



Unter dem Motto «Alles aus einer Hand» setzt das Casino Bern nach der zweijährigen Gesamtanierung erstmals auf die drei Säulen Kultur, Gastronomie und Events.

Die neuen Küchen im Casino Bern:

# Küchentechnik, die Spitzenköche begeistert

In Berns Altstadt zwischen Kornhaus- und Kirchenfeldbrücke steht das Casino, eines der prestigeträchtigsten Häuser der Bundesstadt. In dessen umfassende Modernisierung steckte die Burgergemeinde Bern 74 Millionen Franken, holte mit viel Stuck und Marmor die alte Grandezza aus den über 100-jährigen Gemäuern und übersetzte das inhaltliche Erbe mit einem Dreisäulenkonzept – bestehend aus Kultur, Events und Kulinarik – in die heutige Zeit. Direktor Ivo Adam scharte ein hochdotiertes Kochteam um sich, das verschiedene Restaurationen bespielt, deren offene Gestaltung den Austausch mit den Gästen fördert und eine Küchen-Infrastruktur erforderte, die nicht nur höchst funktionell ist, sondern auch optisch punktet – ein klarer Fall für die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser und zVg.



Im Casino stehen Spitzenköche an den Schweizer Herden des Berner Familienunternehmens Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Sie schätzen die hohe Funktionalität der Geräte, die individuelle Ausstattung und die grosszügige Gestaltung der Kücheninfrastruktur.



Das Casino ist seit 1909 Berns Kultur- und Gesellschaftshaus für die «grossen Festlichkeiten, musikalischen Aufführungen und Ausstellungen», wie es damals hiess. Bis zur Neueröffnung im Jahre 2019 wurden die Gastronomie-Räumlichkeiten jeweils verpachtet. Seit der Renovation wird das ganze Haus nun erstmals aus einer Hand geführt und das kulinarische Angebot mit eigenen Kulturveranstaltungen kombiniert – ein Novum für die Burgergemeinde Bern, die viele gastronomische Liegenschaften besitzt, bisher aber keine davon selbst führt. Zum Casino gehört auch ein prachtvoller Konzertsaal. Er ist die Hausbühne des 1877 gegründeten Berner Symphonieorchesters, das mit rund 100 Musikern zu den grössten Orchestern der Schweiz gehört. «Im Casino hat der Gast jetzt einen Ansprechpartner für all seine Anliegen», erklärt Florian Bettschen, Gesamtleiter

der Gastronomie und Chef eines rund 30-köpfigen Teams. Er wirkte zuvor als Chef de Cuisine im Thuner Kongresshotel Seepark, dessen Küche Gault Millau mit 16 Punkten bewertet, und kämpfte auf internationalen Wettbewerben und als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft erfolgreich um Gold- und Silbermedaillen. Ein junger Wilder, kommunikativ, engagiert, passioniert und voller Elan, den die aktuelle Krise gerade dann einholte, als das neue Casino Anfang Jahr nach der Eröffnung im September 2019 so richtig an Fahrt gewann. Er hat Visionen, Ideen, bringt Schwung in die alten Gemäuer und ist eines von vier Talenten, das Direktor Ivo Adam um sich geschart hat. Die Herausforderungen sind riesig. «Wir müssen bauliche Feinheiten aushobeln, Standards definieren, viele Schnittstellen bedienen und ausreichend Personal zur Verfügung haben», setzt Florian Bettschen zu einem



Pulverbeschichteter Chromnickelstahl bringt Farben ins Spiel – im Casino hat Hugentobler seine Unterbauten farblich auf die Lavastein-Abdeckungen abgestimmt – in der Bistrobar ist es ein grünschwarz, im angegliederten Getränkebereich glänzendes Gold.

Kücheneinrichtungen sein, welche die Klaus Architekten AG konzipiert und Hugentobler realisiert hat. «Das war unsere grosse Herausforderung», erklärt Fritz Schütz, Planer und Projektleiter des bernischen Familienunternehmens. «Die Kombination aus Events, Kultur und Kulinarik war für uns neu. Wir konnten uns nicht auf bestehende Auslastungszahlen beziehen, haben die 200 Quadratmeter grosse Produktionsküche mit separater Patisserie aber mit einer grosszügigen Küchentechnik-Infrastruktur ausgestattet, um auch grosse Gästeeufkommen zu meistern.»

«Hier werden hausgemachte Convenience-Produkte vorproduziert. Wir machen alles selber, von Gipfeli und Brioche über die gesamte Patisserie bis zu allen Fonds, Suppen und Saucen», ergänzt Gastronomieleiter Florian Bettschen. Taucht man ins Untergeschoss mit der grossen Produktionsküche ein, trifft man auf Stefanie Siegenthaler, Chefin Events und Produktion, die wie Florian Bettschen zuvor im Thuner Seepark tätig war, eine Gourmet-Köchin, die im Casino bei Events und Grossanlässen die kulinarischen Fäden zieht. «Ich schätze an der Produktionsküche die rollenden Arbeitsflächen, die je nach Auslastung variabel konfiguriert werden können und ein effizientes, übersichtliches Arbeiten ermöglichen.»

## «Ich schätze an der Produktionsküche die rollenden Arbeitsflächen, die ein effizientes, übersichtliches Arbeiten ermöglichen.»

Stefanie Siegenthaler, Chefin Events und Produktion im Casino Bern

In der Bistrobar dreht sich buchstäblich alles um Dave Wälti und sein Team: Die Bar ist rund um eine Kochinsel angelegt und der rege Austausch zwischen Koch und Gast Teil des Gastrokonzepts. Da muss die Kücheninfrastruktur nicht nur funktionell sein, sondern auch optisch glänzen.

Erklärungsversuch an, Aufgaben, die nebst dem anspruchsvollen Tagesgeschäft anfallen. «Wir hatten bereits über 1600 Gäste auf einmal zu Besuch – mit Events im Burgerratssaal und im grossen Saal. Wenn wir zusätzlich alle Restaurationen bespielen, ‹tschäderets› gewaltig», sagt er. Und doch konnte die Maximalauslastung des Casino kein Massstab für die Dimensionierung der neuen

### Ein Anbieter, ein Ansprechpartner

Nebst der Produktionsküche hat die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die Restaurantküche und Bistrobar, den japanischen Chefstisch, das Getränkebuffet sowie die Unterbauten der Grill- und Servicestationen im Garten ausgestattet, ebenso wie die gastronomischen Backoffices vom grossen Saal und Salon Rose. Die zwei verbauten



## KÜCHENTECHNIK



Die Produktionsküche mit angegliederter Patisserie ist das Reich von Stefanie Siegenthaler, Chefin Events und Produktion. Hier werden die hausgemachten Convenience-Produkte hergestellt und Menüs für Events und grosse Anlässe produziert – die grosszügige Gestaltung und rollenden Arbeitsflächen ermöglichen ein flexibles und effizientes Arbeiten.



Schweizer Herde hat Hugentobler für das Casino Bern individuell konzipiert und in Eigenproduktion am Hauptsitz in Schönbühl gebaut. Es war also ein wichtiger Auftrag für das Familienunternehmen, dessen Submission Matthias Kyburz, Leiter Konzepte und Objektplanung bei Hugentobler, verantwortete. Er erinnert sich: «Die Ausschreibung erfolgte im Mai 2017. Für uns war sofort klar: Wenn das Casino ein neues Kapitel aufschlägt, dann mit uns als Marktführer und Berner Familienunternehmen. Hier wollen wir unsere Produkte und Dienstleistungen auf höchstem Niveau unter Beweis stellen».

Gastronomieleiter Florian Bettschen kennt Hugentoblers Küchentechnik, er schätzt die Qualität, den Service und zeigte sich sehr zufrieden, dass die Hugentobler Schweizer

**«Als Berner Familienunternehmen wollten wir unbedingt dabei sein, wenn in diesem Haus ein neues Kapitel aufgeschlagen wird.»**

Matthias Kyburz, Leiter Konzepte und Objektplanung bei Hugentobler.

Kochsysteme AG das Rennen gemacht hat. «Ich war vor allem erfreut, dass die Kücheninfrastruktur nicht durchmischt wurde und bis auf wenige Geräte alles von Hugentobler stammt. Das heisst, wir haben einen Ansprechpartner. Während des Umbaus war das Fritz Schütz, der mich in hektischen Zeiten zurück auf den Boden holte und immer den Überblick behielt.» Jetzt ist es Urs Leuthold, Berater und Entwickler im Bereich Kochsystemtechnik bei Hugentobler: «Ich war für die Inbetriebnahme verantwortlich, habe das Team an den Geräten instruiert, anfängliche Bedienungsprobleme behoben, in der Corona-Zeit auch Schulungsvideos entwickelt und bleibe weiterhin das Bindeglied zwischen dem Casino und Hugentobler.»

### *Essen wird zum Erlebnis*

Im Casino läuft es fast immer rund. Das heisst, Geräte müssen funktionieren, Mitarbeitende im Umgang versiert sein. Direktor Ivo Adam und sein Team setzen gastronomisch ganz neue Massstäbe, spannen den kulinarischen Bogen mit verschiedenen Gastrokonzepten weit auf – von lokal und leaf-to-root bis hin zu unkompliziert-französisch,





Jeder Handgriff sitzt: Adrian Bürki, Küchenchef des Restaurants, und sein Team richten italienische und französische Klassiker der Haute Cuisine neu an und lassen sich bei der Arbeit auf ihre geschickten Finger blicken.

## «Ich war vor allem erfreut, dass die Kücheninfrastruktur nicht durchmischt wurde und bis auf wenige Geräte alles von Hugentobler stammt. Das heisst, wir haben einen Ansprechpartner.»

Florian Bettschen, Gesamtleiter Gastronomie im Casino Bern

klassisch-italienisch und authentisch-japanisch. Sie zelebrieren das Kochen, stilisieren ihr Handwerk zu einem Schauspiel, zu einem kulinarischen Theater. Die Bedienzeiten sind kurz, das Essen wird zu einem Erlebnis. Zu diesem Zweck wurden die Küchen offen gestaltet, und die Infrastruktur musste auch optisch höchste Ansprüche erfüllen, sich harmonisch in die grosszügige Halle einfügen, in der glatte Marmorsäulen reich verzierte Stuckdecken stützen. Hier trifft Moderne auf die Eleganz des frühen 20. Jahrhunderts. Es ist die ideale Kulisse für Spitzenköche wie Dave Wälti, der zuletzt in der Eisblume Worb gewirkt hat, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau-Punkten.

Dave Wälti bespielt die Bistrobar, bedient die Gäste an einer rund um eine Kochinsel angerichteten Bar, überzeugt mit regionalen Gerichten, einem Angus-Rind von

der St. Petersinsel im Bielersee zum Beispiel oder einem Wagyu aus Bolligen. «An der Bistrobar plaudern die Gäste untereinander, auch die Köche sind an der Konversation beteiligt, und das, obwohl ihre Arbeit höchste Konzentration erfordert. Was so leicht und locker daherkommt, ist in Tat und Wahrheit Multitasking auf höchstem Niveau. Service und Küche verschmelzen. Oder wie es Dave Wälti ausdrückt: «Das ist mehr als Front-Cooking, das nächste Level, ein neues Konzept, das man von den Staaten oder vom asiatischen Raum kennt, das offene, schnelle Essen an der Bar, unkompliziert und gut, ein Mittagstisch für Geniesser, der auch abends gut ankommt. Da wird die Schau noch eine Spur spektakulärer. Werden mittags nur die allerletzten Arbeitsschritte vor dem Gast zubereitet, sind die Prozesse abends komplexer. Wir braten beispielsweise das Fleisch auf dem Tischgrill, der sich übrigens wie die Fritteuse unter einem eigens dafür konstruierten Lüftungsmodul befindet.» Man sieht, hört und vor allem man riecht nichts. Unsichtbare Technik, die einwandfrei funktioniert und Fritz Schütz entsprechend herausgefordert hat, die ausserdem ein nicht zu unterschätzender Bestandteil für den Erfolg dieses Gastrokonzeptes ist: Gut schmecken muss es, schlecht riechen darf es nicht!

### *Pulverbeschichtung bringt Farbe ins Spiel*

Die Bistrobar ist eine typische Satellitenküche und trägt die klare Handschrift der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Zwar nicht auf den ersten Blick, denn die Abdeckung ist kein Chromnickelstahl, sondern ein Lavastein, ein poröses Vulkan-Gestein, das bei 1400 Grad gebrannt und mit einer Emailierschicht versiegelt wurde. «Wir haben unsere Unterbauten aus Chromnickelstahl mit einer Pulverbeschichtung farblich optimal auf diese Abdeckung abgestimmt, im Küchenbereich ist es ein Grün-schwarz, im angegliederten Getränkebereich ein Gold. Die

Erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen dem Casino Bern und Hugentobler. V.l.n.r.: Adrian Bürki, Urs Leuthold, Stefanie Siegenthaler und Dave Wälti.



## KÜCHENTECHNIK

Grillspezialitäten gibt's draussen: Die grosse Fensterfront des Restaurants bildet den nahtlosen Übergang zur schattigen Aussen-terrasse, auf der zwei kubusförmige und höhenverstellbare Aussenstationen mit Hugentoblers Unterbauten ausgestattet sind.



### «Hugentobler konzipierte alles individuell auf unsere Bedürfnisse. Das ist genial.»

Adrian Bürki, Küchenchef des Restaurants im Casino Bern

Ausstattung der Bistrobar ist auf das Wichtigste reduziert. «Ich habe nicht viel, aber alles, was ich brauche, vor allem den Hold-o-maten. Sein Handling ist einfach, das Design schön. Er ist mein stiller Begleiter, der extrem viel leistet, oft unterschätzt wird, aber unersetzbar ist, wenn es darum geht, Fleisch in perfekter Qualität warmzuhalten», betont Dave Wälti gegenüber GOURMET.

In dem grossen Raum vermittelt die Bistrobar zwischen Salon d'Or und Restaurant, das mit seinen rund 125 Plätzen von Adrian Bürki geführt wird. Er gewann 2018 den Best of Swiss Gastro Award und kochte zuletzt im Maiensässhotel Guarda Val auf der Lenzerheide, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten. «Meine Küche ist italienisch und französisch angehaucht, mit vielen Klassikern, die ich anders verpacke,

Ein Spitzenteam: Florian Bettschen, Gesamtleiter Gastronomie im Casino, hatte während des Umbaus viele Baustellen zu bedienen und war dankbar für die kompetente Unterstützung von Fritz Schütz, Planer und Projektleiter (links) und Matthias Kyburz, Leiter Konzepte und Objektplanung bei Hugentobler (rechts).



neu interpretiere.» Auch Adrian Bürki und seinem Team schauen die Gäste auf die flinken Finger – auf der einen Seite befindet sich der Zunfttisch, auf der anderen das Restaurant. Eine Arbeitsweise, welche der Spitzenkoch bereits vom Seven in Ascona kennt und überaus schätzt.

«Ist ein Gericht einmal auf der Karte, geht es rund drei Wochen, bis es ins letzte Detail perfektioniert ist – und dabei spielt das Feedback der Gäste eine wichtige Rolle. Wir arbeiten mit Weckern und Stoppuhren, drei Minuten bräteln, dann aufschneiden, kurz stehen lassen, schicken. Wir kochen alles frisch, in Minipfannen, für jeden Gast neu. Die Abläufe sind bis auf die Sekunde eingespielt.» Es ist eine perfekt orchestrierte Kochschau und eine Meisterleistung, die eine entsprechende Kücheninfrastruktur erfordert. Viele Kühlschubladen, Induktionskochfelder, Pastakocher, hocheffiziente Geräte – Hugentobler konzipierte alles individuell auf unsere Bedürfnisse. Das ist genial. Für die Zukunft wünsche ich mir einzig eine stärkere Vernetzung einzelner Geräte oder einen Wasserhahn, der genau anzeigt, wie viel Wasser in den Topf fliesst», sagt Adrian Bürki. Noch ist das Zukunftsmusik. Aber wie das Feedback der Gäste Adrian Bürkis Rezepturen beflügelt, fliessen auch die Bedürfnisse von Spitzenköchen wie Adrian Bürki in die Weiterentwicklung der Küchentechnik von Hugentobler ein. Dort sind viele Mitarbeitenden ehemalige Köche – und die wissen genau, wovon Talente wie Florian Bettschen, Dave Wälti, Adrian Bürki und Stefanie Siegenthaler sprechen.



### Mehr zum Thema

**Casino Bern**  
Casinoplatz 1  
3011 Bern  
Tel. 031 328 02 00  
info@casinobern.ch  
www.casinobern.ch

**Hugentobler Schweizer  
Kochsysteme AG**  
Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch