



**Michael Wittwer (r., Leiter Hotels & Gastronomie bei den Pilatus Bahnen) mit Bruno Hunkeler (Mitte) und Mark Bückecker (links) auf dem Pilatus-Kulm-Rundgang.**



Blick in den vollständig restaurierten Queen-Victoria-Saal im Hotel Pilatus-Kulm.

# GIPFELTREFFEN

Hoch hinauf auf Luzerns Hausberg Pilatus, hinunter in das Belvédère an den Vierwaldstättersee und hinein in eine exklusive First Class Lounge von Swiss. «Hotellerie et Gastronomie Spezial» besucht drei Spitzenbetriebe, die mit der Hunkeler Gastro AG zusammenarbeiten, einem Unternehmen, das sich zu einem schweizweit führenden Gastro-Anbieter und Dienstleister entwickelt hat.

Auf Luzerns Hausberg, den Pilatus, hat es Queen Victoria dereinst nicht ganz geschafft. Sie sei wohl in einer Sänfte bis in die Krienseregg getragen worden. Den Gipfel sah sie nur aus der Ferne. Wie auch immer, der Besuch der britischen Königin wurde anno 1890 zum Anlass genommen, dem Prachtsaal des neu eröffneten Hotels Pilatus Kulm den Namen Queen Victoria zu geben. Nach umfangreichen Renovationsarbeiten strahlt der Saal seit August letzten Jahres wieder Glanz und Gloria des viktorianischen Zeitalters aus.

Der heute als A-la-carte-Restaurant genutzte Saal wurde so renoviert, wie er anno 1910 ausgesehen hatte. Man legte die unter Gipsplatten verdeckten alten Säulen frei und stellte die 1950 zerstörten Gipsstukkaturen wieder her. Die Renovation des Queen-Victoria-Saals war nur ein Teil umfangreicher Umbauarbeiten, die diesen Juli auf dem Pilatus-Gipfel ihren Abschluss fanden. Insgesamt investierte die Betreiberin, die Pilatus Bahnen AG, rund 30 Millionen

Text: Jörg Ruppelt  
Fotos: Christoph Läser

Franken in die Neugestaltung. «Wohlgemerkt aus eigenen Mitteln», betont Michael Wittwer, Leiter Hotel & Gastronomie. Der erfahrene Hotelier, der einst das KKL in Luzern führte, ist seit Mai dieses Jahres auf dem Berggipfel. Stolz präsentiert er Bruno Hunkeler und Mark Buchecker, beide von der Hunkeler Gastro AG, den prachtvollen Saal, das neue Businesscenter und Free-Flow-Restaurant im gleich nebenan gelegenen Hotel Bellevue. Der Besuch von Bruno Hunkeler und Mark Buchecker kommt nicht von ungefähr. Die Hunkeler Gastro AG gehört zu jenen Partnern, die die Pilatus Bahnen AG ganz bewusst auf ihren Gipfel geholt haben, um das Niveau von Küche und Service anzuheben. Warum ausgerechnet Hunkeler?

Gründe dafür gebe es viele, meint Hotelier Michael Wittwer. Er selbst kenne das Unternehmen seit Jahren. «Mit der Übernahme der Traditionsunternehmen Grüter-Suter Gastro und Buchecker AG vor wenigen Jahren ist Hunkeler ein Leader auf dem Markt und bietet eine grosse Auswahl, von der weiter



links: Kochstar Fabian Inderbitzin (15 GaultMillau-Punkte) und Gastgeber Saemi Honegger im Seerestaurant Belvédère in Hergiswil.

rechts: Bruno Schlaefli und Domenica Rosato, beide zuständig für die Swiss First Class Lounge.

Kleinwaage bis zum Teller. Alles aus einer Hand!» Michael Wittwer schätzt nicht nur das Produktsortiment – etwa das exklusive Porzellan-Dekor Antoinette von Steelite oder das Besteck Millennium von Pinti, das im Queen-Victoria-Saal aufgedeckt ist – er hebt vor allem die Zuverlässigkeit und die Dienstleistungen von Hunkeler hervor. «Mir sind der Service rund ums Produkt und der persönliche Kontakt besonders wichtig», sagt Michael Wittwer. «Mit Hunkeler spreche ich dieselbe Sprache, egal ob es dabei um das Konzept des gehobenen A-la-carte-Restaurants oder um jene eher einfachen, gemütlichen und traditionellen Stile der Bergrestaurants Krienseregg und Fräkmüntegg geht.» «Hunkeler», so unterstreicht Michael Wittwer, «kann sich in alles hineinendenken.»

Die Worte des Pilatus-Kulm-Hoteliere kann Saemi Honegger nur bestätigen. Der Gastgeber im neuen, erst Ende März eröffneten Seerestaurant Belvédère in Hergiswil hat viel Zeit in die Auswahl des passenden Tabletops für seinen Betrieb investiert, in dem Kochkünstler Fabian Inderbitzin seine von GaultMillau mit 15 Punkten ausgezeichnete Küche zelebriert. Porzellan, Besteck, Gläser ... alles sollte den urban-modernen Stil des exklusiven Lokals unbedingt unterstreichen. Diese Idee brachte der Gastgeber bei Hunkeler vor. «Für mich war ohnehin klar, dass als Tabletop-Partner nur die Hunkeler Gastro AG in Frage kommt.» Warum? «Ganz einfach», sagt Saemi Honegger, «ich kenne das Unternehmen schon seit Jahren. Hunkeler hat einen sehr guten Namen und ich geniesse eine ausgezeichnete Beratung.» So habe man für die Auswahl des Tabletops mehrere Tage investiert. «Im Hunkeler-Showroom haben wir unsere Tische aufgestellt, Stuhlstoffmuster und Bodenplatten mitgebracht, denn alles sollte auf unseren Stil abgestimmt sein.»

Entschieden hat man sich unter anderem für RAK-Porzellan in gebrochenem Weiss von RAK, beim Besteck für die Fine-Linie von Premio. Beim Glas wählte man besonders widerstandsfähige Tritan-Gläser von Schott Zwiesel. «Wir haben nicht nur Tabletop-Produkte bestellt, sondern auch gleich Waagen, Grosspfannen und Reinigungsprodukte. Das ist ja das Vorteilhafte: Hunkeler ist im Nonfood-

gebiet ein Gesamtanbieter für den Hotellerie- und Gastrobedarf», erklärt Saemi Honegger.

Auch in Zürich geniesst Hunkeler mittlerweile einen ausgezeichneten Ruf als zuverlässiger Gastro-Nonfood-Partner. Nachdem das Unternehmen im Frühjahr die Swiss-Lounge in Chicago mit Tabletop ausrüsten durfte, engagierte die Swiss Hunkeler als Partner für die exklusive First Class Lounge im Zürcher Flughafen. Auf insgesamt 650 Quadratmetern Fläche wird dort, abgeschottet vom übrigen Flugbetrieb, Luxus pur zelebriert. Den Gästen steht ein nobel ausgestatteter Loungebereich (Jura-Kalksteinwände, Vitra-Sessel, geöltes Eichenparkett), ein

Pre-Flight-Restaurant, eine Bar, zwei komplett ausgestattete Hotelzimmer und eine Bibliothek sowie ein Limousinenservice bis zum Flieger zur Verfügung. Exklusive Speisen, von internationalen Spitzenköchen vor Ort zubereitet, werden am Buffet oder im A-la-carte-Service angeboten. Um in den Genuss des Premiumservice zu kommen, muss man

entweder ein First Class Ticket eines Swiss-Langstreckenflugs (Beispiel Zürich-Johannesburg retour, 17 600 Franken) vorweisen oder ein sogenannter HON-Circle-Member sein. Das sind jene Gäste, die sich den höchsten Swiss-Status nicht erkaufen, sondern mit rund 600 000 Meilen in zwei aufeinander folgenden Kalenderjahren erfliegen, egal in welcher Klasse.

Besitzer der First Class Lounge ist die Swiss, als «Provider» fungiert die LSG Lounge GmbH. Beide haben im Fokus, Service- und Dienstleistungsqualität kontinuierlich zu erhöhen. Und dazu gehört ein Tabletop der Extraklasse. Für die neue Ausstattung der First Class Lounge erhielt Hunkeler den Zuschlag. «Das Unternehmen passt zu uns», so Bruno Schlaefli, Senior Manager Product Ground Services bei Swiss. «Tabletop-Verfügbarkeit, rasche Lieferung, Zuverlässigkeit, Top-Preise ... das hat Hunkeler bereits bei der Ausrüstung der Lounge in Chicago bewiesen.» Dies sei mit ein Grund, weshalb Hunkeler nun auch in Zürich aufdecken dürfe. Mit Tellern der RAK-Linien White Gold und Fine Dine sowie der Linie Minimax im Buffetbereich, Gläsern der Linie Fine und Pure-Bechern von Schott Zwiesel. X

*«Mir sind der Service rund um das Produkt und der persönliche Kontakt besonders wichtig.»*

Michael Wittwer



oben: Stylishes Tabletop  
im Hergiswiler Seerestaurant  
Belvédère.

unten links:  
Das Pre-Flight-Restaurant  
der Swiss First Class  
Lounge.

unten rechts:  
RAK-Porzellan der Serie  
Minimax in der Swiss First  
Class Lounge.

**Hunkeler Gastro AG**  
Grimselweg 5  
6002 Luzern  
Tel. 041 368 91 91  
[www.hunkeler-gastro.ch](http://www.hunkeler-gastro.ch)

[www.pilatus.ch](http://www.pilatus.ch)  
[www.seerestaurant-belvedere.ch](http://www.seerestaurant-belvedere.ch)  
[www.swiss.com](http://www.swiss.com)