



Publireportage: Hug AG

# Mit Ecken und Kanten

Das Hotel Cube in Savognin besticht mit eckiger Architektur, klaren Linien und einem breiten Sportangebot. Wo alles in Würfel-Form daherkommt, ist es nur logisch, dass die Köche auch ein quadratisches Tartelette sogleich austesten wollen. Ihr Fazit zum Törtchenboden mit Ecken: «Es ist trendy, praktisch und passt sich geschmacklich der selbstgemachten Füllung an.»

**W**er in Savognin mit dem Bike die Downhill-Piste hinunterbrettert, nutzt seinen Schwung am besten gleich aus und fährt direkt in sein Hotelzimmer. Ein Witz? Nein, im Hotel Cube ist das normal. Anstatt Treppen führen hier sogenannte Gateways zu den drei Stockwerken. Die Gäste fahren zur Türe hinein und pedalen sich im offenen Innenraum des Hotels Stockwerk für Stockwerk zum Zimmer empor. Dort deponieren sie ihr Bike im Showroom, einem Vorraum der Hotelzimmer. Damit ist es immer in Reichweite und gut behütet.

Überhaupt ist im Hotel Cube alles etwas anders. Es ist unkompliziert, geht auf die Bedürfnisse der Gäste ein und ist trendy statt verstaubt. Das Motto des Hotels

heisst «Spass am Berg», egal ob im Sommer oder im Winter, die Gäste sollen Fun haben, und zwar individuell, jeder nach seinem Geschmack. Das Konzept richtet sich vorwiegend an junge, sportliche Menschen, die ihre Tage in den Bündner Bergen aktiv verbringen und gleichzeitig schön, aber unkompliziert logieren wollen. ►



#### **HUG AG**

Das Luzerner Familienunternehmen Hug bäckt seit 130 Jahren Spezialitäten mit auserlesenen Zutaten und streng nach eigener Rohstoff-Charta. Seit über dreissig Jahren spielen die Hug-Backwaren auch in der Gastronomie eine wichtige Rolle. Besonders für die knusprigen, praktischen Tartelettes ist das Unternehmen berühmt. Die Halbfabrikate sind in allen Formen, Grössen und Geschmäckern erhältlich und bleiben dank einer Pflanzenölbeschichtung auch gefüllt lange knusprig. Seit diesem Herbst bietet Hug seine berühmten süssen Mürbeteig-Tartelettes auch in quadratischer Form namens Dessert-Tartelettes Carré 7 cm in der Schweiz an und setzt damit neue Dessert-Trends. Die Neuheit ist ab sofort bei allen regionalen und nationalen Grossisten erhältlich. Für das Jahr 2011 verspricht das Unternehmen weitere Neuheiten und einige Aktivitäten. Man darf also gespannt sein.

**HUG AG**, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters, Tel. 041 499 75 42, [info@hug-luzern.ch](mailto:info@hug-luzern.ch), [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch), [www.hug-luzern.ch/facebook](http://www.hug-luzern.ch/facebook)



Nach dem Sport kommt der Hunger: Dessertbuffet im Cube.

Der Hotelbau besteht aus geraden Linien, Ecken und Kanten. «Cube» ist nicht nur ein Name, sondern Programm, denn der Gast erhält alles aus einem Pack: Die Mountain Boards, Carts, Roller, Skier, Airboards und Snowboards vermietet der hauseigene Sportverleih NTC gleich nebenan. Picknick kann sogleich dazubestellt werden und wer will, vergnügt sich am Abend im Cube-Kletterpark oder an den kostenlosen Playstations im Untergeschoss. Die 270 Betten stehen in 76 Zweier- und Viererzimmern verteilt. Ein Doppelzimmer kostet rund 120 Franken pro Person, Frühstück inklusive.

Unkompliziert ist denn auch das Speiseangebot. Langschläfer kommen bis 15 Uhr in den Genuss eines reichhaltigen Berg-Frühstücks mit Brot, Speck, Müsli und allem drum und dran. Am Mittag und am Abend steht ein Buffet bereit. «Unsere Küche ist frisch, gesund und kreativ», so Berny Huber, General Manager im Cube. Für die kulinarische Verpflegung konnte er Daniel Ungermann gewinnen, der zuvor im Restaurant Berderhof in Zürich für seine Cordonbleus

berühmt war. Seit Anfang Jahr ist Ungermann im Cube als Assistant F&B Manager tätig und zaubert aus einfachen, gesunden Zutaten kreative Speisen.

Bei unserem Besuch in der Küche kreiert Ungermann gerade eine Dessert-Komposition aus Heidelbeermousse, und zwar nach Cube-Manier in kubischer Form: In einem knusprigen quadratischen Tartelette drapiert er das luftige Mousse auf ein Beet von Cassisgelee. Dieses garniert er aus mit Zitronenmелиsse sowie einer hauchdünnen Honigwabe. Ein Meisterstück im quadratischen Gebäck.

Als Variation gestaltet Ungermann zwei weitere Kompositionen in das Dessert-Tartelettes Carré, einmal ein Rahmröteli-mousse mit original Bündner Rahmröteli, Lebkuchenstücken und Apfelchips und ein weiteres mit hausgemachtem Mangoparfait und Himbeer-Zitronen-Espresso. «Die Tartelettes in quadratischer Form sind trendy und kommen am Buffet besonders gut zur Geltung», freut sich Ungermann. Nach den Parallelen zum Cu-

be-Konzept muss man bei dieser Form nicht lange suchen: Gerade Linien, unkompliziert, aber mit dem gewissen Extra kommen die Törtchen daher.

Ungermann verwendet für seine Kreationen die Dessert-Tartelettes Carré 7cm von der Hug AG, welche die quadratische Version nach den Erfolgen in Deutschland und den USA nun auch auf dem Schweizer Markt einführt. «Ich habe gute erste Erfahrungen mit dem Produkt gemacht. Die Tartelettes lassen sich dank geraden, hohen Wänden einfach füllen und eignen sich auch für warme Desserts, da sie nach der Füllung ein weiteres Mal gebacken und danach zum Beispiel als Wähen-Carré serviert werden könnten», sinniert der Koch. Er betrachtet die Carré als sinnvolle Ergänzung zu seiner Frischküche. Die Tört-



Daniel Ungermann, Assistant F&B Manager, Cube.



Berny Huber, General Manager Cube.



Hotel Cube, Savognin.

chenböden lassen sich auch direkt im Blister befüllen, was effizient und platzsparend ist. Einige Köche belassen die Tartelettes sogar zum Backen im Blister.

Die Dessert-Tartelettes Carré 7 cm werden in Zukunft bestimmt im Cube anzutreffen sein. Sie passen mit ihrer modernen kubischen Form hervorragend zum Gesamtkonzept und lassen sich einfach im Blister befüllen und effektiv am Buffet präsentieren. Der Vorteil an

den qualitativ hochstehenden Törtchenböden ist die knusprige Konsistenz, welche sich acht Stunden lang unverändert hält. Dies dank eines bewährten, hauchdünn aufgetragenen Pflanzenöls, welches dafür sorgt, dass der knusprige Mürbteig die Feuchtigkeit der Füllung nicht aufnimmt. Ein bewährtes Rezept. Und gleichzeitig versichert die Hug-Charta, dass die Produkte mit Rohstoffen ohne Gentechnik, Eiern aus Bodenhaltung, einem Minimum an Zusatzstoffen und ungehärteten Pflanzenfetten hergestellt sind und keine Konservierungsmittel enthalten.

Das Rezept ist demnach bewährt, die Form erfolgsversprechend. Gerade Linien, Ecken und Kanten sind heute gefragt. In der Hug-Gastro-Panel-Umfrage, bei der 100 Gastronomen mitmachen, wurde das quadratische Produkt besonders gelobt. «Die Gastronomie hat sich sehr über die neue Form gefreut. Es war an der Zeit, sich über die runde Form der Törtchen hinwegzusetzen und neue Ideen in die Buffets hineinzubringen.



### Was sind Ihre Ecken und Kanten?

Wir wollen wissen, wo Ihre Ecken sind und welche Kanten Sie haben. Beruflich, im Sport oder bei Ihrem Hobby. Schreiben Sie Ihre Antwort auf eine Postkarte und senden Sie diese an Hug AG Carré-Wettbewerb, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters oder über Facebook [www.hug-luzern.ch/facebook](http://www.hug-luzern.ch/facebook)

Der Gewinner erhält 3 Übernachtungen im Cube-Hotel Savognin! Einsendeschluss ist am 30.8.2011.

Weitere Infos: [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

W  
E  
T  
T  
B  
E  
W  
E  
R  
B

### Hotel CUBE

Das Hotel Cube in Savognin im Graubünden besticht mit seiner modernen, einem Würfel nachempfundenen, Architektur. Viel Glas und Sichtbeton schaffen Transparenz, klare Linien vermitteln Offenheit und Ehrlichkeit. Das Haus spricht sportliche Menschen an, welche unkomplizierte, abwechslungsreiche Ferien verbringen wollen. Insgesamt stehen 270 Betten in Doppel- und Vierer-Zimmern zur Verfügung.

«Spass am Berg» heisst das Motto im Cube. Die Gäste können diverse Winter- und Sommersportgeräte vor Ort mieten. Im Sommer lädt ein See zum Baden ein.

Regelmässig finden in der Lobby des Hotels spezielle Events oder gar Missen-Wahlen statt. Der diesjährige Wintersaisonstart wird in Savognin am 10. und 11. Dezember gefeiert, unter anderem mit Konzerten der Band Dada ante Portas und Culcha Candela.

**CUBE Savognin**, Veia Sandeilas 12, Talstation Savognin Bergbahnen, 7460 Savognin, Tel 081 659 14 14, Fax 081 659 14 15, [info.savognin@cube-hotels.com](mailto:info.savognin@cube-hotels.com), [www.cube-savognin.ch](http://www.cube-savognin.ch), [www.facebook.com/cubehotels](http://www.facebook.com/cubehotels)



bringen. Das gilt übrigens auch für Bäckereien und Konditoreien», erklärt Roger Lütolf, Marketingverantwortlicher der Hug AG. Ein Erdbeer- oder Vermicelles-Törtchen in dieser Form ist eine willkommene Abwechslung zu der bewährten runden Form.

Im Cube nimmt die Küchenbrigade neue Inputs und Produkte immer gerne entgegen. Das Angebot entwickelt sich stetig, man probiert aus und generiert neue Ideen. Neu ist zum Beispiel auch das romantische A-la-Carte-Restaurant Cube-Grill, welches besonders von Paaren gerne für Tête-à-têtes genutzt wird. Damit aber nicht genug. Denn das einst verschlafene Dorf Savognin ist aus dem Dornröschenschlaf aufgewacht und rüstet sich nun im touristischen Angebot: Bald soll das Pistennetz von 80 auf über 120 km ausgebaut werden und in der Umgebung soll bald der Naturpark Parc Ela entstehen. ►

## Rezept:

# Rahmrötelimousse mit Lebkuchenstücken und Krokant mit Apfelchips und Thymian im Dessert-Tartelettes Carré 7cm



- ▶ \_ 2 l Milch
- \_ 32 Blatt Gelatine
- \_ 1 kg weisse Couvertüre
- \_ 2 l Sahne
- \_ Rahmröteli
- \_ Lebkuchen
- \_ Krokant
- \_ 3 rote Äpfel
- \_ 15–20 Hug-Dessert-Tartelettes Carré 7 cm

### Zubereitung:

**1** Milch aufkochen **2** Couvertüre auflösen **3** Gelatine einweichen und in die Milch geben, mit der Couvertüre verrühren **4** Rahmröteli je nach Geschmack hinzugeben **5** Sahne schlagen und unterheben **6** Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und mit dem Krokant unter das Mousse heben **7** kühl stellen

### Für die Apfelchips:

**1** rote Äpfel entkernen, in hauchdünne Scheibchen schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen **2** Apfelscheiben mit Läuterzucker bepinseln und im Ofen trocknen **3** Mousse mit den Apfelchips in die Tartelettes schichten



Dessert-Tartelettes Carré 7 cm  
Choco-Tartelettes Carré 7 cm

# Dessert-Tartelettes Carré 7 cm

## Choco-Tartelettes Carré 7 cm



Das Dessert-Tartelette Carré und das Choco-Tartelette Carré überzeugen mit der modernen Form. Die geraden Wände sind trendy und lassen bewährte Rezepturen im neuen Licht erstrahlen. Das Choco-Tartelette Carré überzeugt zusätzlich mit dem feinen Schokoladengeschmack aus echter Schweizer Schokolade. Beide Tartelettes sind bis an die Randspitzen mit einem dünnen ungehärteten Pflanzenöl ausgestrichen und bleiben dadurch Stunden nach dem Füllen knusprig und fein. Die Produkte erfüllen die harten Richtlinien der HUG Rohstoff-Charta.



Dessert-Tartelettes Carré 7 cm

**Das Produkt:**  
Höhe 2,0 cm  
Länge/Breite 7 cm  
8 Blister à 15 Stück pro Carton

**Füllidee:**  
Erdbeer-Tartelette/Himbeer-Tartelette  
Choco-Tartelette mit Mango-Limetten-Crème



Choco-Tartelettes Carré 7 cm

**Weitere Rezepte:**  
[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)

**Verpackung:**  
Im Blister einfach und schnell füllen, ideal zum Zwischenlagern. Das Verpackungsmaterial ist recyklierbar.

*La Dessert-Tartelette Carré et la Choco-Tartelette Carré convainquent par leur forme moderne. Les bords droits sont en tendance et permettent aux recettes éprouvées de briller dans une nouvelle forme. En outre, la Choco-Tartelette Carré séduit par sa délicate saveur d'authentique chocolat suisse. Ces deux tartelettes sont recouvertes jusqu'au bout de la bordure d'une fine couche d'huile végétale non hydrogénée et restent ainsi délicieusement croustillantes plusieurs heures après avoir été garnies. Ces produits respectent les directives rigoureuses de la Charte des matières premières HUG.*

**Le produit:**  
Hauteur 2,0 cm  
Longueur/largeur 7 cm  
8 blisters à 15 pièces par carton

**Idée de garniture:**  
Tartelettes aux fraises / tartelettes aux framboises  
Choco-Tartelettes à la crème de lime et de mangue

**Autres recettes:**  
[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)

**Emballage:**  
Garnir simplement et rapidement dans le blister, idéal pour le stockage intermédiaire. Le matériel d'emballage est recyclable.

The square-shaped Dessert-Tartelette Carré and Choco-Tartelette Carré come in a compellingly contemporary shape. The straight walls are very stylish – perfect for presenting traditional recipes in a new light. Moreover the Choco-Tartelette Carré benefits from the delicious taste of real Swiss chocolate. Both tartelettes are coated right up to the edge with a thin glaze of unhydrogenated vegetable oil, which keeps them mouth-wateringly crisp for hours after filling. The products meet the rigorous standards specified in HUG's Raw Materials Charter.

**Product:**  
Height 2.0 cm  
Length/width 7 cm  
8 blister packs x 15 tartelettes per carton

**Filling suggestion:**  
Strawberry or raspberry tartelettes  
Choco tartelettes filled with mango and lime cream

**More recipes:**  
[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)

**Packaging:**  
The tartelettes can be filled quickly and easily while still in their blister packs – perfect for temporary storage. The packaging is recyclable.