



In Zusammenarbeit mit
Salt & Pfeffer

Snack-Tiefkühlbackwaren

AUTHENTIC  TRADITION

Im Ausnahmezustand

Die Carmenna-Hütte bei Arosa ist während der Skisaison im gastronomischen Ausnahmezustand. Gekocht wird ein frisches und breites kulinarisches Angebot. Zum Einsatz gelangen auch die hochwertigen Tiefkühl-Snacks von HUG. Die «Chäs-Chüechli», Poulet-Currystrudel & Co. begeistern dabei Gast und Gastgeber.

FOTOS: MARCEL STUDER



Carmenna-Barmaid Cornelia «Coco» Santschi mit einem «Chäs-Chüechli», dem HUG-Snack-Klassiker schlechthin.



«Schreib einfach Tschämp, so nennen mich alle hier.» Nun gibt es sicher irgendeine Volksweisheit, die besagt, dass man nicht tun soll, was ein Bündner sagt. Darum werden wir an dieser Stelle etwas ausführlicher. Tschämp hört auf den Familiennamen Patigler, ist 47 Jahre alt und seit sieben Jahren Chef der Carmenna-Hütte oberhalb von Arosa auf 2134 Metern über Meer.

Tschämp kann schallend lachen, ständig einen Haufen Witze erzählen und er kann einen bunten Haufen von Köchen, Service-Damen, Tablettträger und sonstigem Personal durch eine knochenharte Skisaison führen. Eine Zeit, in der das Schicksal von einer Stunde auf die andere über einen hereinbrechen kann, erbarmungslos, ohne Vorwarnung. Das Einzige was es

dazu braucht ist ein kleiner Sonnenstrahl. Eine der wichtigsten Aufgaben eines Skihütten-Gastronoms ist deshalb der regelmäßige Blick in den Himmel und ein Gespür fürs Wetter. «Heute Morgen war es bewölkt, aber wir wussten genau, dass am Mittag die Sonne scheinen wird», so Tschämp. Das wiederum bedeutet, dass an diesem Tag in der Carmenna-Hütte anstelle von vielleicht 200 Essen über 1000 geschickt werden. Die Selbstbedienung ist dabei noch nicht eingerechnet. Auf einen beschaulichen Morgen folgt ein höllischer Nachmittag.

In der Küche versucht Chefkoch Remo Kuratle und seine sechsköpfige Brigade dem Ansturm Herr zu werden. Gekocht wird mit frischen Produkten aus der Region. Das ist für Kuratle Ehrensache, birgt aber auch einige Vorteile. «Klar wäre es



Die HUG «Chäs-Chüechli», verfeinert mit gebratenem Speck, Zwiebeln oder Kräutern auf der Schneebar der Carmenna-Hütte. Auch die Quiches und Schinkengipfel finden reissenden Absatz.

bei den Grosslieferanten manchmal billiger, aber dafür erhalte ich im Dorf auch am Sonntag frisches Gemüse und hausgemachten Salsiz», erklärt Kuratle. Die Frischwaren werden einmal täglich per Pistenbully zur Hütte gebracht, der Rest wird Anfang der Saison im anliegenden Stall eingelagert. Das wären dann etwa 50 Tonnen Lebensmittel, rund 1000 Flaschen Champagner und 16 000 Harass Getränke. Wer nun denkt, der Vorrat

Who is HUG

Das Luzerner Familienunternehmen HUG steht seit 130 Jahren für seine Werte ein. Tradition, Qualität und Herzlichkeit sind in Malers keine Marketingfloskeln, sondern Werte, die von der Führungsetage bis hin zur Backmaschine tagtäglich gelebt werden. Seit über dreissig Jahren spielt HUG auch in der Gastronomie eine wichtige Rolle. Neben den beliebten Tartelette-Halbfabrikaten für den Apéro- und Dessert-Bereich macht HUG vor allem mit seinem hochwertigen Tiefkühl-Snack-Sortiment von sich reden. Jetzt hat HUG sein Tiefkühl-Sortiment mit zwei Produkten erweitert. Letztes Jahr hat HUG zudem die Schweizer Traditionsfirma Wernli übernommen.

HUG AG, Neumühlestrasse 4, 6102 Malers
041 499 76 30, www.hug-luzern.ch



Kreative Küche: Zum Champagner serviert Remo Kuratle Apéro-Platten mit Salat, Oliven, Mini Pizzas und dem neusten HUG-Snack-Produkt, dem Schinken-Käse-Baguette.

reiche für die Saison, der irrt. «Ab Februar müssen wir Champagner nachbestellen», so Tschämp.

Kein Wunder, denn die Partys in der Carmenna-Hütte sind legendär. 150 000 «Munggapfups» – ein von Tschämp höchstselbst erfundener und patentierter Shot – werden pro Saison ausgeschrieben. Neben der Skibar grillen Kuratles Köche, vor den Augen der Gäste, Würste und Koteletts oder stellen bei Minustemperaturen auch mal ein Pot au Feu über die Glut. Sogar ein Whirlpool und eine Sauna stehen den Gästen zur Verfügung.

«Für Betriebe wie die Carmenna-Hütte haben wir unser Tiefkühl-Snack-Angebot konzipiert», sagt Roger Lütolf, Marketingleiter Food Service der HUG AG. Vor dreissig Jahren produzierten die Luzerner Guetzlibäcker ihren ersten Tiefkühl-Snack – das «Chäs-Chüechli». Von diesem Klassiker wurden letztes Jahr über 15 Millionen Stück produziert. Das abwechslungsreiche Tiefkühl-Snack-Sortiment besteht aus insgesamt 7 Produkten. Neben dem obligaten «Chäs-Chüechli» überzeugen auch das Lauch-Chüechli mit Speck, der Schinkengipfel, die Mini Pizza oder aber das «Chnoblivot». Letztes Jahr tüftelte man in Malers ganze sechs Monate an einem Schinken-Käse-Baguette sowie einem Poulet-Curry-Strudel. «Wir unternahmen mehr als zehn Testläufe, einmal hatte der Strudel nicht genügend Schärfe, ein anderes ▶



Schinken-Käse-Baguette

Sechs Monate lang tüftelten die HUG-Entwickler an diesem Snack. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Der Schinken-Anteil ist beträchtlich und das Baguette wird immer knusprig – garantiert.



«Chnolibrot»

Das Chnolibrot erfreut sich nationaler Beliebtheit. Im Apéro-Geschäft der Carmenna-Hütte wird es mit dem patentierten Schnaps-Shot «Munggapfuf» serviert.



Poulet-Curry-Strudel

Die zweite Neuentwicklung aus dem Hause HUG besticht durch eine einzigartige Curry-Schärfe und eine grosse Füllmenge, für welche nur Schweizer Pouletfleisch verwendet wird.



«Chäs-Chüechli»

Der HUG-Snack-Klassiker schlechthin. 15 Millionen produzierte HUG allein im letzten Jahr. In der Carmenna-Hütte wird der Leckerbissen mit einer würzigen Griesssuppe serviert.



Chefkoch Remo Kuratle und Hüttenchef Tschämp Patigler vor der Carmenna-Hütte in Arosa.

► mal war das Baguette nicht knusprig genug, aber der Aufwand hat sich gelohnt, das Ergebnis kann sich sehen lassen», sagt Lütolf.

Dieser Meinung ist auch Remo Kuratle, der die Snacks vor allem im Barbetrieb einsetzt. «Die Snacks sind ideal, wenn es schnell gehen muss und wir unseren Gästen trotzdem etwas Hochwertiges bieten wollen.» Kuratle versteht die Hug-Snacks denn auch nicht unbedingt als fertige Mahlzeit, sondern als ein Halbprodukt, das es zu verfeinern gilt. Das Chäs-Chüechli veredelt er mit Kräutern, gebratenem Speck oder Zwiebeln, und zum Schinken-Käse-Baguette gibt es eine nahrhafte Griessuppe oder einen Salat. «Die Snacks sind vor allem an der Bar sehr beliebt. Wer auf leeren Magen ein Glas Champagner trinkt, braucht etwas zwischen die Rippen», erklärt Tschämp, und verschweigt dabei nicht, dass ein herzhaftes Schinken-Käse-Baguette oftmals zu einem zweiten Glas verführt.

Die Qualitätsvorstellungen von Remo Kuratle und HUG decken sich bestens. Hergestellt werden die Tiefkühl-Snacks nach der HUG-Rohstoff-Charta. Wann immer möglich arbeitet man in Malers mit Schweizer Rohstoffen, auf Konservierungsmittel wird verzichtet und der Schinken kommt ohne E-Nummern aus. Zudem verwendet HUG ungehärtete Pflanzenfette, womit sich auch die Bedenken bezüglich der heiklen Transfettsäuren erübrigen. «Neben der Qualität schätze ich vor allem



**Bergrestaurant
Carmenna-Hütte**

Postfach, 7050 Arosa
Tel. 081 377 22 96
Fax 081 377 22 37
www.carmennahuette.ch

die kurzen Backzeiten und die lange Haltbarkeit der Snacks», erklärt Kuratle.

Irgendwann schmilzt auch der Schnee um die Carmenna-Hütte. Dann wird es wieder ruhiger auf der Alp, der verbleibende Champagner wird aus dem Stall geräumt, damit die Kühe in ihre Sommerresidenz einziehen können. Im Gästeraum der Carmenna-Hütte richten sich die drei Sennen ein, welche die speziell fetthaltige Milch für den Churer Alpkäse produzieren. Die Hütte bleibt indes in Betrieb. Nur sind es dann die Biker und Wanderer, die sich an den HUG-Snacks verlustieren.

Diese sieht man dann auch anderswo. In Gastronomiebetrieben, die ähnlich funktionieren wie die Carmenna-Hütte. Die Badeanstalten und die Sunset-Bars beispielsweise oder aber die Open Airs und Volksfeste. Auch dort hat es Gastronomen, die wie Tschämp jeden Morgen vor die Türe treten, die Nase in den Wind halten, um zu wissen, wie das Tagesgeschäft verlaufen wird. ■