

Spitzentechnik in der Küche des Restaurant Liga, Wallisellen:

Hier wird in einer
Top-Liga «gespielt»!



Tartanbahn, Leichtathletikanlage und Rasenflächen auf der einen, Eisbahn und Hockeyfeld auf der anderen Seite – und in der Mitte befindet sich das Restaurant Liga als Teil des umgebauten Sportzentrums – ein gediegenes Restaurant mit stilvollem Ambiente für vielfältigen kulinarischen Genuss und mit einer top-eingerichteten Küche, deren Herzstück ein Jospier-Grillofen bildet. Die Spitzen-Küchentechnik wurde von der Grossküchen-Spezialistin Gamatech AG (Illnau ZH) geplant, implementiert und in Betrieb genommen.

Text: Sabine Born | Fotos: Rolf Neeser



Am östlichen Rand von Wallisellen umrahmt eine himmelblaue Tartanbahn auf 400 Metern eine grosse Rasenfläche. Auf der Nordseite der Anlage wird derzeit die veraltete Eisanlage erneuert. Die fehlende Überdachung führte in der Vergangenheit immer wieder zu witterungsbedingten Matchabsagen und damit zu Forfait-Niederlagen des EHC Wallisellen! Deshalb wird eine von zwei Eisbahnen nun überdacht und eine der grössten Photovoltaik-Anlagen im Kanton Zürich realisiert. Es ist die sichtbarste Veränderung an der Sportanlage Wallisellen und die zweite Bauetappe eines Umbaus, den die Gemeinde mit 25 Millionen Franken budgetiert hat. Die erste Bauetappe umfasste die Renovation des Gebädetrakts, der quasi den Übergang vom Sommer- zum Wintersportbetrieb markiert, von den Grünflächen auf der einen zu den Eisfeldern auf der anderen Seite also. Hier wurden veraltete Garderoben erneuert und erweitert, vor allem aber auf die Bedürfnisse von Sportler und Sportlerinnen ausgerichtet, welche in den 70er Jahren noch kaum Fussball- und Hockeyfelder bespielen. Auch das ehemalige Restaurant Spöde hatte ein Redesign dringend nötig. Lüftungsanlage und Infrastruktur, insbesondere in der Küche, hatten ihre Lebensdauer längst überschritten.

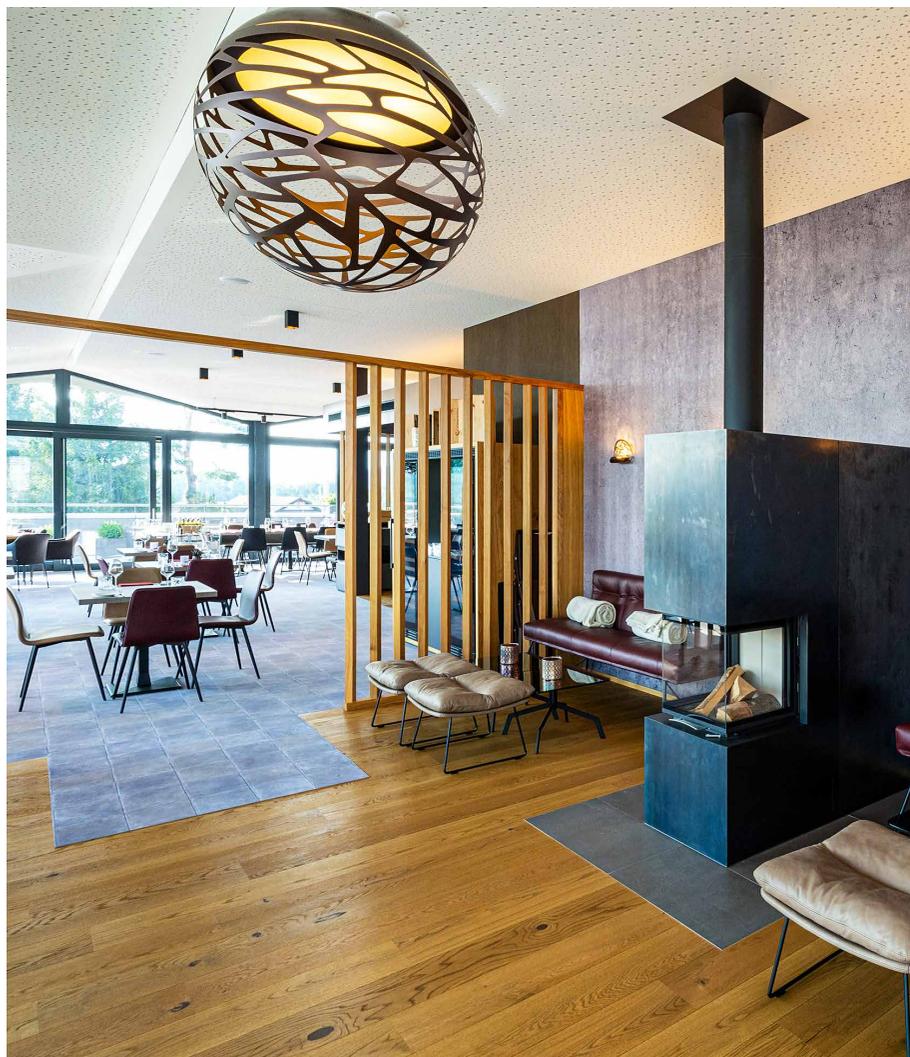
Modernes Ambiente

Seit März 2020 entstand hier ein neuer Gebädetrakt im Holzelementbau mit 20 Garderoben für Mannschaften, Trainerinnen und Schiedsrichter, mit einer Tribüne und einem Restaurant. Aus dem ehemaligen Restaurant Spöde wurde das Restaurant Liga, aus einem rustikalen Vereinslokal ein lichtdurchflutetes Restaurant inklusive Lounge mit 118 Innen- und 80 Aussen-Sitzplätzen, modern, grosszügig, mit viel Stil und Ambiente. Die Gemeinde Wallisellen ist Eigentümerin des Restaurants, das Pächter Slavisa Zivkovic Anfang Mai 2021 eröffnete, der mit dem Rink Corner im Curling Center von Wallisellen ein weiteres Lokal im Umfeld einer Sportanlage betreibt.

Das Restaurant Liga ist im Rahmen eines Grossumbaus des Sportzentrums in Wallisellen von Grund auf erneuert worden.

Wobei das Restaurant Liga bewusst aus dem Schatten eines Vereinslokals tritt und mit seiner internationalen Küche sportaffine Gäste ebenso anspricht wie alle, für welche Sport eher eine Nebensache als eine Inspiration bedeutet. Das küchentechnische Herzstück der Liga-Küche bildet ein mobiler Jospser-Grillofen HJA-50 mit Wärmeschrank – eine gelungene Kombination aus Backofen und Holzkohle-Grill, der von der Grossküchenspezialistin Gamatech AG exklusiv in der Schweiz vertrieben wird. Es handelt sich um ein spanisches Produkt, vielseitig einsetzbar und ist etwas ganz Besonderes: «In der Schweiz sind höchstens 30 Jospser-Grills im Einsatz, und in der Westschweiz ist er mehr verbreitet als in der Deutschschweiz», sagt Marcel Capraro, Verkaufsleiter der Gamatech AG gegenüber GOURMET.

«Wer einen Jospser Grillofen in der Küche hat, muss ihn bewusst vermarkten. Das machen wir im Service oder über diverse Kommunikationsmittel», erklärt Gastgeber und Pächter Slavisa Zivkovic. «Aus unserem Jospser kommen vor allem saftige Fleischstücke wie das Appenzeller Schweinskotelett mit Schwarte (300 Gramm), das Poulet Supreme oder die Black Tiger-Garnelen. Dazu





Das Restaurant Liga wurde im Mai 2021 neu eröffnet und bietet nicht nur sportaffinen Gästen eine internationale, gepflegte Küche.



passt Grillgemüse – ebenfalls aus dem Josper –, das wir zu Thymian-Rosmarin-Kartoffeln und Saucen nach Wahl servieren: hausgemachte Kräuterbutter, Chimichuri oder grüne Pfeffersauce. Für den Winter sind auch warme Desserts aus dem Josper angedacht.»

Wer den Josper-Grill einmal voll im Griff hat, ist begeistert. Für Küchenchef Savo Pejic ging mit dem spanischen Holzkohlegrill sogar ein Traum in Erfüllung. Er führte zuvor das Sale e Pepe in Freienstein, nachdem er in Mailand, in den USA und auf einem Kreuzfahrtschiff am Herd gestanden war. «Ich hatte einmal Gelegenheit, Spanferkel im Josper zu grillieren und wusste sofort: So einen Grill möchte ich eines Tages in meiner Küche haben.» Wiedersehen macht Freude – und den Josper kann der Küchenchef nun jeden

1 Sven Jost und Küchenchef Savo Pejic sind sich einig: Der Josper ist unersetzlich.

2 Der Josper grilliert 35 Prozent schneller als ein offener Grill und ist beliebt für die dezente Rauchnote, die er seinem Grillgut verleiht.

3 Entrecôte aus dem Josper-Grill: Das Restaurant Liga hat sich in Wallisellen bereits einen Namen gemacht.



Tag einfeuern, morgens für den Mittags- und nachmittags für den Abendservice.

Spezialistin für Gesamtküchen

Im Restaurant Liga ist der Jospier also rege im Einsatz, aber trotzdem nur ein Teil einer bis ins Detail ausgeklügelten Küchen-Infrastruktur, welche die Gamatech AG geplant, realisiert und implementiert hat. Seit 1984 realisiert die Gamatech AG in Illnau für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und für Industriebetriebe. Die Gamatech AG ist unter anderem auf asiatische Kücheneinrichtungen spezialisiert und kennt die Qualität der Nayati-Kochherde. «Indonesische Top-Produkte, beliebt und aus hochwertigem Chromstahl, die wir ebenfalls exklusiv auf dem Schweizer Markt vertreiben», betont Christian Kunz, Geschäftsinhaber der Gamatech AG. Und so steht auch im Restaurant Liga ein Nayati-Herd mit sechs Induktionsfeldern, kombiniert mit einem Salamander, einer Bratstation und grosszügigen Unterschränken für Pfannen und Kochtöpfe neben einer Doppelfritteuse Valentine, einer mobilen Kippbratpfanne B-G-H und einem MKN-Kombiteamer Flexi Combi-Team mit zehn Einschüben im



Pächter Slavisa Zivkovic holt einen knusprigen Flammkuchen aus dem mobilen Doppelbackofen.

unteren und sechs im oberen Bereich. Im mobilen Doppelbackofen werden vor allem Flammkuchen knusprig gebacken – das Elsässer Original oder die Liga-Variante mit Grillgemüse. Die grosszügige Glacestation spendet Mövenpick-Glace in vielen Geschmacksrichtungen und steht in einer Reihe mit dem Kühlmöbel, das die Saladette beinhaltet. Vis-à-vis steht eine Geschirrwaschmaschine mit Wärmerückgewinnung



Top-Qualität aus Indonesien: Ein Nayati-Kochherd mit sechs Induktionskochfeldern und einem Salamander.

GASTRONOMIE

1 Top-Geräte, wohin man schaut und erst noch mobil: Die Kippbratpfanne B-G-H ebenso wie der Doppelofen daneben.

2 Der MKN-Kombisteamer Flexi Combi-Team ist mit zehn und weiteren sechs Einschüben im oberen Bereich grosszügig ausgelegt.

3 Rundum perfekte Spültechnik. Pächter Slavisa Zivkovic ist mit der neuen Küche mehr als zufrieden.

4 In der grosszügig gestalteten Küche, konzipiert und installiert von der Gamatech AG, kommt man gut aneinander vorbei.





Auch das Buffet im Frontbereich hat die Gamatech AG konzipiert und realisiert.

und im hinteren Teil der Küche eine Eiswürfelmaschine. Massgeschneiderte Chromstahlunter- und -oberbauten, die Gamatech bei der Metagro Edelstahltechnik AG in Österreich produzieren lässt, vervollständigen die praktische und grosszügige Kücheneinrichtung. Auch das Buffet im Frontbereich wurde in Illnau entworfen: Eine Kaffeemaschine des global agierenden italienischen Herstellers La Cimbali mit Abwurfschacht, ein Tassenwärmeschrank mit drei Schubladen, eine Gläserpülmaschine und mehrere Getränke Schubladen sowie eine Offenausschank-Anlage auf der gegenüberliegenden Buffet-Seite – alles aus einer Hand und auf die Verhältnisse im Restaurant Liga ausgerichtet. «Die Küche passt optimal in unseren Betrieb. Sie ist grosszügig gestaltet, mit Top-Geräten ausgestattet, und die Mitarbeitenden der Gamatech AG sind rasch vor Ort, wenn etwas nicht so funktioniert, wie es sollte», lobt Pächter Slavisa Zivkovic die Zusammenarbeit mit der Gamatech AG.

Konzipiert von Gastromotions

«Das Gastrokonzept hat Sven Weber von der Gastromotions AG entwickelt, ein Walliseller, der uns für die Küchenplanung ins Boot holte, nachdem wir mit ihm bereits ein Projekt in der Lenzerheide realisiert haben. Wir erhielten den Zuschlag, finalisierten die Planung und implementierten die Küche-Infrastruktur abschliessend in zehn Tagen. Die Geräte und Chromstahl-Möbel in das Restaurant zu bringen, war die grösste Herausforderung und eine logistische Meisterleistung. Wir mussten alles über Holzrampen und mit Kränen in den Betrieb hieven und dabei die Reihenfolge des Einbaus strikt befolgen, weil

der Platz für die Anlieferung sehr begrenzt war», erklärt Sven Jost, Geschäftsleitungsmitglied der Gamatech AG. Es war auch Sven Weber, der den Jospoer-Grill in den Mittelpunkt der Liga-Küche stellte. «Mich begeistert, dass man im Jospoer von der Vorspeise bis zum Dessert alles zubereiten kann, dass er ohne Technik auskommt und damit eine Trendwende markiert, weg von der Digitalisierung, die Gerät um Gerät durchdringt, hin zum ursprünglichen Koch-Handwerk. Die Temperaturkontrolle funktioniert mit der Regulierung der Zuluft, und dazu ist ein gutes



Auf der Überholspur und mit viel Enthusiasmus für die Gamatech im Einsatz (v.l.n.r.): GL-Mitglied und Verkaufsleiter Marcel Capraro, GL-Mitglied Sven Jost und Servicetechniker Janik Kunz.

GASTRONOMIE

Gespür und viel Erfahrung wichtig. Das Feedback von Köchinnen und Köchen: «Unersetzlich! Ich würde alles retour geben, aber nicht den Jospers», erklärt Gamatech-Verkaufsleiter und GL-Mitglied Marcel Capraro.

Der Jospers-Grill ist eben auch eine Herzensangelegenheit. «Und das muss er auch sein», betont Christian Kunz, den vor rund zehn Jahren die Einfachheit des Jospers fasziniert hat, der intensive Geschmack des Grillguts und seine Originalität. «Der Jospers ist so etwas wie der Rolls-Royce unter vergleichbaren Produkten. Für die Generalvertretung in der Schweiz habe ich hart gekämpft. Die spanischen Hersteller haben mich keineswegs, wie das im Verkauf üblich ist, umschwärmt und zu einer Vertriebspartnerschaft überredet. Im Gegenteil – ich musste mich ziemlich ins Zeug legen, bis ich am Ziel war, ich reklamierte, schrieb Briefe und blieb hartnäckig. Da galt es nicht nur Vorurteile, sondern auch kulturelle Unterschiede auszubrennen. Seit rund zwei Jahren läuft die Zusammenarbeit nun relativ rund, der Jospers kommt in der Schweiz gut an, und die spanischen Hersteller haben realisiert, dass auch wir mit Herzblut hinter dem Produkt stehen – so wie wir hinter allem stehen, was wir tun.»



Pächter Slavisa Zivkovic (l.) und Küchenchef Savo Pejic (r.) nehmen das Team der Gamatech AG in ihre Mitte: (v.l.) Kim Linda Kunz, Administration, Christian Kunz, Geschäftsinhaber, Janik Kunz, Servicetechniker, Marcel Capraro, Verkaufsleiter und GL-Mitglied sowie Sven Jost, Geschäftsleitungsmitglied.

Die zweite Generation ist in den Startlöchern

Die Gamatech AG wurde im Jahr 1984 gegründet. Die heutigen Inhaber realisieren mit ihrem elfköpfigen Team in Illnau Gastroküchen für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Industrie. Gamatech lässt die Geräte herstellen oder auf Kundenwunsch spezifisch fertigen und beweist immer wieder ein gutes Gespür für Marktneuheiten und Trends. Das Unternehmen sucht weltweit nach Herstellern, die höchste Qualität in der Gerätetechnik bieten und vertritt als Generalvertreter Produkte wie den Jospers-Grill oder die Kücheneinrichtungen von Nayati. Mit Kim Linda und Janik Kunz ist nun bereits die zweite Generation in den Startlöchern der Gamatech AG. Kim Linda Kunz, 27, ist in der Administration des Unternehmens tätig und absolviert derzeit das technische KV, nachdem sie eine Kochlehre abgeschlossen und verschiedene Arbeitseinsätze geleistet hat. Auch ihr Zwillingbruder Janik ist aktiv in der Firma tätig. Der gelernte Elektroinstallateur ist seit fünf Jahren als Servicetechniker für die Gamatech AG unterwegs und immer auf Achse – rund 2500 Kilometer legt er im Monat zurück, um Kundinnen und Kunden der Gamatech AG in der ganzen Schweiz optimal zu bedienen.



Mehr zum Thema

Liga Restaurant

Zielackerstrasse 26
8304 Wallisellen
Tel. 044 830 00 88
info@liga-restaurant.ch
www.liga-restaurant.ch

Gamatech AG

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