

Gastronomie neu gedacht: zeitgemässe Ansätze und Konzepte von Pascal Schmutz

18.01.23



Pascal Schmutz setzt seine jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie als Berater und Unternehmer vielseitig ein. Unter anderem, indem er Gastrounternehmen mit bereichsübergreifenden Strategien zu einem neuen Auftritt verhilft. Das ist in dieser Form einzigartig und dem Zeitgeist entsprechend, leidet doch die Gastronomie unter einem Fachkräftemangel und benötigt deshalb schnell umsetzbare und effiziente Lösungen.

Schmutz' jüngstes Projekt ist das Skigebiet Engelberg-Titlis, dessen gastronomischen Angebote er zusammen mit seinem kleinen Team in

kurzer Zeit komplett umgestaltete – vom Gesamtkonzept über die Einrichtung und Dekoration bis hin zur Menükarte. Im Zentrum steht die leichte Alpenküche, eine Symbiose aus Stadt- und Bergwelt.

Der Spitzenkoch ist sich sicher: Die Gastronomie muss neu gedacht werden, denn in unsicheren Zeiten braucht es neue Ansätze. Im Jahr 2022 unterstützte Pascal Schmutz beispielsweise das traditionsreiche Boutique-Hotel Bären Gonten mit kreativen Ideen und neuen Konzepten oder kochte gemeinsam mit dem Schweizer Sänger Baschi im Frischeparadies in Zürich. Den gastronomischen Angeboten im Skigebiet Engelberg-Titlis, die pünktlich zum Saisonstart lanciert wurden, hat Pascal Schmutz mit seinem kleinen eingespielten Team in kürzester Zeit ein neues Look-and-feel verpasst. So wurde unter anderem die Möblierung aufgefrischt, die Dekoration verändert und die Speisekarte neugestaltet. „Das Projekt ist unglaublich vielseitig und es hat mir grosse Freude bereitet, es umzusetzen. Vor allem, weil die Zusammenarbeit mit Engelberg-Titlis dank seinem offenen und inspirierenden CEO und dem motivierten Team sehr unkompliziert verlief“, freut sich Pascal Schmutz. Beim Skigebiet Engelberg-Titlis stand der Spitzenkoch jedoch vor einer weiteren Herausforderung: In der Gastronomie fehlt es an Fachpersonal und die Betriebe liefen weiter, als die Lokaltäten umgebaut wurden. Deshalb unterstützte er das Skigebiet mit eigens kreierte Convenience-Produkten, mit denen es 50 % seines Angebots decken konnte – trotz Personalmangel und laufenden Betrieben. „Das Konzept soll sich auch auf zukünftige Projekte übertragen lassen. In der heutigen Zeit braucht es schnelle und effiziente Lösungen, die sich einfach umsetzen und individuell anpassen lassen“, sagt Pascal Schmutz.









Ein Stück Bergwelt auf dem Teller

Pascal Schmutz unterstützte das Skigebiet jedoch nicht nur auf strategischer Ebene und mit der Einrichtung, sondern auch kulinarisch. So wurden unter anderem die Gerichte neugestaltet: Im Zentrum steht dabei der enge Bezug zur Heimat, zu den Bergen und zur Natur. Serviert werden neuinterpretierte Klassiker, die mit regionalen Zutaten zubereitet werden und dem Gästebedürfnis nach leichten Gerichten entsprechen. Das Berghotel Trübsee, das im Industrial Look daherkommt und einen neuen Self-Service-Bereich hat, wurde komplett umgebaut. Die neue Küche reicht von regionalen, leichten Alpengerichten mit vegetarischen und veganen Alternativen über Street-Food-Angebote, die vor allem auch die jüngeren Gäste mit dem Ghostbusters-Hot-Dog oder einer Currywurst abholen, bis hin zur Kuchen-Pâtisserie-Ecke. Mit der nahegelegenen Metzgerei wurden neue Rezepturen für Würste und den Hackbraten erstellt. Pascal Schmutz legt grossen Wert darauf, mit lokalen Produzent*innen zusammenzuarbeiten, um neue, innovative und zukunftsweisende Rezepte zu kreieren. „Unser Ziel war es, so die Trends der Stadt mit den Ressourcen der Berge zu vereinen“, sagt Pascal Schmutz.

Auf der Terrasse des Berghotels eröffnete zudem das Fondue-Pop-up-Restaurant „Witwe Bolte“ – eine Anlehnung an das Kinderbuch „Max und Moritz“ –, für das eine Küche in einen Container eingebaut wurde, und die Apéro- und Après-Ski-Bar „Engel & Bengel“, in der an den Wochenenden DJs und Bands mit Live-Musik für feierliche Stimmung sorgen. Für „Witwe Bolte“ hat Pascal Schmutz zusammen mit dem Maître Fromager Rolf Beeler und einem Käser aus Engelberg eine einzigartige Käsemischung mit Käsen aus der Umgebung kreiert. Auch die Terrasse der Skihütte Stand erstrahlt in neuem Glanz. Dabei wurde mehr Platz für die Gäste geschaffen, die dort die Möglichkeit haben, feinste Alpenküche geniessen.

Quelle: elliott

Bildquelle: elliott