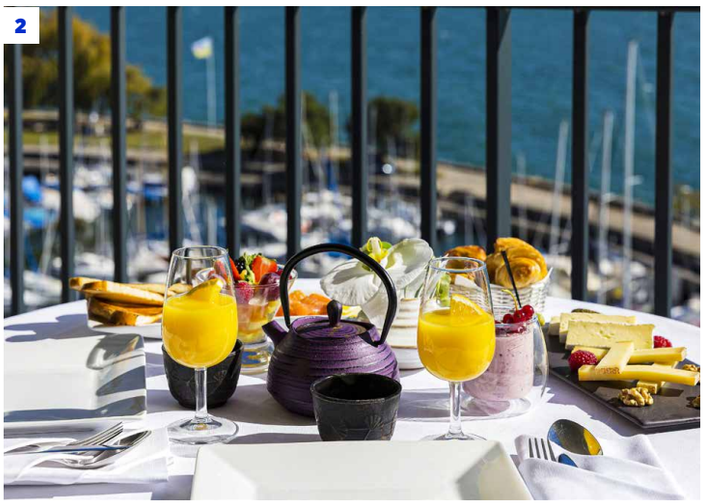
Hotel Beaulac, Neuenburg:

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück!

Das Viersterneplus-Hotel Beaulac ist ein Bijou und befindet sich mitten in der Stadt Neuchâtel neben dem Schiffs- und Bootshafen und direkt am Neuenburgersee. Die Rooftop-Bar Waves bietet Weitblick, das Restaurant Lake Side Hafenatmosphäre. Wer hier frühstücken darf, ist ein Glückspilz: aromatischer Kaffee, frische Gipfeli und fruchtige Hero-Konfitüre on top. So einfach geht Geniessen am Morgen. Aber das ist natürlich längst nicht alles: Sowohl das Frühstücksbuffet im Hotel Beaulac als auch Hero Gastronomique haben weit mehr zu bieten.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



1 | Das Hotel Beaulac wird von Businessgästen umliegender Grossunternehmen gerne gebucht, im Moment machen Schweizer Touristinnen und Touristen den Grossteil der Gäste aus.

2 | Die schönste Rooftop-Bar Europas: Das Waves hat an sieben Tagen geöffnet, von Donnerstag bis Sonntag legt jeweils ein DJ auf, und während der Corona-Zeit wurde hier sogar Frühstück serviert.

3 | 120 Plätze im Innenbereich und 50 weitere auf der Terrasse: Das Restaurant Lake Side ist grosszügig ausgelegt und vermittelt mit der Nähe zum See ein maritimes Ambiente.

4 | Das Beaulac macht Businesstreffen und Freizeitgenuss zum Erlebnis.

An privilegierter Hafenlage und nur zwei Minuten vom historischen Stadtzentrum entfernt, bieten die meisten der eleganten 116 Gästezimmer und -suiten des Hotels Beaulac einen wunderschönen Blick auf Neuenburgersee und Alpen – und das teilweise direkt vom Bett aus. Das Hotel Beaulac legt Klarheit und Transparenz an den Tag, welche der Neuenburger-Architekt Jean-Louis Béguin geschaffen hat – der erste Lehrling von Corbusier –, welcher 1954 nach zehn Jahren in Südamerika «von Corbusier durchtränkt» zurückkehrte und dessen Streben nach Harmonie im Hotel Beaulac verwirklichte.
Eine bauliche Erweiterung aus den 80er Jahren brachte die ursprünglichen Proportionen etwas aus dem Lot, der umfassende Umbau unter der Leitung von Maxime Rod, seit 2007 General Manager des Hotel Beaulac, stellte das Gleichgewicht aber wieder her. Er verantwortete im Jahre 2007 die komplette Renovation des Hotels sowie 2016 die Aufstockung um ein zusätzliches Geschoss und damit die Realisierung der Rooftop-Bar Waves, eine der schönsten Hoteldach-Locations Europas mit Platz für 250 Gäste. Der 260 Quadratmeter grosse Innenbereich geht nahtlos in die 615 Quadratmeter grosse Aussenterrasse über, während grossformatige Panoramafenster die Übergänge zwischen innen und aussen verwischen.

An der extralangen Bar, weiss gekachelt und mit spiegelglatter Theke, schweift der ungetrübte Blick der Gäste seither über die Weiten des Neuenburgersees, der von hier aus etwas an die französische Riviera erinnert. Die Bar verkuppelt strandfröhliches Bacardi-Feeling mit der luftig weissen Unbeschwertheit einer Raffaello-Werbung. Eine Leichtigkeit, die das dachbildende Stahlband weiterführt, das von der Form her ähnliche Wellen schlägt wie der Neuenburgersee, wenn er sich dem Takt einer zarten Brise fügt. Die Bar ist auch eine Hommage an die Ruhe und Stille, welche der Ort vermittelt und dem Schweizer Architekt Pierre Studer besonders am Herzen lag.

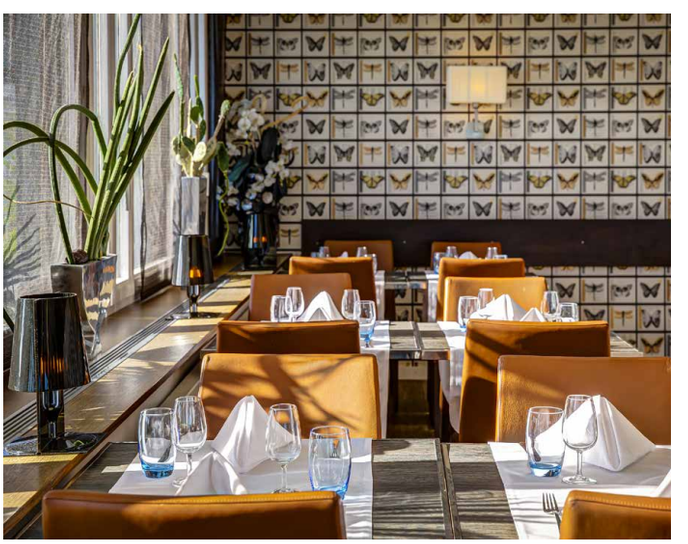
Grosszügige Banketträumlichkeiten

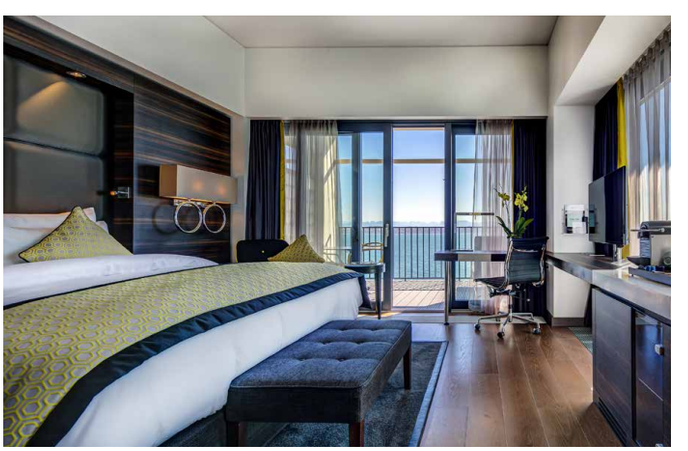
Das Erlebnis beginnt übrigens bereits im Lift, in welchem digitale Displays das Gefühl vermitteln, man fliege in den siebten Himmel. Wer auf den Boden der Realität zurückkehrt, befindet sich im grosszügigen Restaurant Lake Side, das inklusive Sushi Bar 120 Sitzplätze im Innenbereich und 50 weitere auf der Terrasse umfasst und die Leichtigkeit und Transparenz der Rooftop-Bar weiterführt – wenn auch etwas bodenständiger. Hinzu kommen sieben vielseitig nutzbare Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, die in der Universitätsstadt mitten im Watch Valley

von den rund 70 Prozent Businessgästen im Hotel Beaulac rege genutzt werden.
Nebst der Uhrenindustrie haben sich auch Grosskonzerne wie Philip Morris International, Johnson & Johnson oder Bristol Myers Squibb rund um Neuchâtel niedergelassen. Seit Corona buchen allerdings Touristinnen und Touristen den Grossteil der modernen Zimmer und Suiten. «Nach dem zweiten Lockdown eröffneten wir mit einem tollen Angebot: Unsere Gäste bezahlten 150 Franken für das Standardzimmer und erhielten einen Bon von 100 Franken fürs Restaurant. Auf zwei Werbe-Ausstrahlungen im West- und Deutschschweizer Fernsehen folgten 2000 Anrufe am nächsten Tag», beschreibt Laurence Stamm, Director of Sales and Marketing, gegenüber GOURMET den Erfolg der Aktion, die auch Gästen aus der Umgebung zugute kommen sollte.

Sympathisches Neuchâtel

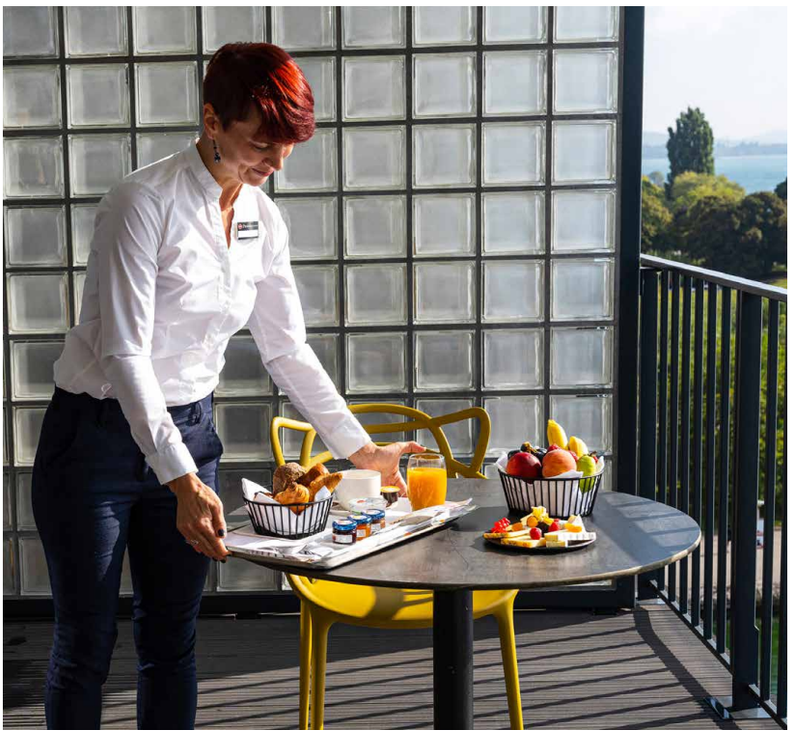
90 Prozent der Touristinnen und Touristen stammen aus der Schweiz, ein Grossteil aus der Deutschschweiz, die Neuchâtel lieben, die Nähe zum See, die vielen Velowege rundherum. Sie hegen viel Sympathie mit einer Stadt, die unweit vom Röstigraben nicht ganz so mondän daherkommt wie Montreux, Lausanne oder Genf. Inzwischen zieht der Business-Tourismus wieder an. Eine Angleichung an die Vorcoronazeit ist noch nicht erreicht, die schweizweit zeitversetzten Schulferien von Frühling bis Herbst führen aber zu einer sehr guten Auslastung mit Feriengästen, zunehmend auch von Backpackern, die den Komfort und das gute Essen eines Viersterneplus-Hotels zu schätzen gelernt haben.
Für die überdurchschnittliche Gastronomie im Hotel Beaulac zeichnet seit Mitte Mai 2021 Küchenchef Jean-Philippe Dupas verantwortlich. Der Executive Chef wirkte zuvor in namhaften Hotels auf der ganzen Welt, unter anderem im Kempinski in St. Petersburg, im City of Dreams auf den Philippinen – ein Luxusresort mit drei Hotels, über 1000 Zimmern und 27 Restaurants – sowie im Waldorf Astoria in Shanghai. Zuletzt kochte Jean-Philippe Dupas als Chef Executive im Hôtel Barrière Les Neiges in Courchevel, unter anderem unter dem Regime der Spitzenköche Pierre Gagnaire und Mauro Colagreco, beide dotiert mit drei Sternen. Letzterer wurde 2009 zum «Koch des Jahres» ernannt und war der erste nicht-französische Koch, dem Gault Millau diesen Titel verlieh, ein Argentinier mit italienischen Wurzeln, Küchenchef und Inhaber des Restaurants Mirazur in Menton an der Côte d'Azur.





Transparent und leicht. Die vielen Fenster und Glasfassaden im Beaulac verschmelzen die Aussen- mit der Innenwelt. Stilvoll und elegant, aber trotzdem sympathisch und offen – das Beaulac wird von Businessfrauen und Backpackern gleichermassen geschätzt.

Weitgereist und inspiriert von hochkarätigen Köchen lässt Jean-Philippe Dupas seine kulinarischen Innovationen nun in die Fusionsküche des Restaurants Lake Side einfliessen, die Südländisches mit Orientalischem verschmilzt. «Es ist eine einfache, moderne, sehr kreative Küche mit ausschliesslich frischen Produkten. Mein Küchenteam umfasst 24 Mitarbeitende, welches – verteilt auf drei Pools – die Waves-Bar, die Bankette und das Restaurant Lake Side bespielt. In letzterem bedienen wir mittags und abends jeweils rund 80 bis 100 Gäste. In den Genuss des kontinentalen Frühstücks kommen jeden Morgen rund 180 bis 220 Personen», erklärt Jean-Philippe Dupas gegenüber GOURMET.



Die meisten Gäste geniessen ihr Frühstück im Restaurant Lake Side, für mehr Privatsphäre ist auch der Zimmerservice eine schöne Option.

Kontinentales Frühstück mit Hero Gastronomique

Auf dem Frühstücksbuffet im Hotel Beaulac stehen dann schön assortierte Hero-Konfitüren in Portionengläsern, die in der Schweiz traditionell produziert werden und eine fruchtige Süsse auf die vielfältige Brotauswahl bringen. Ausserdem Honig, ebenfalls von Hero und in kleine Gläser abgefüllt, sowie einzelverpackte Müesli für einen gesunden Start in den neuen Business- oder Ferientag – alles in Display-Harassen aus Holz besonders aufgeräumt präsentiert. Hinzu kommen Aufschnitt, Rauchlachs, eine Auswahl an feinen und regionalen Käsesorten sowie frische Früchte und Säfte. «Wir bieten zudem warme Speisen wie Tomaten, Champignons, Rösti, Würste oder Pancakes und Waffeln sowie auf Bestellung Omeletten oder Eier nach Wahl an», erklärt Küchenchef Jean-Philippe Dupas, welcher das Buffet nun umgestalten und dem Bereich Healthy Food mehr Platz einräumen will. «Eine grössere Auswahl an Fruchtsäften, Smoothies und Detox-Produkten sind geplant, ausserdem mehr Früchte und lokale Produkte, Rauchfische aus den umliegenden Seen beispielsweise.»

Jean-Philippe Dupas, Chef Executive du Hotel Beaulac, will das Frühstücksdisplay überarbeiten und den Bereich Healthy Food erweitern.

Mit dem Ausbau des Frühstücksbuffets betont Küchenchef Jean-Philippe Dupas auch dessen Bedeutung für die Zufriedenheit der Hotelgäste. Was sich im stressigen Alltag häufig auf einen Espresso beschränkt, wird im Hotel gerne ausgekostet – ein ausgiebiges Frühstück. Da buhlen dann Käseplatte, Rauchlachs und Dreiminuten-Ei um die Gunst der Gäste, während Klassiker wie Konfitüre, knusprige Brötchen und duftender Kaffee längst auf dem Tisch sind. Zuletzt ist es das gesamte Frühstückspaket, das den Eindruck eines Hotels festigt, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen – am Morgen vielleicht umso mehr. Das bestätigt auch Jean-Philippe Dupas: «Zum Frühstück kommen die meisten Gäste in den Speisesaal, und das ist für uns die Gelegenheit, einen bleibenden und positiven Eindruck zu hinterlassen, die Message des Hotels zu transportieren.»

Qualität aus der Schweiz

Entsprechend wichtig sind Qualitätsprodukte – im Beaulac vorzugsweise aus der Region. Seit über 130 Jahren auf dem Markt gehört Hero zur Schweiz wie die Konfitüre aufs Butterbrot. Mehr Regionalität geht also kaum.

1

1 | Während der Woche von sieben bis zehn, am Wochenende bis halb elf – zu diesen Zeiten geniessen die Gäste im Hotel Beaulac ein ausgiebiges Frühstück.

2 | Hero wirft sich in Schale: Müeslis, Flocken und Porridge, das Sortiment für einen gesunden Auftakt in den Tag ist gross – auf Wunsch auch glutenfrei.

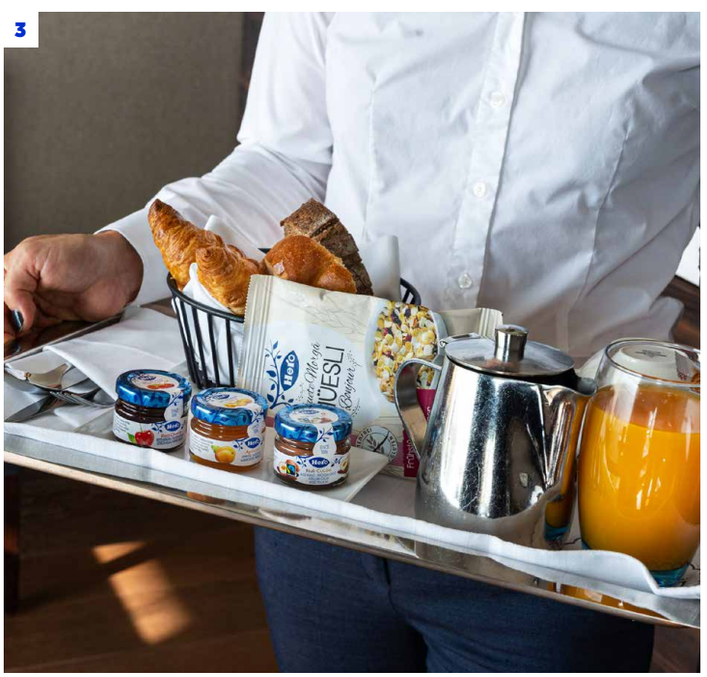
3 | Hero entwickelt sein Sortiment stetig weiter und passt es ändernden Lebens- und Essgewohnheiten an.

4 | Viel Fruchtgenuss im Konfiglas: Seit 1886 hat sich Hero auf die Fahne geschrieben, Frisches schmackhaft und haltbar zu machen.

5 | Beim honigsüssen Genuss legt das Hotel Beaulac Wert auf Produkte aus fairem Handel.

2

3



4

5

Für letztere werden Früchte und Zucker sorgfältig gekocht, heiss abgefüllt und luftdicht verschlossen, ein Traditionsrezept, das sich bewährt hat und viel Fruchtgeschmack in Glas, Becher oder Alu-Portionen bringt. Und das in 19 Geschmacksrichtungen – von Aprikosen und Erdbeeren über Waldbeeren bis hin zu roten Kirschen oder Holunder, als klassische Konfitüre, Gelée oder in samtweicher Ausführung ganz ohne Stückchen und Kerne. Ausserdem auf Wunsch und je nach Produkt gemäss den Nachhaltigkeitsstandards Bio, Origine oder Fairtrade produziert.

«Der Trend zu einer gesunden Ernährung hat sich auch auf dem Frühstücksbuffet längst breitgemacht. Und das wiederspiegelt sich in unserem Sortiment», erklärt Peter Walther, Regionalverkaufsleiter West von Hero Gastronomique, dem Label, das sämtliche Bedürfnisse der professionellen Küche abdeckt. «Hero bietet ein breites Sortiment von Premium-Produkten für Viersterneplus-Häuser wie das Beaulac in Neuchâtel bis zu Roco-Konfitüren für alle, die besonders scharf kalkulieren. 15 bis 20 Mitarbeitende sind täglich für Hero Gastronomique unterwegs. Sie spüren den Puls von Hotellerie und Gastronomie, holen ihre Bedürfnisse ab, und was der Markt verlangt, kommt später auch in unser Sortiment.»

«Für jedes Hotel oder Restaurant erstellen wir auf Wunsch individuelle Bedarfsanalysen und eruieren, ob ein hausgemachtes Offenkonzept oder sauber verpackte Einzelportionen die bessere Lösung ist. Möglichkeiten gibt es viele», ergänzt Christophe Michel, Verkaufsberater für die Kantone Jura und Neuchâtel und damit verantwortlich für das Hotel Beaulac, das seit sechs Jahren Hero-Produkte bezieht. «Wir haben zuerst Konfitüren in Portionengläsern eingeführt, ein Jahr später Honig, dann Konfitüren Light und schliesslich vor zwei Jahren Müeslis als Einzelportionen. Im Eventbereich sind zudem mehrstöckige Holzdisplays für je 60 Gläsli im Einsatz», sagt Christophe Michel und betont die angenehme Zusammenarbeit mit dem Team des Hotels Beaulac.

Hero Gastronomique entwickelt grandiose Frühstückslösungen für Hotels und Restaurants und überzeugt mit einem attraktiven Konfitürensortiment.

Dass hier Chefkoch Jean-Philippe Dupas das gesamte Frühstücksdisplay nun überarbeitet, ist für Christophe Michel auch eine Chance, um zusätzliche Produkte auf dem Frühstücksbuffet zu platzieren, denn gerade im Bereich gesunde Ernährung hat Hero einiges zu bieten: Frühstücksflocken in diversen Varianten – beispielsweise Fünfkorn-, Hafer- oder Dinkelflocken –, dann Birchermüesli oder Beeren-, Nuss-, Frucht- und Kernen-Mischungen. Auch Porridges sind Teil des Hero-Sortiments. Sie versorgen den Körper mit wertvollen Ballaststoffen, sättigen lange und sind, mit Mandel-, Soja- oder Kuhmilch angerührt, ein gesunder Genuss. Das gilt auch für Kompotte – hier verpackt Hero pure Früchte in saubere Einzelportionen – ohne Kristallzucker und sonstige Zutaten passen auch sie perfekt auf den gesunden Frühstückstisch.

Personalwechsel in der Küche sind auch eine Chance: Der Kontakt zwischen Küchenchef Jean-Philippe Dupas (2.v.r.), Frühstücksmanager Billal GhedjGhedj (r.) und F&B-Manager Nicolas Muller (Mitte) sowie dem Hero-Team mit Peter Walther, Regionalverkaufsleiter West (l.) und Christophe Michel, Verkaufsberater der Regionen Jura, Neuchâtel, war ein Erfolg.

Mehr zum Thema

Hôtel Beaulac
Esplanade Léopold-Robert 2
2000 Neuenburg
Tel. 032 723 11 11
hotel@beaulac.ch
www.beaulac.ch

Hero Gastronomique
Karl Roth-Strasse 8
5600 Lenzburg
Tel. 062 885 54 50
info@hero.ch
www.gastro.hero.ch