Erlebnisgastronomie: Essen im Bikini oder im Küchendampf

Das Ferienart Resorts & Spa in Saas-Fee, ist bekannt dafür, ausgefallene Ideen in die Tat umzusetzen. Zum Beispiel das Barfuss-Restaurant und den Hochtisch. Die Idee haben, ist das eine. Sie den Gästen schmackhaft zu machen und verkaufen zu können ist das andere. Genau das sind die Aufgaben von Jürg Walter, Küchenchef, und Anja Krell, Sales & Event Managerin. Hier ihre Erfahrungen.

Küchenchef Jürg Walter und Sales & Event Managerin Anja Krell präsentieren den Hochtisch. Aus Erfahrung wissen sie: «Viele Gäste sind so begeistert, dass sie immer wieder in unserer Küche essen wollen.»

«Wir haben das erste Barfuss-Restaurant der Alpen.» Spätestens wenn die Anja Krell während eines Verkaufsgesprächs diesen Satz ausspricht, ist ihr die Aufmerksamkeit der Zuhörer gewiss. Und meist auch ein paar Lacher. Denn der Vorschlag, in Badehose und Bikini in Saas-Fee ein karibisches Fünfgang-Menü zu geniessen, hört sich wirklich nach einem Scherz an. Ist es aber nicht. Das Barfuss-Restaurant «Papalagi» befindet sich nämlich im Wellnessbereich des «Ferienart Resort & Spa». Und da ist Badebekleidung das passende Out-fit. Selbst für ein romantisches Dinner am Swimmingpool mit Sauna- oder Badepausen zwischen den Gängen.

«Am Anfang ist es für die Gäste ungewohnt so leicht bekleidet zum Dinner zu erscheinen»,

hat Anja Krell beobachtet. Auch das Vorurteil, die Luft in einem Hallenbad sei immer chlorgeschwängerter, schreckt einige ab. Doch allfällige Hemmungen und Vorurteile werden schnell vergessen. Denn wer im «Papalagi» speist, hat den ganzen, überhaupt nicht nach Chlor oder Saunadüften riechenden, Wellnessbereich von 20 Uhr an exklusiv für sich.

Das haben vor allem die hotelexternen Gäste erkannt. Sie nutzen das Abendessen, um ungestört und preisgünstiger als während des Tages, das Wellnessangebot des «Ferienart» ausprobieren zu können. Tageskarten für hotelexterne Gäste kosten – je nach Anwendungen, die sie einschliessen – zwischen 250 und 320 Franken. Das Papalagi-Menü (siehe Kasten rechts) ist aber schon für 96?? Franken pro Person zu haben. (Für hoteleigene Halbpensionsgäste ...?? Franken.)

Gekocht wird frisch und direkt vor dem Gast. Selbst das Gemüse wird «live» gerüstet. Dafür steht im Hallenbad eine kleine, feine Küche zur Verfügung. Am mobilen Herd wirkt üblicherweise der Küchenchef Jürg Walter persönlich. Er ist es auch, der die Gäste am Hochtisch verwöhnt. Dieser steht allerdings nicht in der Wellness-Welt sondern in der Hauptküche.

«Für die Gäste ist es etwas ganz Spezielles, den Köchen zuzuschauen», weiss Jürg Walter aus Erfahrung. Die meisten Gäste erleben hier zum ersten Mal, wie es in einer Hotelküche bei Hochbetrieb zu und her geht. Und da aus dieser Küche vier verschiedene Restauranttypen bekocht werden, gibt es viel zu sehen. Die Gäste sind entsprechend beeindruck von der Leistung der Küchencrew.

Beim Gedanken an die Reaktionen der Gäste schmunzelt Jürg Wal-

Ferienart Resort & Spa, Saas-Fee: Facts & Figures

Standort:	Hotel Ferienart Resort & Spa, 3906 Saas-Fee, Telefon 027 958 19 00, www.ferienart.ch
Betreiber:	Beat Anthamatten, nach eigenen Angaben Hüttenwart, Gas(t)geber und Direktor
Öffnungszeiten:	Juni bis Oktober und November bis April
Konzept:	Ferien-Erlebnishotel mit vielseitigem Wellness-, Kinder-, Sport-, Kultur- und Restaurantangebot
Anzahl Zimmer:	83, davon vier Junior-Suiten, eine Hochzeitsuite und fünf Appartements. Insgesamt 11 Zimmertypen
Restaurants:	«Cäsar Ritz», klassische Küche, 160 Sitzplätze «Del Ponte», italienische Küche, 60 Sitzplätze «Le Mandarin», asiatische Küche, 20 Sitzplätze «Le Vernissage», trendige Küche, 50 Sitzplätze «Papalagi», Barfuss-Restaurant, 2 bis 16 Plätze «Hoch Stuhl», Essen in der Küche, 2 Plätze
Mitarbeiter:	70 aus 12 Nationen, davon 10 Lehrlinge
Spezielles:	Indoor Golf Simulator, Sportgeschäft im Haus, Ski- und Snowboardklinik, Gallerie, Gäste-Elektrotaxis, Box-Ring und Eventhalle.

Die Anstrengung, über ein Trittleiterchen auf den Stuhl zu kraxeln, lohnt sich. Von h
ist es natürlich, wenn Hochbetrieb herrscht. Der Küchenchef rät jedem Hochtisch-G

Im Barfuss-Restaurant «Papalagi» werden die Gäste ganz individuell verwöhnt. Zwischen den Gängen können Sie ruhig einen Saunagang oder ein Bad im Whirlpool einlegen. Da der zur Verfügung stehende Koch die Speisen vor Ort frisch zu bereitet, können die Gäste sich so lange Zeit lassen, wie sie möchten.

ter: «Besonders komplizierte Esser sind nach dem Abend am Hochtisch zu ganz braven Gästen geworden und haben versprochen, nie mehr Sonderwünsche anzubringen.» Der Mehrheit der Gäste gefällt es in der Hotelküche sogar so gut, dass sie bereits zum zweiten, dritten oder gar vierten mal auf die Hochstühle gekraxelt sind.

Den Küchenchef freuts: «Mit einigen der Gästen haben sich sehr schöne Freundschaften ergeben.» Er ist überzeugt, dass der Hochtisch nicht nur für die Gäste, sondern auch für seine Mitarbeiter eine Bereicherung ist. Zwar hätten sich alle schon lange daran gewöhnt, dass ihnen bei der Arbeit zugeschaut wird, aber Sprache und Umgangsformen seien in der Küche halt doch etwas feiner wenn Besuch da ist.

Für den Küchenchef ist der Hochtisch eine ideale Plattform, um neue Gerichte zu testen. «Wir arbeiten ohne festes Menü, sondern richten uns nach den Vorlieben der Gäste. Das lässt viel Spielraum für Kreativität.» Das einzige was der Gast im Voraus weiss, ist dass er ein sechs- bis sieben Gängiges Menü erhält. Und das im Preis von 165 Franken (Für Halbpensionsgäste kostet es 65 Franken) Wein, Mineral und Kaffee inbegriffen sind. Wer gut zeichnen kann und das Papiertischtuch ansprechend bemalt, erhält an der Bar zusätzlich einen Gratis-Schlummertrunk geschenkt.

Für Gäste, die nach der ganzen Schlemmerei ein paar Kalorien zu viel gespeichert haben, hat Die Sales & Event Managerin Anja Krell einen Vorschlag: «In unserer Eventhalle steht seit kurzem ein Original Boxring. Dort trainiert der Box-Champion Stefan Anghern jeden Mittwoch mit unseren Gästen. Bei seinem drei stündigen Box-Gym-Programm schmelzen die überzähligen Pfunde im Nu. Versprochen!»

riccarda.frei@gastronews.ch

hier oben hat man die ganze Küche im Blick. Besonders interessant für die Gäste Gast: «Ziehen Sie sich leicht an. Es wird ein heisser Abend.»

Wer zuviel geschlemmt hat, verliert die Extra-Kalorien beim Boxtraining mit Stefan Angehrn.

Das karibische Menü

Rocklobster auf buntem Blattsalat mit Chillifäden

oder

Mango-Chipolottisalat mit Gambas

***

Rote Currysauce mit Dim Sum

oder Ingwersuppe

***

Casarecce mit Shiitakepilzen, Trockentomaten und Butterfisch

oder

Hausgemachte Nudeln mit Entenbrust und Artischocken

***

Kalbsfilet und Jakobsmuschel an Vanillesauce mit gebratenem Gemüse und Kartoffelpüree

oder

Red Snapperfilet auf Safranrisotto mit Stangensellerie und Peperoniwürfeli im Gurkenring

***

Sorbetvariation mit frischen Früchten