

Das Hard Rock Hotel, Davos:

Welcome Rockstars!

«Hard Rock» – Der Lifestyle Brand ist weltweit in 68 Ländern und an 241 Locations mit Cafes, Hotels, Casinos, Rock Shops und Live-Eventflächen vertreten. Für den ersten Hotel-Gig auf dem europäischen Festland haben sich die Hard Rocker Davos ausgesucht. Und drehen hier voll auf. Die Hotelcrew gibt High Voltage, damit sich ihre Gäste wie Rockstars fühlen und einen Urlaub mit VIP-Status erleben können. Da darf auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Im SESSIONS Restaurant wird jeder Bissen zum kulinarischen Hit. Der heimliche Rockstar im Hard Rock Hotel Davos «ist die Hard Rock-Küche von Heer», sagt Küchenchef Igino Bruni mit voller Überzeugung. Der Chefkoch weiss, wovon er spricht!

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Canal und zVg.



HOTELLERIE

Wer die Bergwelt mit all ihren Facetten erleben will, ist in Davos bestens aufgehoben. Mit 700 Kilometern Wanderwegen hat die Region um Davos für jeden Frischluft-Fan etwas zu bieten. Ob mit dem Mountainbike die Trails runterpreschen oder zu Fuss die Gipfel erklimmen – die Panorama-Aussicht ist von jedem Winkel aus berauschend. Auch Golfer, Kulturliebhaber und Bahnfans kommen auf ihre Kosten. Und natürlich alle Wintersportler, die sich in sechs Ski-Regionen im Gebiet Davos-Klosters oder auf über 100 km bestens präparierter Langlaufloipen austoben können.

Seit Ende 2017 zieht es eine neue Klientel nach Davos: Die Musikliebhaber und Hard Rock-Fans. Denn Musik ist die DNA des ersten Hard Rock Hotels auf dem europäischen Festland. Von Reggae, Rock über R&B bis hin zu Rap. Hard Rocks pulsierenden Rhythmus reisst jeden mit. «Wir sind überzeugt, dass Musik eine Sprache ist, die weltweit verstanden wird», betont Florian K. Walther, General Manager des Hard Rock Hotel Davos.

Lebe wie eine Ikone!

Das Hard Rock Hotel Davos kreierte mit der Lebendigkeit der Musik und der Schönheit der Schweizer Alpen einen aufregenden Mix und ein unvergessliches Erlebnis. Es ist eine einzigartige Location für den Kurzurlaub, für Business Meetings oder ausschweifende Hochzeitsfeste – sie kann man übrigens in der eigenen Kapelle feiern. Richtig gehört! Zum Hard Rock Hotel Davos gehört eine Kapelle. Warum das so ist, erzählen wir gleich. Und keine Angst: Die Kapelle wurde entweiht, so dass man in der wunderschönen Lokalität auch mal einen etwas härteren Drink zu sich nehmen darf. Gut feiern lässt sich auch im «The 5TH», der Rooftop Bar mit 360 Grad-Panorama-Sicht auf Stadt und Berge. «Es ist der schönste Ausblick in ganz Davos»,



«Eine der schönsten Aussichten in Davos», schwärmen die Mitarbeitenden des Hotels. Davos-Kenner geniessen die Sonnenstrahlen von der Rooftop Bar aus.

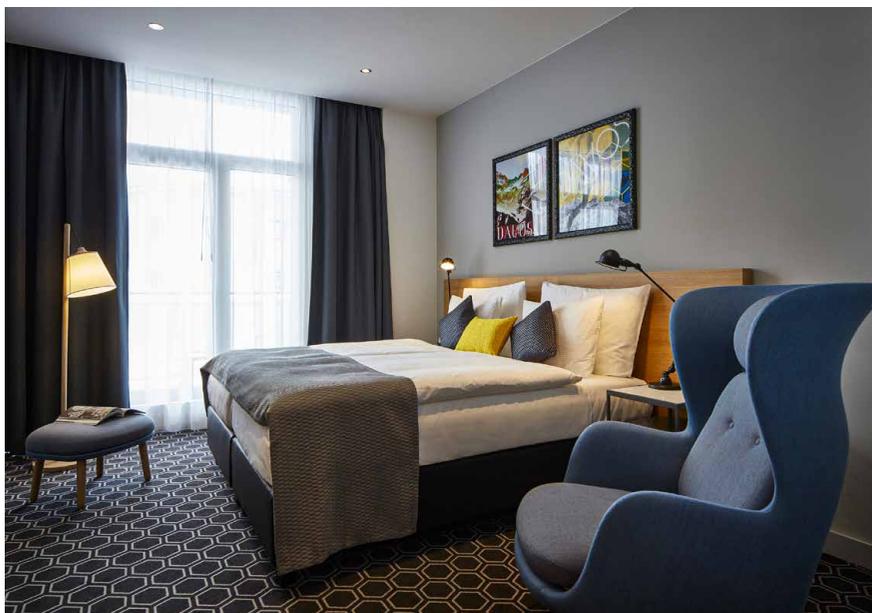


Welcome to the Hard Rock Hotel Davos! Im 140-jährigen Traditionshaus gibt seit 3,5 Jahren die Musik den Ton an.

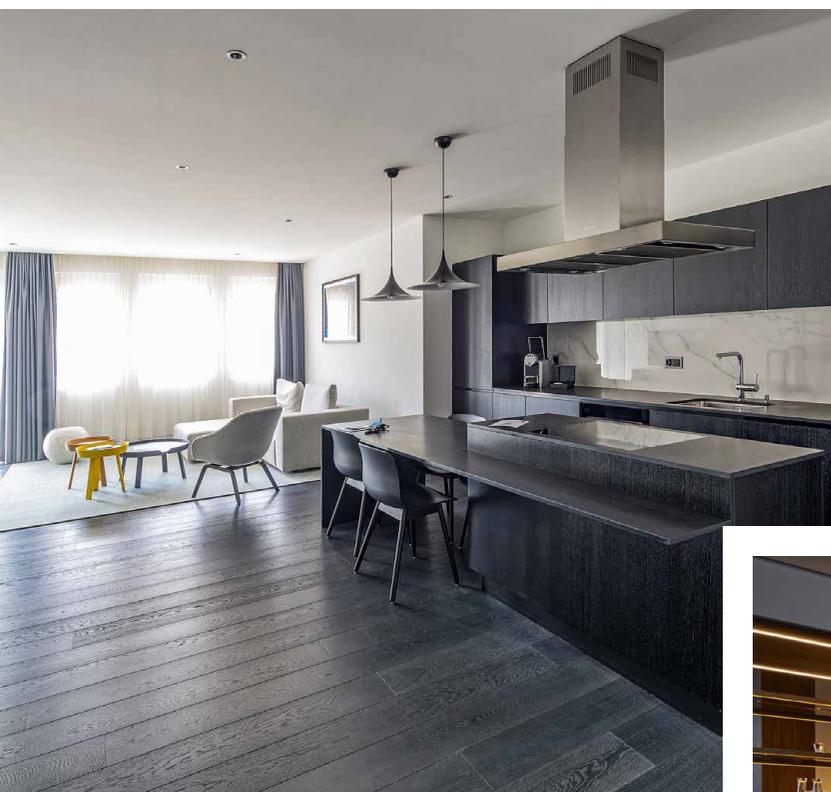
«Wir sind überzeugt, dass Musik eine Sprache ist, die weltweit verstanden wird.»

Florian K. Walther, General Manager im Hard Rock Hotel Davos

schwärmt Peter Schmidt, Director of Sales & Marketing im Hard Rock Hotel Davos, welcher das GOURMET-Rechercheteam voller Enthusiasmus durch das Hotel führt. So dürfen wir einen Blick werfen – in eines der 94 grosszügigen Gästezimmer und in ein Apartment, das sich mit eigener Küche, einem Wohnzimmer, einer grossen Terrasse, mehreren Bädern und Zimmern optimal für den Generationenurlaub anbietet. Die Gästezimmer sind top-stylisch ausgestattet, und für das Rockstar-Feeling sorgen viele Details: Queen- und Kingsize-Betten, luxuriöse Sleep like a Rock-Bettwäsche, «Rock Spa»-Amenities, der gemütliche Hängesessel auf dem privaten Balkon, und natürlich die rockigen Dekos. Für das richtige Rockstar-Feeling sorgt ein aussergewöhnliches Angebot. An der Reception holt man sich kostenlos eine Fender-Gitarre samt Verstärker und Kopfhörer ab und nutzt diese für private Jam-Sessions auf seinem Zimmer. Sie können keine Gitarre spielen? No worries. Schliesslich haben Sie Eric Clapton als persönlichen Gitarren-Coach. Er zeigt Ihnen in seinem Video, wie Sie die Gitarre Schritt für Schritt zum Klingen bringen. «Sound of Your Stay» nennt sich der Star-Service. Wem das zuviel Aufwand ist, leiht sich einen Crosley-Plattenspieler, wählt seine persönlichen Hits aus den 800 Schallplatten aus und findet so seinen eigenen Groove. Da sagen wir nur: Check this out und fühlen Sie sich wie eine Ikone!



Durchgestylt bis ins kleinste Details, damit sich grosse und kleine Rockstars so richtig wohl fühlen. Die Gästezimmer des Hard Rock Hotels bieten alle erdenklichen Annehmlichkeiten.



Optimal für den Aufenthalt mit der ganz grossen Familie: Die Apartments mit zwei bis drei Schlafzimmern, zwei Badezimmern, grosszügigem Wohnbereich, offener Küche mit Essbereich und einem möblierten Balkon.

Go big: Die 80 Quadratmeter grosse Rock Star Suite. Sie verfügt über zwei Zimmer, ein Wohnzimmer und einen Essbereich.





Für das besondere Fest mietet man sich in die entweihete Kapelle des Hard Rock Hotel Davos ein.

Halleluja in der Kapelle

Nun haben wir ja noch die Geschichte mit der Kapelle versprochen. Dazu springen wir ein bisschen zurück in der Geschichte (den Stage Dive lassen wir aber aus!). Das Hotel befindet sich im ehemaligen Alexanderhaus, welches im Jahre 1882 vom bekannten Arzt Alexander Spengler als Kurhaus realisiert wurde. Gemeinsam mit seinem Sohn verschaffte er sich einen grossen Namen in der Lungenmedizin. Von Nah und Fern kamen feine Damen und Herren in die Höhenkur und kurierten ihr Lungenleiden aus. Mit der Erfindung des Penicillins im Jahre 1928 wurden die Kurgäste seltener. So eröffneten die beiden bekannten Mediziner eine Tuberkuloseabteilung. Da man kaum Personal fand, welches die schwerkranken und ansteckenden Patientinnen und Patienten betreuen wollte, holte man Nonnen ins Alexanderhaus. Und für diese Nonnen errichtete man eine eigene Kapelle. Damit sich niemand an den heutigen Festlichkeiten in der Kapelle

Auch im Gaumen spielt die Musik: Gediegen Dinieren lässt es sich im SESSIONS Restaurant. Hier finden 120 Personen Platz. Bei schönem Wetter geniesst man die feinen Gerichte auf der grossen Terrasse.

stört, hatten Geistliche die Kapelle vor einigen Jahren entweihet. So darf die wunderschöne Räumlichkeit nun für Geburtstagspartys, für Hochzeiten und Firmenfeste genutzt werden. Und da darf es dann auch mal laut und lustig zu- und hergehen. Halleluja!

Hey Mr. DJ put a record on

«Wer Ruhe sucht, ist im Hard Rock Hotel Davos fehl am Platz», schmunzelt General Manager Florian K. Walther. Denn wo man hingehet, begleitet einem die Musik. Im Aufzug, im «Rock Spa», im SESSIONS Restaurant, an der GMT+1 Bar, auf der Dachterrasse The 5TH, in der Garage. Und nein – es ist nicht einfach überall der gleiche Sound. In jedem Bereich spielt nicht nur ein anderes Lied, sondern eine andere Musikrichtung. Dafür sorgt der interne Vibe-Manager, der für das ausgewogene Musikprogramm zuständig ist. Und übrigens auch für die gute Stimmung bei den Mitarbeitenden. Er schaut auch gerne mal auf die Gästeliste. Trifft eben eine Gruppe Harley-Fahrer ein, legt er den Fokus auf Rock und Blues.

Beim Gang durch das Hotel fühlt man sich aber alles andere als zugehörnt. Die Stimmung ist angenehm, eher ein Berieseln. Ausser da, wo man es laut haben will. Wie zum Beispiel an den wöchentlichen Gigs von kleinen und grossen Bands. «Dafür arbeiten wir auch mit der Kulturförderung zusammen, lassen Bands zum ersten Mal das Bühnenfeeling spüren», ist Marketing- und Verkaufsleiter Peter Schmidt sichtlich stolz. Er selbst ist ein grosser Reggae-Fan. Schon oft führten ihn seine Reisen zu seiner Musik, nach Jamaika. Hier im Hard Rock Hotel Davos, wo er seit bald drei Jahren wirkt, kann er seine Leidenschaft zur Musik ausleben, den Rhythmus spüren. «Hier kann





Die Fender-Gitarre kann man sich aufs Zimmer mitnehmen. Die Memorabilia begleiten einem durch das ganze Hotel. Weltweit verfügt der Brand über 86 000 Artefakte von Künstlerinnen und Künstlern.

ich meine ganze Hotel- und Entertainment-Erfahrung einbringen, es ist ein wahnsinnig spannendes Konzept», schwärmt Peter Schmidt. Und fügt lachend hinzu: «Es ist übrigens das erste Mal, dass ich von Indianern angestellt bin!» Und zeigt uns ein eingerahmtes Foto. Wir sehen die Führer des amerikanischen Indianerstammes der Seminolen. Sie übernahmen im Jahre 2007 die ehemals britische Hard-Rock-Café-Kette für 965 Millionen US-Dollar und führen sie seither erfolgreich weiter.

Memorabilia

Wer schon einmal ein Hard Rock-Café oder -Hotel besucht hat, weiss, dass die Kette auch ein kleines Museum ist. Weltweit beherbergt der Hard Rock-Brand die bedeutendste Sammlung von Musik- und Unterhaltungsmemorabilien. Die Geschichte begann vor 45 Jahren mit Eric Clapton. Ihn kannte noch kaum jemand, als er fast

täglich das kulturelle Lokal in London besuchte. Er markierte mit seiner Gitarre seinen Sitz. Als er bekannter wurde, taten ihm das andere Rockstars gleich und spendeten sogar ihre Artefakte. So ist es auch heute noch: 80 Prozent der Memorabilien sind gesponsert, und so ist eine beachtliche Sammlung von über 86 000 Artefakte von Rock- und Pop-Ikonen entstanden. Man darf durchaus sagen, dass die Hard Rock-Memorabilia das schlagende Herz der Marke bildet. Hard Rock bietet dadurch eine einzigartige Plattform, welche die Geschichten über die Künstler, ja manchmal mit den Künstlern erzählt. «Ich durfte schon Sting hier in Davos empfangen», schwelgt Peter Schmidt in Erinnerungen. Viele der Artefakte werden alle drei Monate ausgetauscht, um den wiederkehrenden Hard Rock-Fans immer wieder etwas Neues zu bieten. Es gibt sogar einen eigenen Kurator dafür.

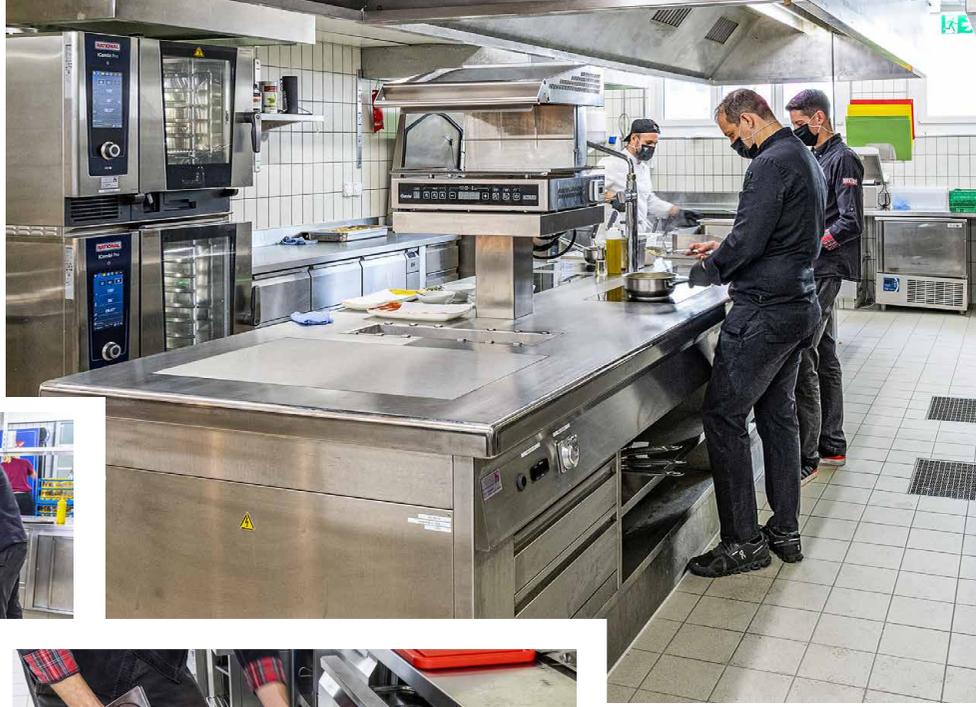
The Kitchen-Rockstar

Heute geht es aber noch um einen ganz anderen Rockstar. Den wollen uns Chefkoch Igino Bruni und Sous-Chef Florian Sapadi vorstellen. Es ist die neue Profi-Küche der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen aus Reinach BL. Bei der vor einigen Jahren erfolgten Renovation des ehemaligen Alexanderhauses zum Hard Rock Hotel Davos hatte man in diesen Backstage-Bereich noch nicht allzu viel investiert. Man übernahm die intakte Küche des früheren Hotels und nahm lediglich kleine Anpassungen vor. Wer jedoch aussergewöhnlich gut kochen will, braucht dazu auch eine aussergewöhnlich gute Küchen-Infrastruktur. Die kam mit der alten Küche und den Gästen, die immer zahlreicher erschienen, an ihre Grenzen. «So eine Neugestaltung der Küche ist schon ein Major-Investment. Da muss einfach alles passen und auf die Küchenbrigade und



HOTELLERIE

Die Küche im Hard Rock Hotel Davos ist ein gutes Beispiel einer gelungenen Gesamtküchenplanung: Die Heer AG Gastronomie-Einrichtungen hat die multifunktionelle Heer-Induktionsherdanlage grosszügig gestaltet und mit Pastakoher, Hartchrom-Grillplatte, Induktionskochfeldern, Warmhalteplatten, Bain-Marie und Highlight-Oeko-Salamander ausgestattet.



Chromstahlunterbauten mit viel Stauraum, unter anderem mit Warmschubladen und Halterungen für GN-Behältnisse.

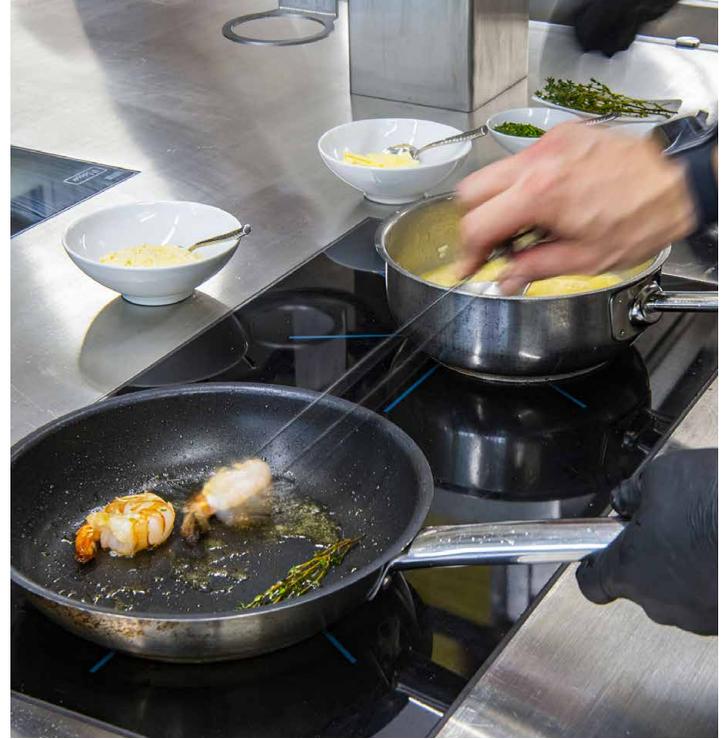


Damit jeder Handgriff sitzt: Kühlschubladen von Elite – und auch hier wieder Halterungen für GN-Behältnisse.



Das Küchen-Highlight von Sous-Chef Florian Sapadi: Das VarioCookingCenter iVario L von Rational mit über 300 vorprogrammierten Prozessen. Höchste Küchen-Effizienz auch dank den zwei SelfCookingCenter von Rational.





«Wir erlebten viel Vertrauen seitens des Hard Rock Hotel Davos und wurden extrem gut unterstützt.»

Martin Gäng, Verkaufsleiter bei der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen

das kulinarische Angebot gut abgestimmt sein. Wenn wir vorne Top-Qualität bieten wollen, muss es auch Backstage in allen Bereichen top sein», bringt es General Manager Florian K. Walther auf den Punkt.

So startete man die Offertphase des Küchenprojekts. Überzeugt hat die erfahrene Küchen- und Gastronomie-Spezialistin Heer AG mit Hauptsitz in Reinach BL. Zwischen der Hard Rock- und der Heer-Crew stimmte die Tonlage und Wellenlänge von Beginn weg. Doch es gab da auch schiefe Untertöne. Denn die Zeitvorgabe war enorm knapp. In nur acht Wochen sollte alles implementiert und betriebsbereit sein. Ausserdem trägt das Haus bald 140 Jahre auf dem Buckel, so zum Teil auch die Elektroinstallationen. «Zum Glück hatten wir mit Andreas Steinmann, Cheftechniker im Hard Rock Hotel Davos, einen kompetenten Mann und eine treibende Kraft», betont Martin Gäng, Verkaufsleiter bei der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen, gegenüber GOURMET. So konnte man die Elektroprobleme gemeinsam lösen. Der grosse Schock kam erst danach: Kurzerhand erfuhr Martin Gäng, dass die ersten Gäste nochmals eine Woche früher anreisen würden. «Das bedingte dann die eine und andere Nachtschicht, das haben wir aber mit grosser Selbstverständlichkeit gemacht», lacht Verkaufsleiter Martin Gäng.

«Gut eingerichtet» ist gleich «gut angerichtet»!

Die geschickte Konzeptionierung und Planung der Heer AG vermittelte der Küchen-Infrastruktur mehr Platz. So steht in der Mitte der Profi-Küche eine grosszügige multifunktionale Heer-Induktionsherdanlage.

Sie ist mit folgenden küchentechnischen Komponenten ausgestattet:

- sechs vollflächigen Induktionskochfeldern
- einem Pastakocher
- einem Grill
- einem thermischen Bain-Marie
- einer Bratplatte
- einer CNS-Warmhalteplatte mit stufenloser Temperaturregelung von 30 bis 100 Grad Celsius
- einem der legendären Hi-Light-Oeko-Salamander von Bartscher



Teamwork: Küchenchef Igino Bruni und Sous-Chef Florian Sapadi.

Küchenchef Igino Bruni sagt über die neue Gastroküche der Heer AG: Für mich ist sie der Lamborghini unter den Küchen. Seine italienischen Wurzeln bringt er mit Leidenschaft in die Gastronomie des Hard Rock Hotel Davos ein.

HOTELLERIE



Jeder Bissen ein kulinarischer Hit: Im Hard Rock Hotel Davos sind Rock Food-Klassiker wie der Hard Rock Davos Premium Wagyu Burger und der Swiss Soul Cheesecake nicht wegzudenken. Von seiner Heimat und den Auslandsreisen inspiriert, zaubert Iginò Bruni die mediterrane und exotische Note ins kulinarische Angebot – wie hier das Tuna Tataki und sein persönlicher Hit: das Prosecco Risotto.

Der Unterbau der Herdanlage besticht durch vier Speisewarmhalteschubladen, ausziehbaren Bedien-Schubladen, Saladette und Kühlschränke von Elite. Für viel heisse Luft und Dampf sorgen die SelfCookingCenter iCombi Duo und iCombi Pro von Rational. «Und mein Küchen-Highlight ist das VarioCookingCenter iVario L von Rational», betont Sous-Chef Florian Sapadi. Hier hat es Platz für das Kochen von 100 Litern Brühe, Suppe, Saucen. Damit kann man aber auch frittieren und braten. Das VarioCookingCenter iVario L von Rational kennt über

300 vorprogrammierte Prozesse, dazu lassen sich Rezepte individuell programmieren.

Hard Rock meets Italianità

«Diese Küche ist für mich der Lamborghini zum Kochen», strahlt Küchenchef Iginò Bruni über beide Backen. Er muss es wissen. Denn der Italiener bringt viel internationale Erfahrung in Gourmetküchen mit. «Mit der Induktionstechnik zu kochen, macht mir viel Freude und vermittelt Genugtuung. Jetzt haben wir in der Küche auch richtig viel Platz, wir freuen uns jeden Tag, hier arbeiten zu dürfen.» Küchenchef Iginò Bruni ist ein grosser Hard Rock Fan. Auf seinen Reisen liess er keine Gelegenheit aus, ein Hard Rock-Café oder -Hotel zu besuchen, sich im Hard Rock-Shop mit einem Fan-Artikel auszustatten. Jetzt ist er selbst ein Teil der grossen Band. Was er mitbringt? Eine grosse Portion italienische Leidenschaft, die er mit den bekannten Hard Rock-Klassikern mischt. So bereitet er für uns heute sein Risotto Aquarello zu. Die Zutaten lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Feinste Crevetten, einen Schluck Prosecco, Parmesan mit Zitronenzesten. Gekonnt bereitet er das Gericht zu. Und «schmeisst» nebenher noch den Wagyu Beef Burger auf den Grill. Schliesslich gibt es unter den Gästen ein paar hartgesottene Hard Rock-Fans, für die ein Burger einfach ein Must-Have ist. Das Fleisch stammt übrigens von Kühen, die etwas oberhalb des Hotels auf der Weide grasen.

Auch eine Philosophie von Hard Rocks: Wenn immer möglich beste Lebensmittelqualität aus der Region, erlesene Zutaten und leidenschaftliche Zubereitung – auch eine gelungene Komposition also!



Schafften, das schier Unmögliche möglich zu machen: eine neue professionelle Hotelküche in nur acht Wochen zu planen und zu implementieren. Das starke Team (v.l.n.r.): Peter Schmidt, Director of Sales & Marketing im Hard Rock Hotel Davos, Martin Gäng, Verkaufsleiter der Heer AG Gastronomie-Einrichtungen, Sous-Chef Florian Sapadi, Küchenchef Iginò Bruno und General Manager Florian K. Waltherr vom Hard Rock Hotel Davos.



Mehr zum Thema

Hard Rock Hotel Davos

Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos
Tel. 081 415 16 00
info@hrhdavos.com
www.hardrockhotels.com

heer ag

Nenzlingerweg 6
4153 Reinach
Tel. 061 717 11 00
info@heer-ag.ch
www.heer-ag.ch