



E D L E R S T A H L

Der Neu- oder Umbau einer Grossküche will durchdacht sein – und vor allem unterstützt durch Profis. Juerg Wietlisbach ist so einer. Der Mitinhaber und Geschäftsführer der Simeta AG im Gespräch.

Interview: Philipp Bitzer

Jährlich werden in der Gastronomie viele Millionen Franken in Neu- und Umbauten investiert. Einer der grössten Budgetposten ist dabei jeweils die Küche. Diese ist das Herz des künftigen Betriebs und muss deshalb bis ins Detail durchdacht sein. Die Planung einer Gross- oder Restaurantküche bedarf vorgängig einer sorgfältigen Analyse der eigenen Bedürfnisse. Dies sollte man gemeinsam mit Profis tun. Juerg Wietlisbach ist so einer. Der Geschäftsführer und Mitinhaber der Simeta AG aus dem Aargauischen Niederwil hat sein Geschäft von der Pike auf gelernt. Und in der Zwischenzeit nicht nur Bordküchen von Kreuzfahrtschiffen, sondern zuletzt auch die Grossküche im Grand Hotel Dolder gebaut. Neuster Coup ist der Bau der Küche im Luxusrestaurant des Swiss Prime Tower in Zürich, das voraussichtlich im Spätherbst seine Pforten öffnen wird. Dass es so weit gekommen ist, hat er seinem weitverzweigten Netzwerk in der Branche und seinem professionellem Background zu verdanken. Das Hotellerie et Gastronomie Magazin hat dem zweifachen Familienvater im Zwiegespräch Tipps und Tricks und auch sonst einige nützliche Informationen entlocken können. Aber lesen Sie doch selbst:



Juerg Wietlisbach,
Inhaber und Geschäftsführer Simeta AG

H*GM: Juerg Wietlisbach, Sie sind nun seit über 20 Jahren im Metier. Welches Ihrer vielen Küchenprojekte war oder ist Ihr liebstes und weshalb?

Juerg Wietlisbach: Ich habe das Geschäft von der Pike auf gelernt und in meiner ganzen bisherigen Zeit wirklich einige spannende Küchen (mit-)gebaut. Trotzdem gefällt mir einer unserer neusten Würfe am besten: die Küche im Dolder. Die Gründe dafür sind offensichtlich. Da ist schon mal allein die Grösse des Auftrags. Wir mussten oder besser durften nicht weniger als 33 Räume ausstaffieren. Die Ausführungsplanung sowie die damit verbundenen logistischen und baulichen Anforderungen waren ebenfalls sehr anspruchsvoll. Dann gefiel mir natürlich auch die Qualität der eingesetzten Materialien. Und sicherlich spielte auch das Prestige eine Rolle, das mit einem solchen Projekt ganz grundsätzlich verbunden ist. Aber am schönsten war für mich eigentlich, dass wir das Projekt in den rund zwei Jahren, die wir mit jeweils zwei bis drei Montagegruppen dran waren (die Umsetzung des gesamten Hotelprojektes dauerte acht Jahre, Anm. der Red.), unaufgeregt und sauber durchziehen konnten – und dies trotz eines für uns schon beträchtlichen Auftragsvolumens. Das ist aussergewöhnlich. Ja, eigentlich schon fast zu schön, um wahr zu sein...

H*GM: Wenn man im Gastgewerbe eine neue Küche plant, worauf ist dabei besonders zu achten?

Juerg Wietlisbach: Grundsätzlich gilt bei allen Projekten, dass man vorgängig seine Bedürfnisse genau abklärt, und zwar unabhängig davon, was man schlussendlich braucht. Eine Eigenart im Gastgewerbe ist sicherlich auch, dass die Besitzverhältnisse bei unseren Projekten fast immer eine wichtige Rolle spielen: In der Schweiz gibt es sehr viele Pachtverhältnisse. Dies führt dazu, dass in vielen Fällen nicht der Betreiber eines gastgewerblichen Betriebs die Entscheidungen trifft, sondern der Besitzer respektive der Investor, der hinter dem Geschäft steht. weiter

Links: Ein Archivbild aus dem Jahr 1973 zeigt, wie ein Mitarbeiter Schweisspunkte an einem Becken abschleift. Die damalige grosse Rezession (Ölkrise) wurde nur überstanden dank der qualitativ hochstehenden (Hand-)Arbeit.



Dieser ist es dann auch, der den Architekten oder den Fachplaner bezieht, der dann wiederum uns für die operative Ausführung ins Boot holt. Und ein dritter im Gastgewerbe spezieller Punkt ist, dass wir in aller Regel davon abraten, auf bestimmte Personen zugeschnittene Lösungen anzustreben. Unsere Erfahrung zeigt, dass sich Küchen generell besser bewähren, wenn ihre Organisation längerfristig ausgelegt ist und vor allem gut geordnete Abläufe vorsieht, die auch in zehn oder mehr Jahren noch funktionieren, und dies unabhängig davon, wer in der Küche gerade das Sagen hat.

H*GM: Gibt es so etwas wie eine für alle Küchenprojekte gültige Checkliste? Oder anders gefragt: Gibt es wesentliche Unterschiede bei der Planung einer Grossküche oder einer «kommunen» Restaurantküche?
Juerg Wietlisbach: Grundsätzlich nicht, nein. Natürlich variieren die Materialmengen und die Komplexität. Aber am Leistungsbeschrieb, der für uns so etwas wie die Checkliste ist, ändert die Grösse einer Küche eigentlich nichts. Der Grundgedanke muss vom Bauherrn kommen. Und dieser geht dann, wie gesagt, zum Fachplaner – oder direkt zum Hersteller. Unsere Stärke beginnt da, wo wir operativ in die Ausführung gehen können. Deshalb sind auch zwei Drittel unserer Belegschaft in der Produktion tätig.

H*GM: Neben der «Hardware», also den verschiedenen Kochstationen, gibt es in der Küche auch immer mehr «Software» in Form von multifunktionalen Küchengeräten. Hat diese Entwicklung Ihre Arbeit in den letzten Jahren verändert?
Juerg Wietlisbach: Nicht wirklich. Was sich allerdings verändert hat in letzter Zeit, das sind die Abmessungen dieser Küchengeräte. Die neuste Generation wird heute viel kompakter gebaut, und das führt dazu, dass sie weniger Standfläche beansprucht und so den Köchen mehr Arbeitsfläche zur Verfügung steht. Noch wichtiger ist allerdings auch heute noch, dass man das richtige Gerät am richtigen Ort platziert. Deshalb ist eine gute Planung das A und O.

H*GM: Gibt es noch andere Bereiche in Ihrem Branchensegment, in denen sich in den letzten Jahren Wesentliches verändert hat?
Juerg Wietlisbach: Wenn ich ehrlich bin, hat sich seit der Einführung der Induktionstechnologie nichts Revolutionäres mehr getan bei uns. Heute arbeiten rund 90 Prozent aller Profiküchen mit dieser Technik. Die übrigen zehn Prozent findet man vielleicht noch in Mehrzweckhallen oder an anderen ausgesuchten Orten, wo die Kostengenauigkeit eine zentrale Rolle spielt (Gas ist noch immer wesentlich billiger als Strom, Anm. der Red.). Und dann gibt es noch die Militärküchen, die ausschliesslich elektrisch sind, damit sie im Ernstfall aus Notstromaggregaten gespeist werden können.

H*GM: Gehen wir weg von der Funktionalität der Küche hin zu ihrer Form: Wer macht bei Ihnen das Design?
Juerg Wietlisbach: Wenn es um Formen geht, ist bei uns die Entwicklungs- respektive die Konstruktionsabteilung gefragt. Allerdings haben wir nicht viel Gestaltungsspielraum. Die Grundvorgabe wird ja durch die Gastronorm bestimmt, eine – wie ich zumindest finde – nach wie vor sehr clevere Geschichte, die es uns ermöglicht, unsere Grossküchen praktisch überall auf dem Globus einzusetzen (die Simeta AG sanierte beispielsweise 1985 die Küche auf dem Kreuzfahrtschiff Royal Viking Star; zur seit 1964 gültigen Gastronorm siehe auch die Box auf der rechten gegenüberliegenden Seite).

H*GM: Was ist zurzeit das Höchste der Gefühle im (Gross-)Küchendesign? Welche Haupttrends lassen sich da ausmachen?
Juerg Wietlisbach: Jedes Konzept deckt unterschiedliche Bedürfnisse ab, deshalb kann man das so nicht sagen. Materialmässig verwendet man im oberen Bereich zurzeit gerne den sogenannten «4-N-Nassschliff»-Chromnickelstahl. Dabei handelt es sich um einen qualitativ sehr hochwertigen Edelstahl, der eine sehr geringe Rautiefe aufweist. Das bedeutet, dass die mikroskopischen Rillen in der Oberfläche, die man von Auge kaum sieht und auch beim Drüberfahren kaum spürt, sehr klein sind im Vergleich zu anderen Stahlsorten. Das ist nicht nur sehr hygienisch (diese



Auf den Neubau der Grossküche im Grand Hotel Dolder ist man bei der Simeta AG besonders stolz. Zwei Jahre dauerten die Montagearbeiten.

Die Simeta AG
 Die 1971 von Ernst Fischli und Franz Wietlisbach gegründete Simeta AG aus dem aargauischen Niederwil feiert heuer ihr 40-jähriges Bestehen. Der Betrieb stellte anfänglich Abdeckungen und Unterbauten aus Edelstahl für die Gastronomie und Kantinen her. Später spezialisierte man sich auf die Planung und Herstellung von Grossküchen und deren Einrichtungen. Die Simeta AG beschäftigt heute rund 60 Mitarbeitende, davon zwei Drittel in der Produktion. Geführt wird sie seit 2004 in zweiter Generation von Juerg Wietlisbach, dem Sohn des Firmengründers. Seit Anfang dieses Jahres ist der 41-Jährige (zusammen mit seinen beiden Schwestern) auch Firmeninhaber. Juerg Wietlisbach durchlief alle Stationen des Unternehmens und holte sich mit Auslandsaufenthalten und Weiterbildungen (technischer Kaufmann, Marketingplaner, Führungskurse) den letzten Schliff. Juerg Wietlisbach ist verheiratet und Vater von zwei Kindern.

www.simeta.ch

Gastro-Norm

Das Masssystem «Gastro-Norm» wurde Ende 1964 vom Schweizer Verband für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie und dem Schweizer Hotelierverein festgelegt. Es ermöglicht durch die Verwendung von genormten Grössen einen einfachen Austausch von Lebensmittelbehältern und findet heute weltweit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben sowie Grossküchen Verwendung.

Das Grundmass heisst «Gastro-Norm (GN) 1/1», und beträgt 325x530 mm. Kleinere Masse werden als Brüche in Relation zu diesem Grundmass angegeben. Dies führt zu den folgenden handelsüblichen Behältergrössen:

- 1/1 (325x530 mm)
- 2/1 (650x530 mm)
- 2/3 (325x353 mm)
- 1/2 (325x265 mm)
- 1/3 (325x176 mm)

Darüber hinaus gibt es noch die folgenden Spezialgrössen: 2/8, 2/4, 1/6, 1/9. Gastro-Norm-Behälter werden in der Regel mit Tiefen von 20, 40, 65, 100, 150 und 200 mm hergestellt, wobei auch einige Zwischengrössen verwendet werden.

Stahlsorte kommt auch in Operationssälen zum Einsatz), sondern gleichzeitig auch sehr pflegeleicht. Eine solche Qualität hat natürlich auch ihren Preis, lohnt sich aber auf längere Sicht alleweil aufgrund der erhöhten Lebensdauer des Produkts. Wir sagen deshalb unseren Kunden immer: «Schaut ja darauf, dass Ihr Chromnickelstahl nehmt und nicht einfachen Chromstahl. Denn der kann zu Rost führen!» Billiganbieter, die mit ihren Preisen unten reingehen, arbeiten oft mit Chromstahl, denn dieser ist bedeutend billiger. Wenn man sich vergewissern will, um welches Material es sich bei der angebotenen Küche handelt, dann nimmt man einfach einen Magneten. Wird er angezogen, ist es Chromstahl. Hält er nicht, ist es der edlere Chromnickelstahl. Was man heute auch vermehrt sieht, sind sogenannte Epoxy-Böden. Diese sind aus Epoxid-Kunstharz, daher der Name, und werden fugenlos gegossen. Dadurch sind sie ebenfalls sehr hygienisch und pflegeleicht. Und noch etwas ist in letzter Zeit immer stärker gefragt, nämlich die sogenannten Abluftdecken. Mit diesen kann die Abluft in einer Küche ganz gezielt abgesaugt und entfettet werden, was zu einer erheblich verbesserten Raumluft führt.

H*GM: Und wohin geht die Reise in näherer und weiterer Zukunft?
Juerg Wietlisbach: Wir sind – das hat unser Umgang mit der Induktion gezeigt – eine ziemlich pragmatische Branche. Allerdings ist es seither auch zu keiner Revolution in der Küche mehr gekommen. Natürlich wurde mit der Zeit alles verbessert und leistungsfähiger gemacht, und dies bei gleichzeitiger Verkleinerung der Küchengeräte. Aber der wirklich revolutionäre Wurf ist seither ausgeblieben. Abschliessend möchte ich einfach sagen: Obwohl die einzelnen Elemente bei uns relativ stark vorgegeben sind, ist jedes Projekt doch wieder anders. Denn der Betrieb gibt die Ordnung vor, und jeder Betrieb hat andere Prioritäten. Uns wird also auch in Zukunft nicht so schnell langweilig...»

H*GM: Juerg Wietlisbach, vielen Dank für das Gespräch.

ANZEIGE

WIR KOCHEN FAIR
wirkochenfair.ch

Fair kochen mit Max Havelaar und Tanja Grandits

Tanja Grandits kreiert ein Fairtrade-Menü der Extraklasse – und Sie? Begeistern auch Sie Ihre Gäste mit Fairtrade-Menüs und unterstützen Sie so den fairen Handel.

Mehr Infos zur Aktion unter:
www.wirkochenfair.ch