

The Valley Lounge & Restaurant Miyabi, Kempththal:

Genuss und Qualität in einer (industrie)geschichtsträchtigen Location

Wo früher die Maggi-Würze zuhause war, herrscht heute Aufbruchstimmung: Im «The Valley» in Kempththal entstand in den letzten Jahren viel Neues – eine bunte Mischung aus Kreativität, Innovation und Genuss. Zum Beispiel mit einer Smoking Lounge und einem japanischen Restaurant – mit Küchentechnik der Electrolux Professional AG auf höchstem Niveau!

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



Das «The Valley» im Kempththal entwickelt sich zum Standort von Startups und innovativen Unternehmen.

Im «The Valley» in Kempththal nehmen erfolgreiche Unternehmensgeschichten ihren Anfang. Hier führte einst Julius Maggi ab 1867 das Unternehmen hinter der Maggi-Würze zu Weltruhm. Im Jahre 2015 wurde das Areal verkauft und anschliessend eine spannende Arealentwicklung initiiert. Ein Quartier für Startups und innovative Unternehmen soll hier entstehen. Und tatsächlich tut sich einiges: Während manche Orte noch von Baustellen geprägt sind, wird andernorts bereits an Fleischalternativen getüftelt, innovative Lautsprecher-Systeme entwickelt und realisiert und Fahrzeugträume erfüllt. Vor kurzem kamen zudem eine Zigarrenlounge sowie ein japanisches Restaurant dazu.

Smoking Lounge als Memberclub

Gleich wie im «The Valley» selber fühlt man sich auch in der The Valley Lounge in eine andere Zeit zurückversetzt. Passend zur Industrie-Atmosphäre geniessen die Gäste ihre Zigarren auf rund 50 in kleinen Gruppen grosszügig verteilten edlen Ledersesseln, umgeben von dunklem Holzinterieur, mit Blick auf ein Cheminée oder aus



Das Highlight: Der begehbare Zigarren-Humidor mit über 200 kubanischen Zigarren.

grossen Fenstern auf das Areal. 1500 Weine und Champagner sowie über 500 ausgewählte Spirituosen lassen sich hier vor Ort geniessen. Natürlich fehlt auch der begehbare Zigarren-Humidor mit über 200 kubanischen Zigarren nicht. Sogar ein Pokertisch, ein grosser TV-Bildschirm und ein Sitzungszimmer stehen zur Verfügung. Für die Zukunft sind verschiedene Veranstaltungen geplant – von Tastings bis zu Konzerten. Geöffnet ist The Valley Lounge 24 Stunden pro Tag und 365 Tage im Jahr. Denn bei der Smoking Lounge handelt es sich um einen Memberclub.

Im Innern der drei Meter hohen Räume wurde der Industriecharakter gekonnt mit passendem Interieur aufgegriffen.



«Wir suchten schon länger einen Ort, wo wir unserer Leidenschaft, den Zigarren und dem Genuss, nachgehen können, so wie wir uns das vorstellen. Diesen Ort wollen wir nun mit Gleichgesinnten teilen.»

Jan Sommerhalder, The Valley Lounge/Restaurant Miyabi

Für 2022 Franken jährlich, wovon die Hälfte ein Konsumationsgutschein bildet, können Mitglieder mittels Fingerprint jederzeit zum Geniessen vorbeikommen, teilweise betreut von einem zweiköpfigen Team, teilweise mit Selbstbedienung. «Wir suchten schon länger einen Ort, wo wir unserer Leidenschaft, den Zigarren und dem Genuss, nachgehen können, so wie wir uns das vorstellen. Diesen Ort wollen wir nun mit Gleichgesinnten teilen», sagt Jan Sommerhalder, Initiator und Mitinhaber der Smoking Lounge sowie Inhaber eines Financial Consultings, gegenüber GOURMET.

Niveaudifferenz als Herausforderung

Als Jan Sommerhalder zum ersten Mal ins «The Valley» kam, erkannte er sofort das Potenzial der Industriekulisse und liess sich mögliche Räumlichkeiten zeigen. Fündig wurde er in der ehemaligen Schreinerei und Schlosserei sowie im Archiv und Lager. Auch die angrenzende Garderobe weckte sein Interesse – «und weil wir alle Sushi-Liebhaber sind, haben wir die Chance gleich noch für ein japanisches Restaurant gepackt». Ende 2020 wurde der Mietvertrag unterzeichnet, Mitte 2021 begannen die aufwändigen Renovations- und Bauarbeiten: Zwischenwände kamen raus, Deckenbalken wurden freigelegt, Fenster erneuert – alles eng begleitet durch die Instanzen des Denkmalschutzes. Im Freien wurde eine 250 Quadratmeter grosse Terrasse realisiert, welche die Lounge und das Restaurant verbindet, die jedoch über zwei abgegrenzte Bereiche verfügt. Eine besondere Herausforderung stellte sich beim Restaurant Miyabi aufgrund einer Niveaudifferenz innerhalb des Raumes. Kurzerhand wurde eine Zwischenetage eingebaut, wo heute die beiden Köche Shuhei Nagano und Satoshi Kunii vor den Augen der etwas erhöht sitzenden Gäste neben Ramen-Nudel-Suppen, Sushi- und Sashimi-Platten auch delikate Teppanyaki-Tischgrill-Spezialitäten zubereiten.



Edle Ledersessel, schicke Atmosphäre, elegante Bar – in der The Valley Lounge passt alles zusammen.



Bei der Barausstattung sowie einer kleinen Küche in der The Valley Lounge setzte man auf die Kompetenz von Electrolux Professional.



Rund 30 Plätze bietet das Miyabi im Innenbereich – mit Blick auf die Köche, die eine Ebene tiefer die japanischen Speisen zubereiten.

Qualität von Electrolux Professional

Die Niveaudifferenz war auch eine Herausforderung bei der Küchenplanung. Hier setzte Jan Sommerhalder aufgrund sehr guter Erfahrungen eines Mitinhabers auf die Electrolux Professional AG. «Uns war wichtig, auf Qualität zu setzen, sowohl bei unserem Angebot als auch bei der Ausstattung bis hin zur Kücheninfrastruktur. Deshalb passte Electrolux Professional perfekt», führt Jan Sommerhalder aus. Das Unternehmen aus Sursee vereint die Wäschereitechnik,

«Wir haben in Sursee ein kompetentes Team von Küchenplanungsspezialisten, die mit ihrer jahrelangen Erfahrung zusammen mit den Kunden die optimalen Lösungen bezüglich Küchenausstattung und -abläufe erarbeiten.»

Beat Clement, Regionalverkaufsleiter der Electrolux Professional AG



Unter der Arbeitsfläche gibt es mehrere Kühl- und Tiefkühlmöglichkeiten, abgestimmt auf die Arbeitsabläufe.



Der Zwischenwand entlang finden sich unter anderem zwei Herdblöcke mit Griddle-Platte beziehungsweise vier Infrarot-Platten.

Getränkelösungen sowie die Grossküchentechnik unter einem Dach. «Besonderes Highlight sind dabei die massgeschneiderten Herdanlagen, die seit 150 Jahren in Sursee produziert werden. Wir bieten aber das komplette Paket, von Einzelgeräten bis zu Chromstahl-Anfertigungen, von der Beratung, Küchenplanung über die Ausführung bis hin zur Inbetriebnahme», betont Roland Astner, Verkaufsleiter Schweiz bei der Electrolux Professional AG, gegenüber GOURMET. Erste Ansprechperson für Jan Sommerhalder war Beat Clement, Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau von Electrolux Professional. Für die Detailplanung wiederum holte sich dieser interne Unterstützung. «Wir haben in Sursee



1 | Besonderer Blickfang ist die durchgehende, leicht gebogene Chromstahl-Anfertigung (links im Bild).

2 | Links vom Durchgang ist auf kleinem Raum der MultiSlim-Kompaktofen untergebracht. Daneben geht es nochmals eine Ebene tiefer in die rückwärtige Küche.

3 | Drei Kühl- und zwei Tiefkühlgeräte der Linie ecostore von Electrolux Professional bieten energiesparend viel kühlen Stauraum.

4 | Zwei Untertisch-Geschirrspülmaschinen von Electrolux Professional sorgen für Sauberkeit.



ein kompetentes Team von Küchenplanungsspezialisten, die mit ihrer jahrelangen Erfahrung zusammen mit den Kunden die optimalen Lösungen bezüglich der Küchenausstattung und -abläufe erarbeiten», führt Beat Clement aus.

Energiesparende Geräte

Bei der Moonlight Entertainment AG, unter deren Dach The Valley Lounge und das Restaurant Miyabi zusammengefasst sind, waren es gleich zwei Projekte. So verantwortet die Electrolux Professional AG zum einen eine kleine Produktionsküche in der **Smoking Lounge** (wo Geschirr gereinigt und ergänzend zum Sushi-Angebot aus dem Restaurant auch Fleisch- und Käseplatten angerichtet oder kleine warme Snacks zubereitet werden können) sowie die Bar im Frontbereich. Diese besticht mit zahlreichen Getränkekühlschubladen und -vitrinen sowie einer durchdachten Chromstahl-Arbeitsfläche. Beim **Restaurant Miyabi** wiederum sticht die Chromstahl-Anfertigung in der Front-Küche sofort ins Auge, die an einem Stück sowie leicht gebogen ist. «Das ist für die Hygiene perfekt, erfordert bei der Planung sowie der Fertigung aber ein grosses Know How und stellte hier im Obergeschoss mit den engen Platzverhältnissen auch bei der Montage eine Herausforderung dar», erinnert

«Wir sind sehr zufrieden mit der Küche und dankbar für die professionelle Planung und Ausführung. Alles wurde pünktlich fertig, die Abläufe stimmen und die Gerätschaften passen perfekt.»

Jan Sommerhalder, The Valley Lounge/Restaurant Miyabi

sich Regionalverkaufsleiter Beat Clement. Unter der Arbeitsfläche sind abgestimmt auf die Arbeitsabläufe mehrere Kühl- und Tiefkühl-Komponenten integriert. Der Zwischenwand entlang finden sich je ein Herd mit Griddle-Platte sowie vier Infrarot-Kochfelder aus der Electrolux Professional-Linie thermaline. Zusätzlich kann das Küchenteam auf einen MultiSlim-Kompaktofen zurückgreifen, der mit einer Stellfläche von nur 0.42 Quadratmetern erstklassige Garleistungen auf kleinstem Raum bietet. Gleichzeitig ist er dank einem bis zu 15 Prozent niedrigeren Wasserverbrauch als herkömmliche

«Zwar arbeiten bei uns auch im Verkauf zu 80 Prozent gelernte Köche. Bei der Instruktion ist es uns aber wichtig, eine Demo-Köchin zur Verfügung stellen zu können, die nah am Kochalltag ist.»

Roland Astner, Verkaufsleiter Schweiz der Electrolux Professional AG



Freuen sich gemeinsam über das erfolgreiche Projekt: **Beat Clement, Regionalverkaufsleiter ZH/AG Electrolux Professional, Jan Sommerhalder, Initiator und Mitinhaber von The Valley Lounge und vom Restaurant Miyabi, Roland Astner, Verkaufsleiter Schweiz Electrolux Professional (v.l.n.r.)**

Dampfgarer auch noch besonders sparsam und umweltschonend. Etwas, das er mit den drei ecostore-Kühlschränken sowie zwei ecostore-Tiefkühlgeräten (à jeweils 670 Liter) gemeinsam hat, die im rückwärtigen Küchenbereich platziert sind. Sie verfügen über ein intelligentes Luftführungssystem, welches die Umluft im Innenraum optimal in jeden Bereich des Gerätes verteilt und damit den Energieverbrauch reduziert und die Kühlergebnisse verbessert, was bei Sushi besonders wichtig ist. Abgerundet wird die Kücheninfrastruktur durch zwei Untertisch-Geschirrspülmaschinen von Electrolux Professional sowie durch weitere Stau- und Arbeitsflächen.

Angebot stösst auf Anklang

Seit April 2022 läuft nun der Betrieb im Restaurant Miyabi «und wir sind sehr zufrieden mit der Küche und dankbar für die professionelle Planung und Ausführung. Alles wurde pünktlich fertig, die Abläufe stimmen, und die

Gerätschaften passen perfekt», betont Jan Sommerhalder. Zuvor gab es noch eine Kücheninstruktion von Electrolux Professional. «Zwar arbeiten bei uns auch im Verkauf zu 80 Prozent gelernte Köche. Bei der Instruktion ist es uns aber wichtig, eine Demo-Köchin zur Verfügung stellen zu können, die nah am Kochalltag ist», erklärt Electrolux Professional-Verkaufsleiter Roland Astner. 45 eigene Servicetechniker in der gesamten Schweiz sorgen zudem dafür, dass im Notfall schnell jemand vor Ort wäre. Und auch Regionalverkaufsleiter Beat Clement schaut regelmässig vorbei. Damit ist er nicht alleine: «Der Betrieb ist gut angelaufen, vor allem unter der Woche mittags haben wir viele Gäste von den umliegenden Betrieben, während an den Abenden zum Beispiel auch die Members aus der Smoking Lounge Sushi geniessen», führt Jan Sommerhalder aus. Diese nahm im Mai 2022 ihren Betrieb auf und stösst ebenfalls auf grossen Anklang. «Genau so, wie wir uns das vorgestellt haben, treffen sich hier nun Gleichgesinnte für Genuss auf höchstem Niveau, wann immer sie wollen. Ein ganz unterschiedliches Publikum, vom Banker bis zum Handwerker. Wie es zum «The Valley» passt.»



Mehr zum Thema

The Valley Lounge & Restaurant Miyabi
Kempthpark 24
8310 Kempththal
Tel. 052 345 34 34
info@thevalleylounge.ch
www.thevalleylounge.ch

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28
6210 Sursee
Tel. 041 926 81 81
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema