

TRENDMAGAZIN

küche & bad

DIE NEUESTEN IDEEN FÜR KÜCHE UND BAD

2021 T 2022

6 News 12 TREND: BUNTES KÜCHENLEBEN 36 KÜCHEN-ZEIT

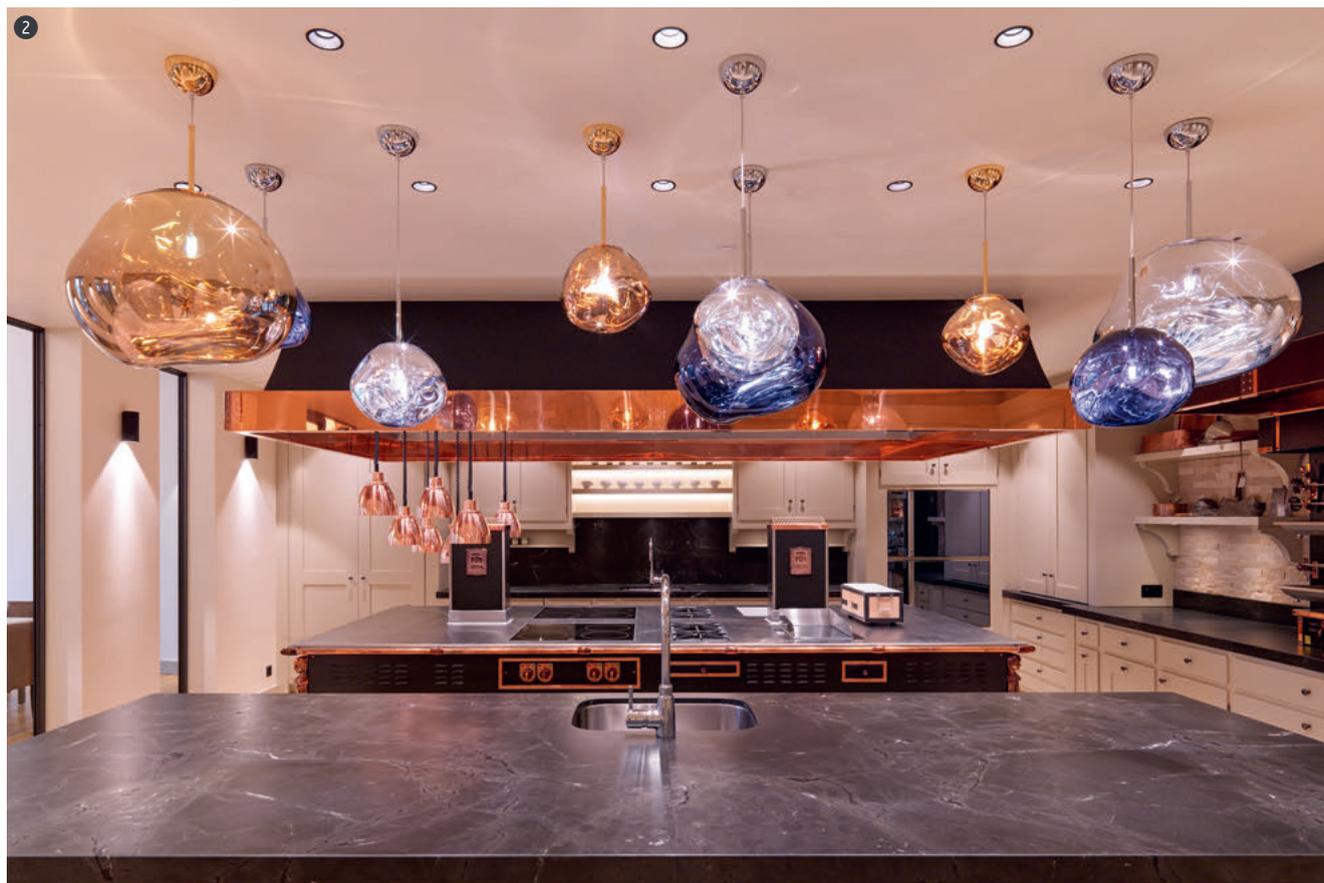
66 WERKPLATZ KÜCHE: APPARATE & AUSSTATTUNGEN 92 PLANUNG & MATERIALIEN



HIMMLISCH

Für das neuartige Hotel-/Restaurantkonzept brauchte es eine besondere Küche.

zVg ZBÄREN / FOTOGRAF: PHILIPP ROHNER WWW.PHILIPPROHNER.CH



Himmlische Wolken leuchten über den Tischen im Restaurant und auch die Glasleuchten über der Anrichte in der Küche haben die Farben des Himmels: Kein Wunder, denn beide befinden sich an einem paradisischen Ort. Im Val Lumnezia, dem grössten Seitental der Surselva, südlich von Ilanz, erwartet ein schmuckes kleines Hotel mit hochstehender Gastronomie Privatgäste, die Ruhe und das Besondere suchen. Es ist kein gewöhnliches Hotelkonzept, das in der ehrwürdigen, wunderschön renovierten Jugendstilvilla umgesetzt wird: Das Lampart's Guesthouse & Country Club in Morrison GR öffnet seine Türen nur für eingeschriebene Clubmitglieder – doch jeder kann «Member» werden. Die Jahresmitgliedschaft für Private kostet 5000 Franken, die dann als Leistungen bezogen werden können: Übernachtung in einer der fünf Suiten, Gourmetfreuden, Wellness im Club etc. Das Objekt haben Anni und Reto Lampart übernommen, die das neue Konzept seit Ende 2019 erfolgreich und mit Begeisterung umsetzen. Zwei Jahrzehnte haben sie das Lampart's in Hägendorf SO geführt, zwei Michelin Sterne und 17 Gault-Millaut Punkte zeichneten es aus. Reto Lampart steht auch hier persönlich an seinem Molteni Herd, dem Traum eines jeden Küchenchefs. Realisiert wurde diese besondere Küche zusammen mit Matthias Zbären, der mit seinem Bruder Benjamin in 3. Generation die Zbären Kreativküchen AG in Saanenmöser führt. Zbären ist eine weltweit renommierte Küchenmanufaktur für aussergewöhnliche, exklusive Küchen.

DIE KÜCHE IM CLUB

Für den Privatclub wurde das Konzept einer «Semi-Profiküche mit heimeliger Atmosphäre» entwickelt. Sie sollte das Beste vom Besten für die Kochkunst eines Sternekochs beinhalten und gleichzeitig wohnlich und sinnlich wie eine

Privatküche sein. Der Molteni Herd war damit bereits gesetzt: Die Marke gehört in der professionellen Gastronomie zur Krönung. Jeder Herd wird nach den Anforderungen und Vorlieben des Küchenchefs gefertigt, individuell hinsichtlich Grösse und Ausstattung. «Das macht sie auch zur ersten Wahl für luxuriöse Haushaltsküchen», wie Matthias Zbären im Interview erwähnt und aus Erfahrung weiss. Schliesslich sind Küchen von Zbären seit Jahrzehnten in diesem Segment zuhause. Die Möbel in gestrichenem Holz machen in modernem Jugendstil die 110 m² grosse Küche zu einem Ort des Wohlfühlens. Hier werden die Gäste zum Teil des Geschehens. Vom Restaurant aus haben sie Einblick in das Hantieren der Köche oder können ihnen bei einem speziellen Apéro direkt neben dem Herd in die Pfannen schauen. Auch das Frühstück wird hier in der Küche inszeniert. Im Sommer entstehen die kulinarischen Höhenflüge unter blauem Himmel in der Outdoorküche von Zbären: Sie wird aus geöltem Holz und Naturstein gefertigt und ist, wie alle Objekte von Zbären, massgeschneidert.

① Die Semi-Profiküche mit der Ambiance einer Privatküche wurde von Zbären mit Möbeln in gestrichenem Holz ausgeführt. ② Der Molteni-Herd und die Arbeitsinsel sind exakt aufeinander abgestimmt.



PHILOSOPHIE

Wer höchsten Ansprüchen gerecht werden will, muss höchste Qualität bieten. Bei Zbären zählt deshalb nur eines: Perfektion. Im Laufe der Jahrzehnte hat sich im Austausch mit der internationalen Klientel und unterschiedlichsten Kulturen, mit Sterneköchen und Handwerkern, Künstlern und Kunsthandwerkern, Materialwelten und Technologien ein enormes Wissen und Know-how angesammelt, das in jedes neue Projekt einfließt. Die Entwicklung der Projektidee ist dabei immer anders, doch eines ist immer gleich: die intensive Auseinandersetzung mit den Wünschen der Kundschaft. In vielen persönlichen Gesprächen werden die Vorstellungen herausgespürt, wird Wesentliches herausgefiltert um dann in Mustern und Entwürfen konkretisiert zu werden. Matthias Zbären: «Vieles erfährt man zwischen den Zeilen, im Beobachten, Nachfragen und guten Zuhören.» Für die Umsetzung ist kein Weg zu schwierig und nur das Beste gut genug. Ob es um alte, bereits vergessene Handwerkstechniken geht oder um High-Tech-Lösungen für einen neuen Beschlag: Ein geschultes, erfahrenes Team und ein ausgezeichnetes Netzwerk ermöglichen das Aussergewöhnlichste. Matthias Zbären: «Man muss dabei etwas wagen können, ob man alte Techniken wiederbelebt, nach den letzten Könnern ihres Faches sucht oder selbst zu einem wird.» Daraus spricht tiefe Überzeugung und Leidenschaft. ◀◀



MEHR INFORMATIONEN:

LAMPARTS.CH ZBAEREN.CH



1 Die Outdoorküche aus geöltem Holz von Zbären. 2 Dieses schicke Jugendstilhaus erwartet seine Gäste mit besonderen Wohltaten für Körper, Geist und Seele.