



Das Hotel Restaurant Anker, Luzern:

Ein Spagat zwischen Tradition und Moderne

In der Nähe des Luzerner Bahnhofs befindet sich ein Stück Stadtgeschichte: Das Hotel Restaurant Anker am Pilatusplatz diente früher als Volkshaus und war das politische Zentrum der Leuchtenstadt. Heute ist es ein modernes Boutique-Hotel und Restaurant, das nichts von seinem altherwürdigen Charme eingebüsst hat. Herzstück der Anker-Küche ist der «Josper Grill», eine Fusion aus Backofen und Grill, der von der Grossküchenspezialistin Gamatech AG exklusiv in der Schweiz vertrieben wird.

Text: Cristina Bürgi, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Ende 2016 erwachte das Hotel Restaurant Anker zu neuem Leben: Damals endete eine dreijährige Bauphase, aus welcher aus dem geschichtsträchtigen Haus ein zeitgemässer und lebendiger Hotel- und Gastro-Betrieb entstand. Die Remimag AG, Inhaberin des Hotel-Restaurants Anker und Betreiberin mehrerer Hotels und Restaurants in der Schweiz, scheute keinen Aufwand: Sie liess eine umfassende Restauration und Rekonstruktion des Ankers durchführen und neue Anlagen und Einrichtungen für Lüftung, Heizung und Klimatechnik installieren. Wichtig war ihr, dass nicht alles Alte dem Neuen weichen musste: So blieb die



Gastronomie

Das Treppenhaus gilt als höchstes und schönstes der Zentralschweizer Hotelarchitektur. Insgesamt 40 Boutique-Zimmer sind unter dem Dach des Ankers vereint, darunter Einzel- und Doppelzimmer sowie Junior-Suiten. Auf seinem Dach befindet sich ein Whirlpool, der für die Gäste der Turm-Suite zur Verfügung steht.



architektonische Grundstruktur des Gebäudes mit dem Turm erhalten – ebenso wie das Treppenhaus mit den Granitstufen, das sorgfältig restauriert wurde: Es gilt heute sogar als schönstes und höchstes Hotel-Treppenhaus der Innerschweiz.

Ein Traditionshaus wandelt sich

Der Anker hat eine bewegte Geschichte: Er wurde 1914 realisiert und war lange Zeit der Sitz der zentralschweizerischen Arbeiterbewegung. Im Volkshaus, wie das Hotel zu Beginn hiess, fanden regelmässig politische Veranstaltungen und Feste statt. Erst 1974 änderte sich der Name zu Anker – mit gutem Grund: Der Hotelname sollte mit dem Buchstaben A wie Anker beginnen, damit er im Telefonbuch ganz zuoberst stand – und somit vor allen anderen Hotelnamen. Ein geschickter Schachzug des damaligen Pächters Robert Volz.

Doch auch der neue Name konnte nichts daran ändern, dass die wirtschaftliche Situation gegen Ende des 20. Jahrhunderts für Schweizer Hotels immer schwieriger wurde – nicht zuletzt wegen des Massentourismus und der deutlich kürzeren Aufenthaltsdauer der Gäste. Zudem war das Hotel Anker in die Jahre gekommen und benötigte dringend eine Renovation, die sich die Volkshaus-Genossenschaft Luzern, damals noch Besitzerin der Liegenschaft, nicht leisten konnte. So wurde der Betrieb zum Verkauf angeboten, und das Familienunternehmen Remimag AG erhielt den Zuschlag.

Nach einer kurzzeitigen Zwischennutzung begann im Jahr 2014 die Bauphase im Hotel Restaurant Anker, die bis Ende 2016 dauerte. «Vor dem Umbau war das Haus heruntergewirtschaftet. Wir haben aber das Potenzial des Standorts sofort erkannt und wollten die alte Bausubstanz des Gebäudes erhalten», betont Bastian Eltschinger, Geschäftsleiter und Verwaltungsratsmitglied der Remimag AG, gegenüber GOURMET.





Das moderne und gemütlich eingerichtete Restaurant bietet Platz für 80 Gäste.

Sie sind für die erfolgreiche Implementierung des «Josper Grill» im Hotel Restaurant Anker in Luzern verantwortlich: Geschäftsleiter und Verwaltungsratsmitglied Bastian Eltschinger von der Remimag AG, flankiert von Küchenchef Daniel Mägert und von Verkaufsberater Marcel Capraro von der Gamatech AG (rechts im Bild).



Trotz Herausforderungen mit der Denkmalpflege und städtischen Auflagen konnten die Renovations- und Umbauarbeiten erfolgreich umgesetzt werden. Heute hat sich der Anker als modernes Boutique-Hotel und Restaurant etabliert, das 40 Gästezimmer sowie ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen und einem 30plätzigen Lounge-Bereich umfasst.

Erlebnisküche mit dem «Josper Grill»

Ein ganz besonderes Konzept hat sich die Remimag AG für das Restaurant im Erdgeschoss ausgedacht: Ein Grill-Restaurant sollte es sein. Deshalb setzte das Familienunternehmen auf einen «Josper Grill», eine spanische Produkt-Kreation, welche Backofen und Holzkohlegrill in einem Gerät vereint. «Den 'Josper' haben wir in Barcelona bei einer Trendtour entdeckt. Wir waren sofort interessiert und suchten nach einer Möglichkeit, dieses Gerät in die Schweiz zu bringen. So sind wir auf die Gamatech AG gestossen, die den 'Josper

Grill' als einziges Unternehmen in der Schweiz vertreibt», sagt Bastian Eltschinger. Damit das volle Potenzial des Grillofens ausgeschöpft werden konnte, vermittelte die Gamatech AG einen Experten aus Deutschland, der für einen Monat nach Luzern kam und den Gastro-Unternehmern Tipps und Tricks im Umgang mit dem «Josper Grill» vermittelte.

Dass der «Josper Grill» eine Schlüsselrolle in der Küche des Restaurants Anker spielt, zeigt ein Blick auf die Speisekarte: Rund 80 Prozent des kulinarischen Angebots wird mit dem Grillofen zubereitet. «Ein Geheimtipp sind die Miesmuscheln», verrät Küchenchef Daniel Mägert, der seit drei Jahren in der Küche des Anker wirkt: «Sie sind im 'Josper Grill' in drei Minuten fertig gegart und nehmen ein köstliches Aroma an.»

Gastronomie



Da die Küche im Restaurant Anker offen ist, können die Gäste die Zubereitung der Speisen mitverfolgen.

Die Temperatur lässt sich durch ein Luftzugsystem steuern.

Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Auch vegetarische Gerichte gelingen im Holzkohlegrill ausgezeichnet, und aktuell experimentiert Küchenchef Daniel Mägert mit Desserts wie Schokobananen. Da im Restaurant Anker eine Sharing-Kultur gelebt wird, serviert die Küche abends viele Gerichte zum Teilen. Grosse Fleischstücke wie ein Tomahawk-Steak oder Txogitxu, Edelfleisch von alten spanischen Kühen, bieten sich dafür geradezu an: Im «Josper Grill» werden sie aromatisch und butterzart gegart. Ausserdem legt Daniel Mägert grossen Wert auf Special Cuts, spezielle und meist unbekannte Fleischzuschnitte.

Von Chancen und Herausforderungen

Der «Josper Grill» ist ein Alleinstellungsmerkmal für das Hotel Restaurant Anker: Er sorgt für Abwechslung in der Küche, kann für die Mise-en-Place benutzt werden und fördert den Austausch mit und unter den Gästen. Da das Restaurant Anker über eine offene Küche verfügt, können die Gäste die Zubereitung am Grill persönlich beobachten und verfolgen. «Für uns ist der Anker ein Referenzobjekt», sagt Marcel Capraro, Verkaufsberater der Gamatech AG. Interessierten Kunden rät er, sich im Anker selbst ein Bild vom Potenzial des «Josper Grills» und seiner Einsatzmöglichkeiten zu machen. «Ein 'Josper Grill' sollte nicht in einer ge-



«Der Josper-Grill war für uns eine Chance. Wir haben dadurch viele Prozesse in der Küche überdacht und optimiert.»

Daniel Mägert, Küchenchef im Hotel Restaurant Anker



Ob grosse Fleischstücke oder Gemüse in allen Variationen – auf dem «Josper Grill» gelingt praktisch jedes Gericht.



schlossenen Küche versteckt sein, sondern vor den Gästen betrieben werden. Das Restaurant Anker setzt ihn genau richtig in Szene und experimentiert viel mit den Zubereitungsmöglichkeiten. Wir sind sehr dankbar, dass sich Küchenchef Daniel Mägert so intensiv mit dem Produkt auseinandersetzt und sich auch die Zeit nimmt, interessierten Fachleuten und Berufskollegen den 'Josper Grill' zu demonstrieren und ihnen seine Erfahrungen weiterzugeben», sagt Verkaufsberater Marcel Capraro von der Gamatech AG zu GOURMET.

Den «Josper Grill» führt die Gamatech AG seit rund acht Jahren in ihrem Sortiment. Das auf Gastro- und

Der Josper Grill im Überblick

- ▶ Eine Kombination von Grill und Backofen
- ▶ Funktioniert mit Pflanzen- bzw. Holzkohle
- ▶ Unterschiedliche Garstufen sind möglich
- ▶ Temperaturkontrolle funktioniert durch Luftzugsystem
- ▶ Enthält ein System mit Vordertür: agil, robust und einfach in der Handhabung
- ▶ Die Zubereitung ist um 35 % schneller als bei einem offenen Grill
- ▶ Es sind Modelle für 40 bis 150 Gäste erhältlich
- ▶ Aufheizphase: je nach Modell 25 bis 40 Minuten
- ▶ Kohle pro Tag: je nach Modell zwischen 6 und 20 kg

Gastronomie



Und so sieht das Ergebnis aus dem «Josper Grill» aus: Knuspriges Gemüse mit dem typischen Grillaroma.

Küchentechnik spezialisierte Unternehmen hat seinen Sitz in Illnau und bietet dort regelmässig Workshops an, damit sich Interessierte vor Ort ein Bild vom «Josper Grill» machen können. «Wer sich einen 'Josper Grill' anschaffen möchte, muss sich bewusst sein, dass er am Anfang viel Arbeit und Engagement abverlangt. Für die optimalen Einsätze und Abläufe braucht es Übung. Zudem benötigt der Grill einen separaten Kaminabzug, was nicht überall möglich ist. Demgegenüber steht, dass der Grill einem Restaurant einen ganz besonderen Touch verleiht und für mehr kulinarische Abwechslung sowie tolle Aromen im Teller sorgt», betont Gamatech-Verkaufsberater Marcel Capraro.

«Der 'Josper Grill' war für uns eine einzigartige Chance, Durch ihn haben wir viele Prozesse in der Küche überdacht und optimiert. Wir konnten dadurch effizienter

werden und lernen heute noch dazu, zum Beispiel wie der Grill in Kombination mit einem Niedertemperaturgar-Ofen funktioniert», betont Küchenchef Daniel Mägert. Aber auch der Umgang mit der ungewöhnlich grossen Hitze braucht Erfahrung und Können – die optimale Gartemperatur im »Josper Grill« beträgt nämlich rund 300 und 350 Grad Celsius. «Unsere Küchenbrigade hatte anfangs grossen Respekt vor der Arbeit mit dem Grillofen. Plötzlich ging ihnen aber ein Knopf auf und sie entwickelten eine riesige Freude daran.» Der spanische Grill ist eben kein alltägliches Gerät und fördert daher umso mehr den Berufsstolz. Service und Wartung des «Josper Grill» verantwortet die Gamatech AG, und das in der ganzen Schweiz an sieben Tagen pro Woche. Das Unternehmen besteht seit 35 Jahren und verfügt über grosse Kompetenz und Erfahrung in der Küchenplanung und in der Implementierung effizienter Küchentechnik in den professionellen Hotel- und Gastro-Küchen.

Geteilte Begeisterung für den Josper Grill (v.l.n.r.): Marcel Capraro, Verkaufsberater der Gamatech AG, mit Küchenchef Daniel Mägert und Bastian Eltschinger, Geschäftsleiter und Verwaltungsratsmitglied der Remimag AG.



Mehr zum Thema

Hotel Restaurant Anker
Pilatusstrasse 36
6003 Luzern
Tel. 041 220 88 00
anker@remimag.ch
www.hotel-restaurant-anker.ch

Gamatech AG
Im Riet 7
8308 Illnau
Tel. 052 346 24 27
info@gamatech.ch
www.gamatech.ch