

Das BEATUS Wellness- & Spa-Hotel hat für 1,8 Mio. CHF die Küche umgebaut und setzt auf eine nachhaltig-lokale Kulinarik

Energieoptimiert, mehr Komfort für Mitarbeitende und 100 Prozent Schweizer Fisch & Fleisch auf den Teller

Das BEATUS Wellness- & Spa-Hotel in Merligen am Thunersee investiert in die Zukunft: Erst vor wenigen Monaten ging die neue, innovative Seewasser-Wärmepumpe in Betrieb, nun wurde in drei Wochen die gesamte Küche umgebaut. Dabei hängt die eine durchaus mit der anderen Neuerung zusammen: Produziert die Seewasser-Wärmepumpe doch nicht nur Wärme fürs gesamte Wellnesshotel, sondern als „Abfallprodukt“ auch Kälte, die jetzt genutzt wird, um den Mitarbeitenden in der Küche und im Mitarbeiterrestaurant ein angenehmes Klima zu bieten. Kühlung ohne energetischen Zusatzaufwand: eine nachhaltige Idee! Doch damit nicht genug: Viele weitere Massnahmen, die Energie sparen, die Effizienz steigern und das Arbeiten komfortabler und ergonomischer machen, wurden konsequent umgesetzt. In der Küche des BEATUS Wellness- & Spa-Hotel arbeiten aktuell 22 Mitarbeitende, die sämtliche Speisen fürs gesamte 5-Sterne-Hotel zubereiten. Der Kochstil unter Küchenchef Tim Adolphi ist alpin-mediterran – und setzt auf nachhaltige Ideen und lokale Lieferanten. Fisch und Fleisch kommen sogar zu 100 Prozent aus der Schweiz.

Kurztext: 1.101 Zeichen

So wurde die gesamte Küche mit modernen, energiesparenden und effizienzsteigernden Geräten ausgestattet, etwa mit neuen Induktionsherden. Sie sind allesamt ans Energieoptimierungssystem angeschlossen, das den Verbrauch überwacht und zugleich Daten analysiert und optimiert. Um Energieverluste zu minimieren, wurden zudem bestehende Leitungsnetze gedämmt. Unerlässlich in einem Hotelbau, der in den 60er Jahren errichtet wurde.

Mehr Komfort für Küchen-Mitarbeitende

Die Schäfte und Kanten der neuen Küchenmöbel wurden bewusst gerundet und sind somit besser zu reinigen, was einen noch höheren Hygiene-Standard gewährleistet. Auch die Kühlung präsentiert sich jetzt auf modernstem Stand: Statt grossen Kühlschränken und Tiefkühlern in separaten Kühlhäusern, wurden kleinere Kühlzellen direkt an die Stationen verlegt, um die Arbeitswege möglichst kurz zu halten – bei hellerem und angenehmerem Licht. Erhöhte Arbeitsflächen sorgen zusätzlich für mehr Ergonomie.

Fisch und Fleisch: Nur aus der Schweiz!

Was in der neuen Küche auf die Teller kommt? 100 Prozent Schweiz in Sachen Fleisch und Fisch! Denn das ist Direktor Sebastian Moser und Küchenchef Tim Adolphi ein echtes Anliegen. Man setzt auf lokale Lieferanten, kurze Transportwege und kleinstrukturierte Landwirtschaft, wo möglich. So zählt das BEATUS Wellness- & Spa-Hotel zu den ausgewählten Kunden des letzten Berufsfischers an der rechten Thunersee-Seite, Johannes von Gunten aus Sigriswil. Das Angebot ist nicht planbar, aber von ausgezeichneter Qualität. Seehecht und Felchen, Saibling und Seeforelle sind Delikatessen frisch aus dem Thunersee. Aus Schweizer Wildfang oder nachhaltiger

Zucht kommt auch das restliche Fisch-Angebot im BEATUS: Lachs aus Lostallo, Forellen aus Rubigen, Eglifilets von der Avangard Aquakultur AG in Ringgenberg. Sogar die besonders aromatischen, zudem noch biologischen Garnelen stammen aus heimischen Landen. Es sind die Pacific White Shrimps der Swiss Shrimp AG in Rheinfelden: Ohne Antibiotika-Einsatz und überdüngte Gewässer gezüchtet in Shrimps-Becken, die nachhaltig mit überschüssiger Abwärme beheizt werden. Auch Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinfleisch, Geflügel und Lamm stammen aus der Schweiz, die Charcuterie sogar lokal aus Gunten.

Neugierig auch auf vegane Vielfalt

Unter dem Motto „Luxus ist Zeit für Genuss“ setzt Tim Adolphs auf eine naturnahe, alpin-mediterrane Küche und eine gesund-schmackhafte Vielfalt an Gerichten. Getreu dem Wellness-Gedanken des Hotels. Sein Küchenstil ergänzt die klassische Kochkunst durch frische Ideen, kreativ in Szene gesetzt – und lenkt dabei den Fokus gern aufs einzelne Produkt. „Stars“ sind täglich marktfrische Produkte aus der Region und das Beste aus aller Welt. Eine Herzensangelegenheit der BEATUS-Küche ist es nicht zuletzt, vegetarisch und vegan zu verwöhnen. Man kann es schmecken, wie neugierig Tim Adolphs ist auf die Vielfalt der veganen Ernährungsweise.

Langtext: 4063 Zeichen

Infos: 5 Sterne BEATUS Wellness- & Spa-Hotel, CH-3658 Merligen-Thunersee, Tel +41 (0)33 / 7480434, welcome@beatus.ch, www.beatus.ch

Pressematerial zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Barbara Angerer-Winterstetter | pressegroup | Tel +49/89/418 518-91 | dialog@pressegroup.com | www.pressegroup.com