



Blick zum stimmungsvollen winterlichen Eingangsbereich des neuen Huus Hotels in Gstaad-Saanen.

Das Huus Hotel – das grösste Hotel im Saanenland:

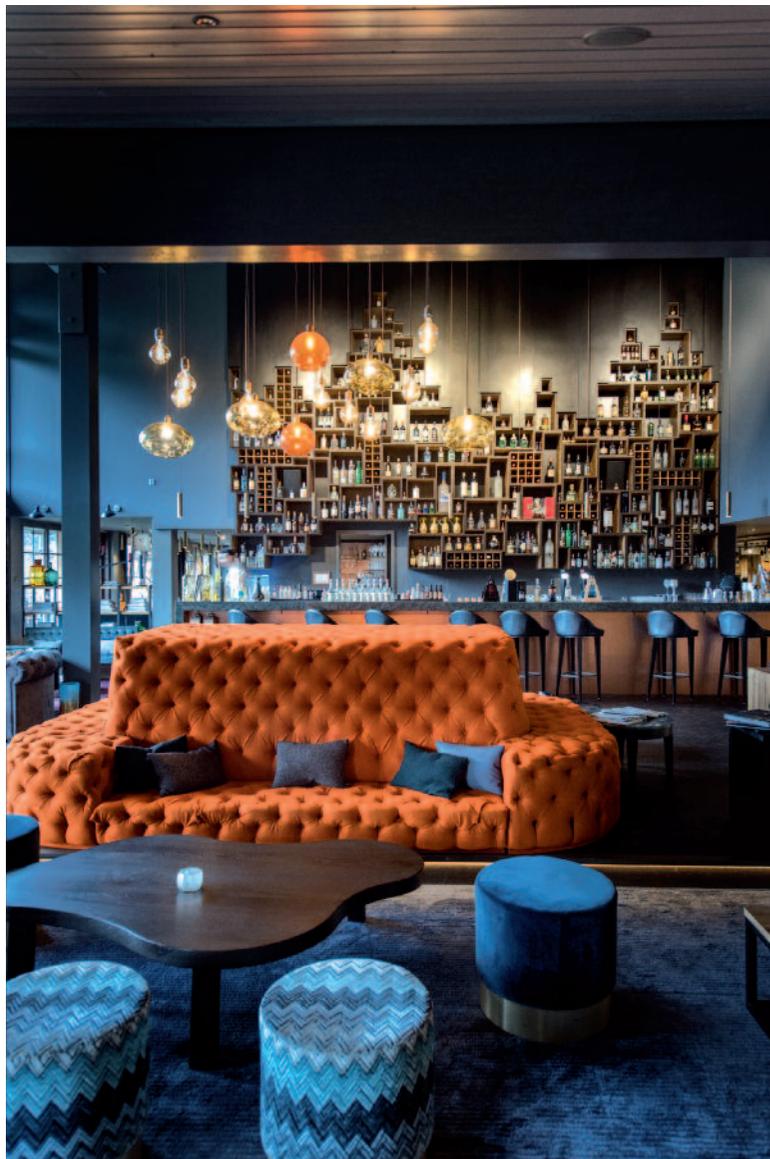
# Genuss und Individualität in allen Belangen!

«Genuss, Komfort und Abenteuer» sind die Highlights, welche das Huus Hotel in Gstaad-Saanen charakterisieren. Das grosse Haus mit seinen 136 Gästezimmern und Suiten und den verschiedenen gastronomischen Konzepten und Outlets richtet sich mit den vielen im Zimmerpreis inbegriffenen Zusatzangeboten sehr individuell auf seine Gäste aus – auch wenn diese aus ganz unterschiedlichen Gründen im Huus Hotel verweilen und sich hier geborgen und wohlfühlen. Dazu tragen auch die diversen Installationen der Grossküchen- und Buffetspezialistin Schmocker AG in Interlaken bei.

*Text: Annette Marti, Fotos: Rolf Neeser und zVg*

Huus-Hund «Charly» hätte eigentlich im Büro bleiben sollen. Aber der Mops springt mit einem Satz auf Gastgeberin Mirka Czybiks Knie und macht keinerlei Anstalten, sich nächstens wieder vom Schoss der Chefin wegzubewegen. Klar! Es ist einfach zu behaglich in der Lounge des Huus Hotels in Gstaad-Saanen. Hier lässt man sich gerne nieder. Die Geborgenheit und Gemütlichkeit wirken ansteckend – und das ist durchaus gewollt. «Die Gäste sollten sich fühlen wie zu Besuch bei Freunden», lautete der Auftrag an die Innenarchitekten. Der Verwandlungsprozess, welcher das ehemalige Steigenberger Hotel durchlief, war

radikal. Seit bald einem Jahr ist das grösste Hotel im Saanenland wieder geöffnet, und schon jetzt zeigt sich, dass die Visionen der neuen Eigentümer und Betreiber greifen. «Wir wollten etwas realisieren, das es im Saanenland noch nicht gibt», erklärt Direktorin Mirka Czybik gegenüber GOURMET. Sowohl sie selbst als auch CEO Günter Weilguni hatten jahrelang im einstigen Steigenberger Hotel sowie in andern Hotelbetrieben der Region – etwa in der Alpine Lodge Gstaad-Saanen – in verantwortlichen Positionen gewirkt. «Ein weiteres Fünfsterne-Haus in Gstaad hätte keinen Sinn



Die imposante Huus Bar ist Mittel- und Treffpunkt im grosszügigen Eingangsbereich des Huus Hotels.

gemacht», führt Mirka Czybik aus. So entschied man sich zusammen mit Investor Marwan Naja für ein Viersterne-Superior-Hotel, das sich sehr individuell auf den jeweiligen Gast ausrichtet. Das Angebot mit den 136 Zimmern und Suiten richtet sich an Einzelreisende, Familien, Aktivsportler und Geschäftskunden. Für sie alle gilt: Im Zimmerpreis inbegriffen sind nicht nur die hotel-eigenen Services wie Restaurants und Wellness, sondern auch eine ganze Reihe von Outdoor-Aktivitäten.

## Indoor- und Outdoor-Services – im Preis inkludiert!

Der Bezug zur umliegenden Bergwelt und zu den vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten schien den neuen Betreibern so offensichtlich, dass sie diese Vielfalt ihren Gästen einfach zugänglich machen wollten. Deshalb kommen die Huus-Gäste im Sommer in den Genuss von geführten Wander- oder Biketouren, sie können klettern, Riverrafting betreiben und anderes mehr ausprobieren. Im Winter gehört die hauseigene Skischule sozusagen zum

Zimmerservice, inklusive Skivermietung. Wer möchte, begibt sich mit einem Bergführer auf eine Free-Ride-Abfahrt, unternimmt eine Schneeschuh-Tour oder eine Winterwanderung. Anstatt die Zimmerpreise zu senken, hat man darin zusätzliche Leistungen verpackt – und das kommt bei den Gästen sehr gut an! «Wir sind sehr zufrieden mit den Gästefrequenzen», betont Direktorin Mirka Czybik gegenüber GOURMET.

## Wohlfühlen wie zu Hause oder bei Freunden

Die Kombination von Genuss und Aktivität, von Komfort und Abenteuer spiegelt sich im Interior Design des Huus, für dessen eigenständiges Ambiente das Design-Studio Stylt verantwortlich ist. Herzstück des Hauses ist der grosszügige Eingangsbereich mit der Fensterfront, die den Blick frei gibt auf die Bergszenerie. Der hohe Raum und die hochwertigen Materialien strahlen viel Wärme und Behaglichkeit aus. Die zahlreichen natürlichen Elemente – wie unbehandeltes Holz und Stein aus der Region – schaffen den direkten Bezug zur Natur im Saanenland. Möbliert ist die Lobby wie ein Wohnzimmer, mit verschiedenen Sofas und Sesseln, die zum Verweilen einladen. Die Farben und Lichtquellen zeigen, dass hier jemand mit sicherer Hand für entspanntes Design und Gemütlichkeit sorgte. Bücher, Spiele und viele Accessoires schaffen eine familiäre Stimmung. «Es ist toll zu sehen», freut sich Mirka Czybik, «das funktioniert wirklich! Hier in der Lobby treffen viele unterschiedliche Menschen aufeinander. Jeder genießt die ungezwungene Atmosphäre und verweilt so, wie es ihm wohl ist. Daraus ergeben sich sofort Gesprächsthemen. Solche Begegnungen tragen viel zur guten Stimmung bei.»

«Bevor wir das neue Huus projektierten und eröffneten, machten wir eine Tour durch die Hotels der Umgebung, um unser Bild des bestehenden Angebots nachhaltig zu ergänzen, erinnert sich Gastgeberin Mirka Czybik – dies mit der Absicht, nicht das Bestehende zu kopieren, sondern eben genau, die Nische zu finden, die noch nicht besetzt ist.

Das hohe Niveau der lokalen Hotellerie verpflichtet aber auch: So ist es für die Huus Gstaad AG Ehrensache, die Preise nicht zu drücken. Einziges Segment, das nicht bearbeitet wird, sind denn auch die Gruppengäste. Mit dem Konzept der inkludierten Aktivitäten und einer Mitgliedschaft bei Design Hotels richtet man sich klar nach den Bedürfnissen der rund 70 Prozent Huus-Gäste aus der Schweiz. Im angrenzenden Ausland sowie in Ländern wie zum Beispiel den USA sieht die Hotelleitung ebenso ein grosses Marktpotenzial wie im Event-, Bankett-, Seminar- und Meeting-Bereich.

## Vielseitige Hotelgastronomie

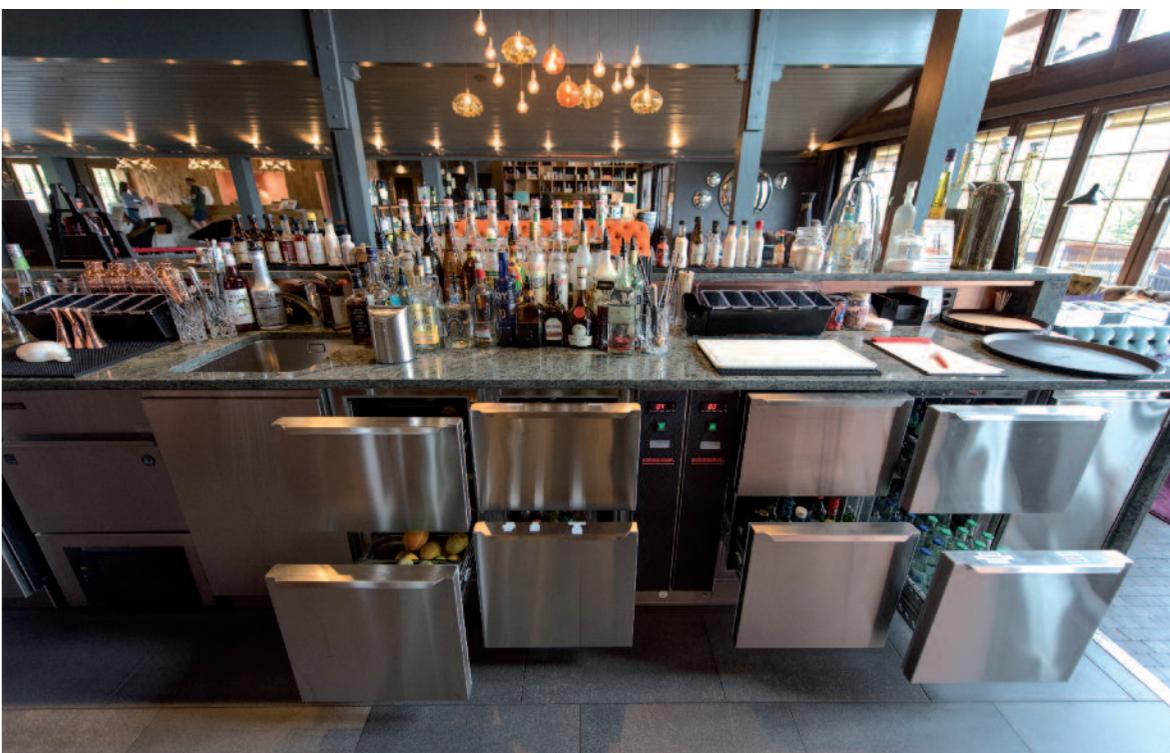
Von zentraler Bedeutung ist im Huus Hotel eine vielseitige Hotelgastronomie. Herzstück bilden das Huus Gstaad Restaurant und das Restaurant La Vue mit Blick auf die Berge.

► Das 14 GM-Punkte-Gourmetrestaurant La Vue bietet mittags und abends ein abwechslungsreiches A la Carte-Angebot sowie eine Barkarte mit Klassikern wie Club-Sandwich, Burger oder Caesars Salad – dies auch für externe Gäste.

► Im Restaurant Huus werden Frühstück und Abendessen für die Hotelgäste serviert.

► In der Wintersaison ist zudem das Chalet Hüüsli im Hotelgarten in Betrieb. Dort lassen sich vor allem die verschiedenen Käsespezialitäten geniessen.

► Ebenfalls in der kälteren Jahreszeit können sich die Gäste in den «Stollen» verziehen, einer Tapas-Bar in den Katakomben des Huus Hotels.



Die durchdachte technische und kältetechnische Infrastruktur der Huus Bar wurde von der Grossküchen- und Buffetspezialistin Schmocker AG in Interlaken realisiert und implementiert. Sie gewährleistet effiziente Betriebs- und Arbeitsabläufe an der Bar und im Service.



Impressionen vom stimmungsvollen 14 GM-Punkte-Gourmetrestaurant «La Vue» im Huus Hotel.

Die Grenzen zwischen den einzelnen Essbereichen sind fließend, insbesondere zwischen dem Restaurant La Vue, der Lounge und der Bar. Wer wo etwas isst oder trinkt, ist nicht so entscheidend. Ebenso soll es jederzeit Speisen geben, die gegen plötzlichen Heisschmerz helfen. «Wir haben festgestellt, dass es sich auch hier auszahlt, nicht so strenge Regeln anzuwenden», sagt Mirka Czybik. «Wenn man die Gäste ständig anweist, hier oder dort zu sitzen oder dies und jenes nicht zu tun, dann ist das einfach unangenehm.» Mit ihrem Team von rund 75 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern arbeitet die charmante Gastgeberin denn auch daran, ein möglichst unkompliziertes Miteinander zu erzielen.

## Die Kompetenz der Schmocker AG

Beim Relaunch des grossen Hauses mit dabei war auch die Grossküchen- und Buffetspezialistin Schmocker AG aus Interlaken. Die erfahrenen Profis für Grossküchen- und Buffeteinrichtungen realisierten die technische und die kältetechnische Infrastruktur der imposanten Bar im Erdgeschoss, verwirklichten die Wünsche von Architekt Peter Kohler beim Getränke-Office des Restaurants La Vue sowie dessen Erwartungen in der offenen Showküche. Für Geschäftsführer Hugo Küng von der Schmocker AG waren die «sportlichen» Fristen beim Umbau kein Problem, im Gegenteil – zu beobachten, in welchem Tempo das Huus Hotel komplett neu ausgerichtet wurde, hat ihn sehr beeindruckt.

Dass die Schmocker AG in Interlaken nicht allzu weit von Gstaad entfernt domiziliert ist, erleichterte die Einhaltung der kurzen Realisationsphase. Das Programm bis zur Neueröffnung Anfang Dezember 2016 war so eng ausgelegt, dass zum Schluss nicht einmal Zeit blieb, die Betriebs- und Arbeitsabläufe probeweise in einem Tag zu testen. Die optimalen Arbeitsabläufe waren deshalb nicht vom ersten Tag an eingespielt, für die Planung von Bar und Küche waren sie aber stets das Mass aller Dinge.

So spielten die Einrichtungen der Schmocker AG den Mitarbeitenden von Tag zu Tag besser in die Hand.

► Die breite Huus-Bar mit ihrem gigantischen Getränkeregal, das gleich einem Mount Everest vor den Gästen emporragt, ist für zwei Arbeitsplätze links und rechts des Offenausschanks konzipiert. Beidseitig finden sich Untertheckenkorpusse mit Kühlschubladen, Eismaschine, Kassenschublade sowie Cocktailstation.

► Wegen der kompakten Platzverhältnisse im Getränkeoffice des Gourmetrestaurants La Vue mussten die Spezialisten der Schmocker AG dort besonders «diszipliniert» arbeiten. «Wenn es eng wird, ist manchmal auch Improvisationsgeschick gefragt», betont Hugo Küng von der Schmocker AG. So wurden Getränkeschubladen, Bierausschank, der Unterbau der Kaffeemaschine sowie Gläser- und Geschirrspüler und die weiteren Arbeitsflächen optimal in den bestehenden Grundriss eingepasst.

► Auch für die Hotelküche war eine clevere Planung gefragt, denn es herrschen auch hier sehr enge Platzverhältnisse. Man staunt, wie die Brigade von Küchenchef Giuseppe Colella in diesem Raum bis zu 90 A la Carte-Gerichte über die Ausgabetheke bringt. In der Hauptküche im Untergeschoss des Huus können gut und gerne nochmals bis zu 150 weitere Gerichte hinzukommen.

► In der oberen Küche neu implementiert wurde eine höchst effiziente multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG mit 2 x 2 7 kW-Induktionskochfeldern, mit einem thermisch beheizten Multikocher 1/1 GN, Mischbatterie, Steckdosen sowie mit einer eingebauten Doppelfritteuse (2 x 8 Liter).

Im Unterbau integriert sind neben den technischen Installationen auch zwei Wärmeschränke mit Doppelschubladen. Wie die Küchenbrigade mit dieser multifunktionalen Herdanlage in der Hektik des Alltags zugange kommt, können die Gäste durch das offene Fenster gleich selber mitverfolgen.

► Für den Bereich der kalten Küche projektierte und realisierte die Schmocker AG sämtliche Arbeitsflächen und Unterbautenkorpusse mit neutralen und gekühlten Schubladen und Schränken. Die Besonderheit liegt dabei im Detail – so legt die Schmocker AG beispielsweise viel Sorgfalt auf die Verarbeitung der Ecken und Fugen. Ein für die Hygiene und Reinigung ebenso wesentliches Detail sind die abgerundeten Radien der Schubladen, welche die Reinigung deutlich erleichtern.



Blick ins Getränke-Office (oben links) sowie in die kompakte und durchdacht konzipierte Offene Küche des Gourmetrestaurants «La Vue» mit Kücheneinrichtungen, Arbeitsflächen, Unterbauten, Korpusen mit neutralen und gekühlten Schränken und Schubladen der Schmocker AG und mit der multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG im Mittelpunkt.

Sie führen das neue Huus Hotel in Gstaad-Saanen mit viel Umsicht und Gastfreundschaft: Direktorin Mirka Czybik und CEO Günter Weilguni (Bild links).

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenchef Giuseppe Colella und Hugo Küng, Mitinhaber der Schmocker AG in Interlaken (Bild rechts).

