

Das Einstein St.Gallen ist weit über die Grenzen der Ostschweizer Metropole bekannt.



Neue Küchentechnik im Hotel Einstein St.Gallen:

Im Einstein wird clever gekocht

Das Einstein St.Gallen ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und berühmt – sowohl für die Kulinarik als auch für das Congress- und Seminarangebot. In der Küche von Max Marte finden diese beiden Bereiche zusammen, mit einem hochstehenden A la Carte- und Eventangebot. Unterstützt wird das Küchenteam dabei auch von sechs Kombi-steamern Practico Vision Plus der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth und zVg.

Im Herzen von St. Gallen strahlt das Einstein altehrwürdige Eleganz aus. Seit 1983 gehen hier nationale und internationale Gäste ein und aus. «Unser Fokus liegt dabei auf Business- und Feriengäste, sei es für Seminare, Messen, Meetings oder das kulinarische Angebot und die Kulturveranstaltungen in St. Gallen», führt Michael Vogt aus, General Manager des Einsteins. Als führendes Kongresshaus in der Ostschweiz bietet das Einstein Congress 15 voll ausgestattete Seminarräume, vom Turmzimmer in der 5. Etage mit wunderschönem Ausblick über die ganze Stadt bis zum eindrucklichen Einstein Saal, in dem bis zu 330 Personen Platz finden. Für Übernachtungen stehen 113 Gästezimmer zur Verfügung, und um das kulinarische Wohl kümmern sich Executive Chef Sebastian Zier und sein Team. Der deutsche Spitzenkoch ist seit 2015 im Einstein und kocht auf höchstem Niveau: Zusammen mit Richard Schmidtkonz verwöhnt er die Gäste im Einstein Gourmet jeweils von Mittwoch bis Samstag mit einer 2-Michelin-Sterne- und 18-GaultMillau-Punkte-Küche. Daneben bietet das Einstein noch weitere Genusserlebnisse:

KÜCHENTECHNIK

- In der Einstein Bar werden täglich ab 17 Uhr Cocktails, Drinks, Biere und ausgewählte Weine serviert.
- In der Davidoff Cigar Lounge stehen über 50 auserlesene Zigarren zum Geniessen in angenehmer Atmosphäre bereit.
- Im Bistro St.Gallen werden nicht nur die Hotelgäste am Frühstücksbuffet, sondern auch Tagesgäste zum Mittag- und Abendessen mit köstlichen Gerichten und haus-eigener Pâtisserie verwöhnt.

Neue Küche für das Bistro St.Gallen

Das Bistro St.Gallen war auch der Startschuss für die Zusammenarbeit des Einsteins mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Nach einem ersten Kennenlernen im Rahmen einer Hotellerie-Versammlung kam es zu Gesprächen rund um die Systemtechnik und zu einem Eventbesuch bei uns in Schönbühl», erinnert sich Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost des Profis für Grossküchenapparate, für Kochsysteme sowie für Projektierung und Montage



**Essen mit Ausblick:
Die Seminarräume werden
auch für Aperos und
Bankette genutzt.**

**Im Einstein Congress
stehen 15 Räume für
Seminare zur Verfügung.**

von Grossküchen. Was mit einigen Einzelgeräten begann, fand in der Neukonzipierung der Bistro-Küche eine Fortsetzung. «Lange fand das Bistro St.Gallen bei externen Gästen fast keine Beachtung. Das wollten wir mit einer Neuausrichtung ändern, bei der wir zum Beispiel auch den Namenszusatz Einstein strichen und gleichzeitig die Küche neu organisierten», erklärt General Manager Michael Vogt gegenüber GOURMET. Aus der früheren «Frühstücksküche» wurde vor rund fünf Jahren – angeleitet und ausgeführt durch die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG – eine A la Carte- und Regenerationsküche mit abgetrennten Bereichen (warme/kalte Küche) und optimierten Abläufen. Heute wird ein abwechslungsreicher Businesslunch sowie ein Angebot mit Gerichten wie Bistro Burger, Mörschwiler Ribelmaispoularde oder Olma Bratwurst mit Rösti serviert. Die rund 80 Sitzplätze sind denn auch sehr gut frequentiert.

Zwei Kombisteamer für grösste Flexibilität

Unter den neuen Gerätschaften der Bistroküche finden sich auch zwei Practico Vision Plus



Die 113 Hotelzimmer sind
in Naturfarben gehalten.



Im Einstein Saal finden bis zu 330 Personen Platz.

Kombisteamer in den Grössen 6 x 2/3 GN sowie 10 x 1/1 GN. «Wir haben bewusst zwei Kombisteamer in unterschiedlicher Grösse empfohlen, um zwei Klimas zu haben und bei unterschiedlichen Volumen passgenau und damit nachhaltig arbeiten zu können», führt Reto Emmenegger von Hugentobler aus. «Das entspricht genau unserem Bedürfnis», bestätigt Bistro-Küchenchef Max Marte. «So können wir beispielsweise in einem Gerät die vorproduzierten Rösti regenerieren und im anderen die Bratwürste dazu.» Max Marte wurde vor rund drei Jahren von Executive Chef Sebastian Zier ins Einstein-Boot geholt, der ihn schon von früheren gemeinsamen Arbeitsstellen kannte. Als Küchenchef Bistro St.Gallen und Einstein Congress leitet er das rund 20-köpfige Küchenteam für das Bistro, aber auch die grosse Produktionsküche eine Etage darüber. Hier werden einzelne Komponenten für die Bistro-Gerichte vorbereitet, vor allem aber auch die gesamte Verpflegung rund um das Seminar- und Bankettwesen sowie rund um die Familien-Events zubereitet. «Das sind monatlich rund 3500 bis 4500 Mahlzeiten, von unseren Bankett-Menüs bis hin zu warmen und kalten Komponenten für Aperos wie Olmabratwurst, Risotto oder Ravioli im Miniformat.»



Rund 80 Sitzplätze stehen im Bistro St.Gallen zur Verfügung.



Der Buffetbereich im Bistro St.Gallen wird für das Frühstück der Hotelgäste, aber auch für Mittag- und Abendbuffets genutzt.



Das Bistro St.Gallen ist nach einer Neuausrichtung auch bei externen Gästen sehr beliebt.



Das Hotel Einstein St.Gallen

Das Vierstern-Superior Hotel Einstein St.Gallen befindet sich ruhig gelegen inmitten der Altstadt, nur wenige Gehminuten vom Klostersviertel und vom Bahnhof entfernt. Der Amerikaner Isaac D. Einstein liess das klassizistische Gebäude, das 1830 erbaut wurde, 1884 zu einer Stickereifabrik umbauen – an ihn erinnert auch der Name. Ab 1978 wurde die Liegenschaft zum Hotel umgebaut, das 1983 eröffnete. Später wurde das Hotel durch ein angrenzendes Gebäude erweitert. Seit 2015 ist Michael Vogt (Bild) General Manager des Einsteins, der zuvor unter anderem im Le Grand Bellevue Gstaad sowie viele Jahre in Thailand tätig war.



KÜCHENTECHNIK



1 | Die neue Bistroküche wurde konzipiert und ausgeführt durch die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

2 | Die Wege und Arbeitsbereiche in der neuen Bistroküche sind perfekt durchdacht, was dem Kochteam die tägliche Arbeit enorm erleichtert.

3 | Elementare Bestandteile der neuen Bistroküche sind die zwei Practico Vision Plus Kombi-steamer von Hugentobler.

4 | Die zwei Kombisteamer in der Bistroküche wurden in verschiedenen Grössen gewählt, um flexibel zu bleiben und eine optimale Auslastung zu erreichen.

5 | Seit einigen Monaten finden sich auch in der Produktionsküche des Einsteins vier Practico Vision Plus Kombisteamer.

6 | In der Produktionsküche wird so viel wie möglich für Bankette, Aperos, aber auch Bistrotgerichte vorproduziert und anschliessend regeneriert.





Max Marte, Küchenchef Bistro St.Gallen und Einstein Congress, ist absolut zufrieden mit der Kochegebnis der Practico Vision Plus.

Nochmals vier neue Practico Vision Plus

Seit einigen Monaten nun stehen auch in der Einstein-Produktionsküche vier Kombisteamer Practico Vision Plus in verschiedenen Grössen (einmal 6 x 1/1 GN, einmal 20 x 1/1 GN sowie zweimal 10 x 1/1 GN) im Einsatz. «Wir haben zwei Offerten für neue Kombisteamer eingeholt und uns letztlich für Hugentobler entschieden – zum einen, weil wir sehr zufrieden waren mit der bisherigen Zusammenarbeit, zum anderen, weil sich die Kombisteamer in der Bistroküche bewährt haben», betont General Manager Michael Vogt vom Einstein. Dass dabei zehn Prozent der Investitionskosten durch das Förderprogramm EcoGastro übernommen wurden, ist nur eine von vielen positiven Eigenschaften der Practico Vision Plus der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG:

■ **Einfache Bedienung:** «Wer ein Smartphone bedienen kann, kann auch einen Practico Vision Plus bedienen», sagt Reto Emmenegger von Hugentobler. Eine Aussage, die Max Marte bestätigt: «Auf dem Mainboard hat man direkt die wesentlichen Funktionen wie Dämpfen, Hitze oder Regenerieren. Dann lassen sich Zeit und Temperatur eingeben,



Dank der übersichtlichen Bedienung sind die Practico Vision Plus sehr einfach zu handhaben.



Besonders praktisch: der Quereinschub. «Das erleichtert das Handling im Alltag enorm!», bestätigt Max Marte.

«Wer ein Smartphone bedienen kann, kann auch einen Practico Vision Plus bedienen.»

Reto Emmenegger, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

allenfalls noch Zusatzoptionen. Türe schliessen und fertig», erläutert Max Marte das einfache Handling. Zusätzlich stehen 1000 Programme zur Verfügung, die individualisiert werden können. «Auch kann jederzeit manuell eingegriffen werden.»

■ **Quereinschub:** Dank dem Quereinschub können GN-Schalen problemlos und sicher mit einer Hand eingeschoben und entnommen werden. Auch zwei Teller haben nebeneinander Platz. «Das erleichtert das Handling im Alltag enorm!», bestätigt Max Marte.

■ **Einfache Reinigung:** Fünf verschiedene Programme, je nach Verschmutzungsgrad und verfügbarer Zeit. «Alles mit nur einem Reinigungspulver, das spart uns auch Kosten und Platz», sagt Max Marte. Auch beim Frischwasserverbrauch ist das Active Cleaning extrem sparsam.

Das EcoGastro-Programm

EcoGastro unterliegt den Förderbestimmungen von ProKilowatt, dem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie. Gefördert werden effiziente gewerbliche Küchengeräte, unter anderem auch Kombidämpfer. Voraussetzung ist, dass es sich dabei um den Ersatz eines alten Gerätes handelt und dass das neue Gerät über eine EcoGastro-Zertifizierung verfügt, wie beispielsweise die Practico Vision Plus der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Die Förderbeiträge werden direkt beim Kauf in Abzug gebracht.

KÜCHENTECHNIK

■ Energie, Wasser und Kosten sparen:

Neben der Reinigung sorgt auch die integrale Dampferzeugung ohne Boiler für Wasser- und Energieeinsparungen, welche unter anderem durch die Garraumisolation, einen integrierten Wärmetauscher und ein Wasserspar-System zusätzlich verstärkt werden. «Im Schnitt, sagt man, dass rund 15 Prozent Energie und Wasser und 30 Prozent Reinigungskosten eingespart werden können», führt Reto Emmenegger dazu aus.

■ **Service:** Mit einem eigenen Werkskundendienst und Servicetechnikern direkt in den Regionen stellt die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG einen kompetenten und speditiven Service innerhalb von 24 Stunden sicher.

Basis für gemeinsame Zukunft

Vor allem aber ist Max Marte auch mit dem Kochergebnis der Practico Vision Plus zufrieden. Zum Einsatz kommen die Kombiteamer für die ganze Speisen-Palette, vom Fleisch über das Gemüse bis zur Rösti, ob beim traditionellen Kochen, beim Vorproduzieren oder Regenerieren, wie es Max Marte für so viele Komponenten wie möglich macht. Dabei sorgen auch in der Produktionsküche die verschiedenen Grössen und Ausführungen für eine grosse Flexibilität und optimale Auslastung. «Nur schon diese Empfehlung zeigt, dass Hugentobler kundenspezifisch und lösungsorientiert vorgeht. Das schafft Vertrauen», hält Einstein-General-Manager Michael



Nur ein Reinigungspulver für alles reicht, was Platz und Kosten spart.



Auch beim Frischwasserverbrauch ist das Active Cleaning extrem sparsam.

«Alles mit nur einem Reinigungspulver, das spart uns auch Kosten und Platz.»

Max Marte, Einstein St.Gallen.

Vogt fest. «Zudem haben die Profis von Hugentobler immer auch die Köche im Blick, so dass die Arbeitsabläufe für sie möglichst einfach, stressfrei und angenehm sind.» Die ideale Basis auch für eine gemeinsame Zukunft, im doppelten Sinne. Denn die Kombiteamer Practico Vision Plus können in der klassischen Küche eingesetzt werden, legen aber auch den Grundstein für weitere Systemanpassungen und Effizienzsteigerungen in der Küche. Reto Emmenegger: «Für Hugentobler und für mich ist das Einstein eine Herzensangelegenheit, und wir sind stolz, dass wir das Traditionshaus auf diesem Weg in die Zukunft begleiten dürfen.»



Gemeinsam in die Zukunft (v.l.n.r.): Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Marzia Zanni, Marketing & Sales Coordinator Einstein St.Gallen, Max Marte, Küchenchef Bistro St.Gallen und Einstein Congress.



Mehr zum Thema

Einstein St.Gallen AG

Berneggstrasse 2
9000 St. Gallen
Tel. 071 227 55 55
info@einstein.ch
www.einstein.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema