Anfänger. Golfplatz-Architekt Peter Kessler erkannte aber das Potential eines 6-Loch-Golfparks für Golfer ohne Platzreife.

Die «Company Lodge»

Gedacht, gesagt, getan: An Stelle eines alten Kuhstalls steht jetzt am Eingang des Golfparks Seedorf ein vom Architekturbüro Germann & Achermann AG (Altdorf) realisiertes Empfangs- und Klubhaus im Stil eines Urner «Gade» mit 11 Meter hohem steilem Dachgiebel, das Empfang, Sekretariat, Golf-Shop und das trendig-moderne Restaurant mit Bar-Lounge «Company Lodge» beherbergt — ein gelungenes Bauwerk aus Fertig-Holz-elementen, das sich ausgezeichnet an die Urner Gebirgslandschaft anpasst!

Die «Company Lodge» bietet im Innern auf dem Erdgeschoss 60 Sitzplätze an. Dazu kommen die Etage im Dachgiebel mit nochmals 40 Sitzplätzen sowie ein Meeting- und Bankettraum für 20 bis 30 Gäste. Die grosse Terrasse zum Golfpark bietet 40 bis 60 Personen Platz. Dazu kommen zwei Bar-Lounges im Parterre und im Obergeschoss.

Die Handschrift von Heinz Julen

Die «Company Lodge» ist nicht nur in ihrer äusseren Erscheinung ein markantes Bauwerk, sondern auch das Interieur ist von besonderer und einzigartiges Ausprägung. Es trägt die unverwechselbare und starke Handschrift des Zermatter Künstlers Heinz Julen, der sich bereit erklärte, die gesamte Innenarchitektur zu gestalten. Entstanden ist ein zeitgemässes, viel rustikale Gemütlichkeit und Geborgenheit ausstrahlendes und



Der (unten und oben beleuchtete) Sitzungs- und Bankett-Tisch ist auch ein Die multifunktionale Tisch-Kreation des Zermatter Künstlers Heinz Julen in



Das Interieur der «Company Lodge» trägt die unverwechselbare starke Handschrift von Heinz Julen.

doch urbanes Restaurant mit von Heinz Julen und seinem 12köpfigen Kunsthandwerker-Team gestalteten Tischen, Stühlen, Leuchtkörpern, Deko-Elementen, Gadgets und einem hohen Cheminée. Allein schon der Gestaltungskraft des Zermatter Künstlers wegen lohnt sich ein Besuch in der Seedorfer «Company Lodge».

Positive Resonanz beim Publikum

Franz-Sepp «Bobby» Arnold zu GOURMET: «Wir sind sehr stolz, dass wir den Künstler Heinz Julen für unsere 'Company Lodge' gewinnen konnten. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Jetzt verfügen wir dank der starken Formensprache in der Aussen- und Innenarchitektur der 'Company Lodge' über ein Restaurant, das nicht nur bei den Golfpark-Besuchern auf starke Resonanz stösst, sondern vor allem auch beim breiten Gästepublikum. Es vergeht kaum ein Tag, an welchem hier nicht ein Meeting oder ein Bankett stattfindet. Das ist erfreulich und stärkt uns in der Ueberzeugung, die richtigen Entscheide getroffen zu haben.»

Gastronomie für alle

Zu den richtigen Entscheiden, die «Bobby» Arnold zu treffen hatte, gehört auch die Wahl des Geschäftsführer-Paares Eveline Matzinger-Steinmann und Peter Steinmann, der auch als Küchenchef wirkt. Mit einem Team von 12 bis 15 Voll- und Teilzeitmitarbeitenden wird hier an sieben Tagen die Woche durchgehend von 09.00 bis 24.00 Uhr eine ausgezeichnete und doch populäre gutbürgerliche Gastronomie gepflegt, die den Nerv der Zeit findet.

Peter Steinmann zu GOURMET: «Wir können bereits heute eine sehr ausge-

glichene Auslastung verzeichnen. Wir haben einen starken Mittagsservice und ein ebenso starkes abendliches A la Carte-Geschäft. Rund 20 Prozent der Gäste sind Golfpark-Besucher, die grosse Mehrheit der Gäste rekrutiert sich aus dem breiten Publikum aus der näheren und weiteren Umgebung. Zudem entwickelt sich das Meeting- und Bankettgeschäft ausgezeichnet. Wir bereiten unsere zumeist saisonalen Gerichte modern-trendig zu, ohne die gutbürgerliche Basis zu verlieren, und wir achten darauf, einen kommunikativen Service- und Präsentationsstil zu realisieren.»

Markante Architektur im Bergkanton

Für die Realisierung des Golfparks Seedorf und des dazugehörigen Restaurants Bar-Lounge «Company Lodge» sind mit Franz-Sepp «Bobby» Arnold und dem dipl. Architekten SIA/BSA Max Germann zwei bekannte Urner Persönlichkeiten verantwortlich. «Bobby» Arnold ist vielseitiger und erfolgreicher Bau- und Baumaterial-Unternehmer, der in der Urner Wirtschaft eine zentrale Rolle spielt.

Max Germann vom 15köpfigen Architekturbüro Germann und Achermann AG (Altdorf) war für die kürzliche Neugestaltung der allseits bekannten Gotthardraststätte in Schattdorf verantwortlich und hat das markante und einzigartige äussere Erscheinungsbild der «Company Lodge» entscheidend mitgeprägt.

Das Architekturbüro Germann & Achermann AG ist von der «Andermatt Alpine Destination Company» (AADC) auch mit der Realisierung des Grossprojekts des Hotel «Chedi» in Andermatt beauftragt worden. Das Projekt umfasst einen umbauten Raum von 220 000 Kubikmetern, was rund acht Mal der Grösse des Hotel Schweizerhofs in Luzern entsprechen dürfte. Das wohl in seinen Dimensionen grösste Hotel der Schweiz mit rund 150 Wohneinheiten wird 2014 eröffnet.



Raum-Beleuchter: der «Company Lodge».



Blick in die helle und blitzsaubere Küche der «Company Lodge» mit dem Hugentobler «Schweizer Herd», dem Kombisteamer «Practico Vision», Hold-o-mat und CNS-Arbeitsflächen und -Korpuse — alles aus einer Hand unter dem Dach der Hugentobler AG.



Hier sind «ausgekochte Profis» am Werk (v.r.n.l.): Das Geschäftsführer-Paar Peter und Eveline Steinmann-Matzinger, Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber und Küchenplaner Benjamin Frey von der Hugentobler AG.



Blick auf die Herdplatte des multifunktionalen Hugentobler «Schweizer Herds» mit Ceran- und Induktionskochfeldern, integriertem Bräter, Holdo-mat und Salamander.

Massgeschneidertes Küchenkonzept

Dass sich das rege Bankett-Business und der florierende A la Carte-Service in der Küche gegenseitig nicht in die Quere kommen, ist nicht zuletzt der Küchenkonzeption und Küchenplanung durch die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl, Rotkreuz) bzw. Küchenplaner Benjamin Frey und Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber zu verdanken. Auf einer verfügbaren Fläche von knapp 60 Quadratmetern projektierten sie eine höchst effiziente Restaurations- und Bankettküche, die massgeschneidert auf die Betriebsgrösse und -struktur abgestimmt ist.

Unternehmer und «Company Lodge»-Inhaber «Bobby» Arnold zu GOURMET: «Ich verfüge mit unseren Gastronomiebetrieben über eine gewisse Erfahrung und eine gesunde Skepsis gegenüber den Gastro-Lieferanten und Küchenplanern. Doch was die Küchenspezialisten der Hugentobler AG hier realisiert haben, gehört in die Liga der Top-Leistungen. Ich bin sehr zufrieden mit den Profis von Hugentobler.»

Das ist auch Geschäftsleiter und Küchenchef Peter Steinmann. Sein «Küchen-Reich» ist zwar klein und kompakt, aber so gestaltet, dass die Arbeits- und Prozessabläufe voll zur Hand gehen und reibungslos verlaufen. Zum guten Arbeits- und Raumklima in der stets akribisch gereinigten Küche gehört auch die Tatsache, dass der Raum vom Tageslicht erhellt wird und sowohl in der Konzeption als auch in der Konfiguration der küchentechnischen Anlagen und Einrichtungen auf Top-Effizienz ausgerichtet ist.

Effiziente Küchentechnik von Hugentobler

Von der Konzipierung, der Planung und Projektierung über die Realisierung und Montage bis hin zur Instruktion und Schulung vor Ort und dem Service stammt die gesamte Küche der «Company Lodge» aus einer Hand – aus der Hand der Hugentobler AG.

Die Küchen-Vision mit «Practico Vision»



«Company Lodge»-Geschäftsführer und -Küchenchef Peter Steinmann ist mit seinen Hugentobler Kombisteamern «Practico Vision» 10 x 1/1 GN und 6 x 2/3 GN sehr zufrieden.

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl) hat mit dem «Practico Vision» eine neue Generation von Kombisteamern entwickelt, welche die Vision vom einfachen und effizienten Handling in der Profi-Küche der Realität einen grossen Schritt näher bringt.

«Practico Vision» ist mit einem Touch-Panel und mit einzigartiger Logotechnik ausgestattet. Easy Cooking gibt jederzeit Einblick und Zugriff auf die laufenden Garprozesse. Der Quereinschub gewährleistet einfachstes Handling bei 100prozentiger Kapazitätsausnutzung.

Die Kombiteamer «Practico Vision» der Hugentobler AG gibt es in den Versionen 6 x 2/3 GN, 7 x 1/1 GN, 11 x 1/1 GN, 12 x 2/1 GN und 20 x 1/1 GN.

Die sechs wichtigsten Eigenschaften von «Practico Vision» sind:

- ▶ Vision Touch (Touchscreen-Panel, farbiges Display mit 3D-Icons, manuelle Bedienung wählbar)
- ▶ Easy Cooking (automatischer Prozessablauf, Anzeige des laufenden Garprozesses mit Zugriffsmöglichkeit, einfache Speicherung von Programmänderungen für bis 1000 Programme (ideal für Hilfspersonal und Nichtköche)
- ▶ Vision Agent (Berater, der Antworten zu den Grundfunktionen und Einsatzmöglichkeiten gibt)
- ▶ Bewährter Quereinschub (Einhandbedienung, 100prozentige Auslastung, gute Uebersicht, hohe Arbeitssicherheit)
- ▶ Pulver-Reinigungssystem (automatisches Reinigungssystem, vier verschiedene Reinigungsprogramme, nur ein Pulver für perfekte Reinigung, minimaler Ressourcenverbrauch)
- ▶ 5-Jahres-Garantie (längere Lebensdauer der Geräte, regelmässige Wartung, höhere Werterhaltung, exakt kalkulierbare Servicekosten)



Technisch ist die Küche wie folgt konfiguriert:

- ▶ 1 Hugentobler «Schweizer Herd», bestehend aus
 - 1 Ceran-Grosskochfeld für grosse Kochtöpfe bzw. die Produktion von grossen Mengen, das bei Bedarf umgeschaltet und als Warmhalte- und Anrichtefläche genutzt werden kann
 - 2 flächendeckende Induktions-Kochfelder mit 2 x 7 kW-Magnetspulen
 - 1 integrierter Bräter 55 x 50 cm
 - 1 Bainmarie
 - 2 Tellerwärmeschubladen, beidseitig bedienbar
- ▶ 1 Hugentobler Kombiteamer «Practico Vision» 10 x 1/1 GN
- ▶ 1 Hugentobler Kombiteamer «Practico Vision» 6 x 2/3 GN
- ▶ 1 Doppelfriteuse frifri
- ▶ 1 Pasta-Produktionsmaschine
- ▶ 1 Hugentobler Schnellkühler und Schockfroster «FrigoJet»
- ▶ CNS-Arbeitsflächen und CNS-Korpuse mit neutralen und gekühlten Schränken und Schubladen
- ▶ Gehrig-Geschirrspülanlagen

Beste Erfahrungen eines Voll-Profis

«Company Lodge»-Küchenchef Peter Steinmann ist ein erfahrener Küchen-Profi, der weiss, worauf es bei einer professionellen Kücheneinrichtung ankommt. Er absolvierte eine Kochlehre im legendären «Fédéral» bei 17 GM-Punkte-Gastronom Siegfried Rossal in Zofingen, wirkte fünf Jahre im bekannten «Winzerhaus» des ehemaligen Gilden-Präsidenten Martin Bühler in Weinlingen (ZH) und im Gildenrestaurant «Vogelsang» in Eich (LU), bevor er sich selbständig machte und sich an

«Ein grosser Schritt durch die Schweiz – ein kleiner durch Europa»

Von Genf durch die Schweiz und Bayern – 1000 Kilometer quer durch Europa erstreckt sich das Verkaufsgebiet von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Nur zwischen Zürich und dem Bodensee klappte bisher ein weisser Fleck. Diese Lücke im Osten der Schweiz wird nun geschlossen – Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG kauft die G. Hammer AG mit Standorten in Chur und Rheineck SG. Mit diesem Kaufakt entsteht in Chur die Tochterfirma Hugentobler + Hammer AG.

Bei beiden Firmen steht die Gründergeneration vor der Nachfolgeregelung. Der Fortbestand der Firmen hat für die Pioniere Fredy Hugentobler und Gerhard Hammer oberste Priorität. Bei Hugentobler wird nächstes Jahr Reto Hugentobler, zurzeit verantwortlich für Marketing, Produktion und Service, die Geschäftsführung übernehmen.

Die Hugentobler + Hammer AG übernimmt die Hugentobler-Produktepalette von besonders ausgesuchter Schweizer Qualität: den Kombiteamer Practico Vision, den legendären Hold-o-mat – das temperaturgenaueste Warmhalte- und Produktionsgerät –, den Schweizer Herd mit der stärksten Abdeckung der Welt, den FrigoJet mit industriellen Leistungen – alles Apparate, Kochsysteme und -Techniken, die in den genannten Regionen noch mehr oder weniger unbekannt sind. Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG mit ihren Tochterunternehmen erreicht in Zukunft ein Umsatzvolumen von über 30 Millionen Franken, ist mit 90 Mitarbeitern unterwegs und serviziert gegen 40 000 moderne Grossküchenapparate flächendeckend in der Schweiz und in Bayern.



Höchst erfolgreiche Partnerschaft: Golfpark-Initiant Franz-Sepp «Bobby» Arnold, flankiert von Architekt Max Germann (rechts) und Geschäftsführer Peter Steinmann sowie von Küchenplaner Benjamin Frey (ganz rechts) und Ausbildungs- und Projektleiter Roland Weber (ganz links) von der Hugentobler AG.

der Fachschule Richemont in Luzern und im Rahmen weiterer Kurse weiterbildete und schliesslich auch im Catering-Business und Party-Service Erfahrungen sammelte.

Der gastronomische Allrounder ist deshalb sozusagen eine Idealbesetzung in der «Company Lodge» in Seedorf und damit auch ein veritabler Küchen-Profi.

Zum Küchenkonzept und zur Küchentechnik der Hugentobler AG bringt's der Routinier kurz auf den Punkt: «In dieser Küche stimmt einfach alles. Man spürt, dass hier ausgebildete Berufsköche am Werk waren, die wissen, worauf es bei einem Küchenkonzept und bei der Küchentechnik ankommt. Ich kann die Küchenspezialisten von Hugentobler mit gutem Gewissen nur positiv-lobend weiterempfehlen.»

INFOS:

Company Lodge
Wine and Dine
Wyerstrasse 21
6462 Seedorf
Tel. 041 875 00 44
info@compagny-lodge.ch
www.company-lodge.ch

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

