

Blu Restaurant & Lounge,
Locarno:

Topfrische Fisch-Kreationen – mit Seesicht!

Daran vorbeizukommen geht schlicht nicht: Ein Spaziergang am See, ein Espresso am Morgen, ein Lunch, ein Drink zwischendurch, ein Apero in einzigartiger Atmosphäre oder ein stilvolles Abendessen – das Blu am Lido in Locarno passt immer und zu jeder Zeit. Besonders beliebt bei Gästen ist das Sushi-Angebot. Was das anbelangt, ist der Anspruch an Qualität und Frische ganz besonders hoch. Executive Chef Davide Asietti und F&B-Manager Lars Löwen setzen deshalb auf die erste Lachsräucherei der Schweiz, auf die Dyhrberg AG in Balsthal.

Text: Maya Höneisen | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Die Aussenterrasse bietet eine grandiose Aussicht auf den Lago Maggiore.





Blick vom ersten Stock ins Restaurant, über die Terrasse und den Lago Maggiore.

FOOD & BEVERAGE

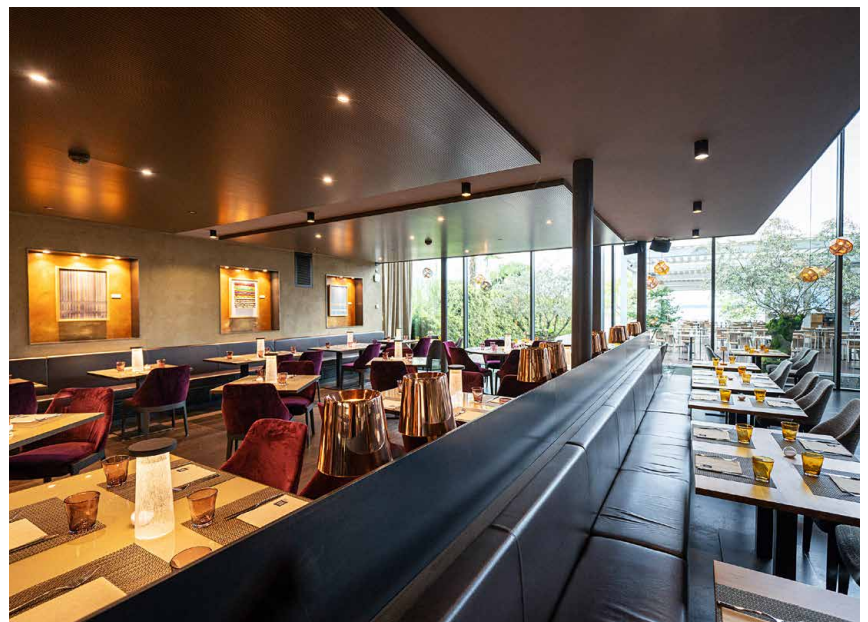
Sanft kräuseln sich die Wellen im Wind. Weit draussen ruht ein Segelboot auf dem Wasser. Am gegenüberliegenden Ufer leuchten die Berge im Abendlicht. Ein einsamer Schwimmer pflügt sich noch mit kräftigen Zügen durch den See. Von oben beobachtet eine Möwe die Szene. Es ist ruhig. Ein guter Moment, in dieser einzigartigen Kulisse den Alltag hinter sich zu lassen, zu entspannen und den Moment zu geniessen. Ein Caffè auf der grosszügigen Terrasse? Ma sì! Danach vielleicht ein kleiner Aperò mit Seesicht? Ma certo! Später möglicherweise den Gaumen verwöhnen? Auf jeden Fall. So ist es hier. Im Restaurant & Lounge Blu am Lido in Locarno.

Das Blu besteht aus einem optimalen Mix aus italienischem Flair, moderner städtischer Geschäftigkeit, einer Prise «young and urban» und entspannter Ferien-Atmosphäre. Ein vielseitiger Betrieb mit einem mediterranem Verpflegungskonzept, welcher ein breites Publikum zu seinen Gästen zählt. «In unserer Küche legen wir viel Wert auf Regionalität und Frische», erklärt F&B-Manager Lars Löwen. «Dem heutigen Gesundheitsbewusstsein des Gastes entsprechen wir mit einem pflanzenorientierten Angebot. Entsprechend zieht sich unser Konzept durch den ganzen Betrieb hindurch.»

i

Blu Restaurant & Lounge kurz und bündig

Das Restaurant im Erdgeschoss verfügt über 170 Sitzplätze. Auf der vorgelagerten Terrasse finden 140 Gäste Platz. Zusätzlich bietet das Blu in der Lounge und an der Bar rund 80 Plätze. Im ersten Stock empfängt das Sushi-Restaurant mit 50 Plätzen die Gäste. Für Events stehen rund 300 Plätze zur Verfügung. Das Blu Restaurant & Lounge ist ganzjährig geöffnet und beschäftigt, saisonal abhängig, 50 Mitarbeitende, 16 davon in der Küche. Der Betrieb ist Catering-Partner des Filmfestivals Locarno und auf der Ticino Gourmet Tour gelistet.



FOOD & BEVERAGE

Auf der überdachten Terrasse mit dem herrlichen Blick auf den Lago Maggiore dürfen auch Gäste das Angebot aus der Blu-Küche geniessen.



Der Sushi & Natural Bereich im ersten Stock bietet ein intimes Ambiente mit einem Touch Exotik, in dem man sich sofort wohl fühlt.



Frisch und regional gelten als Maxime in allen Bereichen des Blu Restaurant & Lounge.

Drink an der Bar zum Apero oder für einen solchen vor dem Ausgang in Locarno. Zu erwähnen ist hier das Konzept von Barman Michele: Angepasst an die Saison liegen seinen Drinks die fünf Elemente Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser zugrunde. Aus diesen Inspirationen entwickelt er seine Cocktails.

Für einen kleinen Kaffee zwischendurch mit Freunden, Mitarbeitenden oder für eine geschäftliche Besprechung eignet sich die Lounge perfekt. In der lockeren Atmosphäre und den bequemen Sesseln geniessen man entspannt eine grosse Auswahl an Getränken. Wenn erwünscht, wird gerne eine köstliche Käse- oder Aufschnittplatte dazu serviert. Auch für Events, vom kleinen Apero unter Mitarbeitenden bis zum Grossanlass mit der entsprechenden Infrastruktur, ist das Blu Restaurant & Lounge die ideale Location.



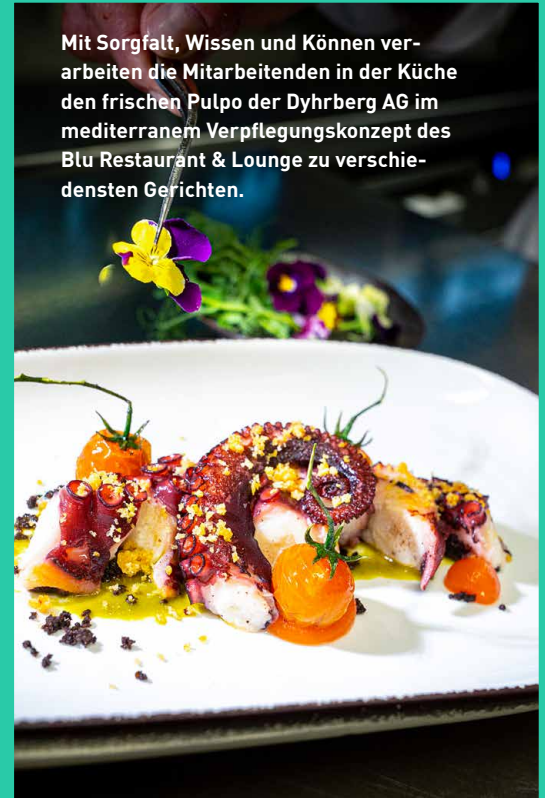
Symbol für die exzellenten Fisch- und Sushi-Gerichte aus der Blu-Küche.

Ein rundes Angebot

So ist es auch im Restaurant im Erdgeschoss und auf der Terrasse, wie ein Blick in die umfangreiche Speisekarte zeigt. Sie bietet sowohl Fisch- und Fleischgerichte als auch eine grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen, wobei sie vier Mal pro Jahr, der jeweiligen Saison entsprechend, angepasst wird. Der F&B-Bereich bedient zudem das Lido und dessen Spa. Gäste aus dem Lido können das Angebot aus der Blu-Küche auch auf der Terrasse geniessen. Mit dem Spa besteht eine Kooperation. Eine Spa-Tageskarte inkludiert ein spezielles, spa-orientiertes Menu. Das Blu geniessen Einfluss auf die angebotenen Speisen in beiden Bereichen und bietet auch Take-away an. So ergibt sich für sämtliche Gäste ein umfassendes, stimmiges Angebot. Berücksichtigt werden mit einem Mittagsmenu von Montag bis Freitag auch Mitarbeitende der umliegenden Unternehmen. Abends ist das Blu der Treffpunkt für einen

Im Land des Lächelns

In die Höhe geht es im Blu Restaurant & Lounge für einen Ausflug ins Land des Lächelns: Im ersten Stock mit der grandiosen Aussicht auf den Lago Maggiore ist der stilvoll gestaltete Sushi & Natural-Bereich untergebracht. Wer es exotisch mag, ist hier also bestens aufgehoben. Qualifizierte Köche verwöhnen den Gast mit viel Liebe und Sorgfalt mit Sushi, Sashimi & Co. Fernöstlicher Zauber vom Feinsten! Dass über den ganzen Betrieb hinweg sämtliche Produkte frisch zubereitet werden, ist für Executive Chef und Küchenchef Davide Asietti oberstes Gebot. Wenn es um die Produkte-Qualität geht, stellt er höchste Ansprüche. Das gilt nicht nur für

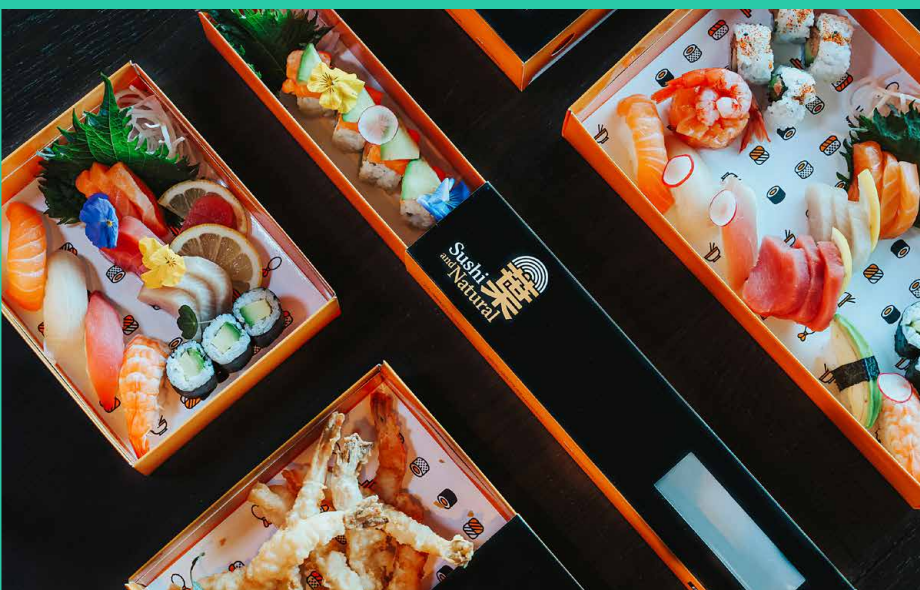


Mit Sorgfalt, Wissen und Können verarbeiten die Mitarbeitenden in der Küche den frischen Pulpo der Dyhrberg AG im mediterranem Verpflegungskonzept des Blu Restaurant & Lounge zu verschiedensten Gerichten.



Der Lachs der Dyhrberg AG stammt zu 40 Prozent aus Dänemark, Norwegen und der Bio-Lachs aus Irland.

Der frisch zubereitete Lachs Uramaki mit Avocado wird auf dem Holzteller serviert.



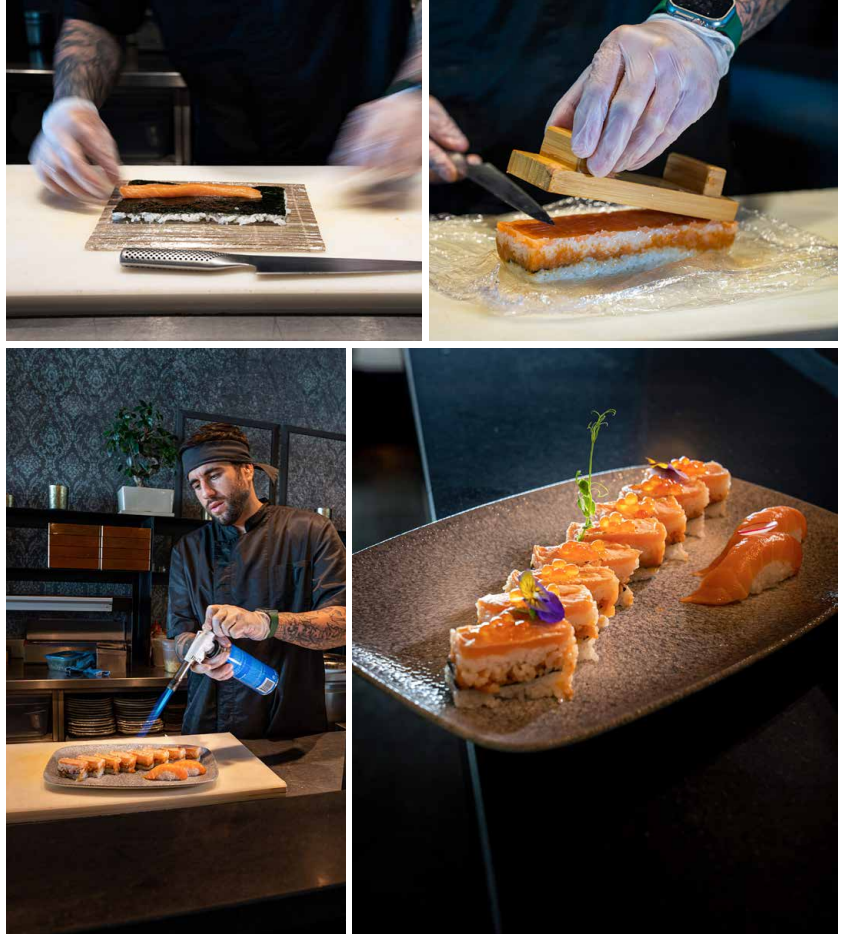
Qualifizierte Köche verarbeiten die Produkte der Dyhrberg AG auf höchster Qualitätsstufe.

FOOD & BEVERAGE

den Sushi-Bereich, sondern auch für alle integrierten Bereiche. Was Fisch und Krustentiere angeht, setzt er deshalb auf die Produkte der Lachsräucherei Dyhrberg AG aus Balsthal. «Besonders bei Sushi ist die Qualität und die Einhaltung der Kühlkette enorm wichtig», erklärt Davide Asietti gegenüber GOURMET. Für ihn sind diese Anforderungen bei den Produkten der Dyhrberg AG vollumfänglich gewährleistet. Die Kooperation mit der ersten Lachsräucherei der Schweiz bringt er kurz und bündig auf einen Nenner: «Gute Qualität, guter Service.» Einmal pro Woche liefert ihm Dyhrberg den tiefgekühlten Lachs direkt in die Küche.

Fisch von Dyhrberg

Die Dyhrberg AG wurde als erste Lachsräucherei der Schweiz im Jahr 1965 von zwei Dänen und einem Schweizer gegründet. Heute stammen bereits knapp die Hälfte der Dyhrberg-Lachse aus Dänemark, Norwegen und der Bio-Lachs aus Irland. «Unsere Fjordlachse schwimmen bis zu 60 Meter tief und haben einen Fettanteil, der sich optimal zum Räuchern eignet», erklärt Verkaufsleiter Roli Meier. Bereits ein paar Tage, nachdem sie im Norden gefischt wurden, kommen die Lachse in Balsthal an, werden über Nacht gewässert, tags darauf von Hand filetiert, gesalzen und im gemauerten Holzofen geräuchert. Eine



Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Zucht sowie ein fairer Handel gehören zu den Maximen der Dyhrberg AG. Darauf verlässt auch der Sushi & Natural-Bereich im Blu Restaurant & Lounge.



Der Pulpo wird von der Dyhrberg AG in Balsthal portioniert und vakuumverpackt angeliefert. Im Bild: Davide Asietti, Executive Chef und Küchenchef (l.) sowie Roli Meier, Verkaufsleiter der Dyhrberg AG.

klare, transparente Deklaration und höchste Qualität in der Verarbeitung sind für die Dyhrberg AG eine Selbstverständlichkeit. Bei gefrorenem Lachs setzt sie klare Kriterien:

- Ständige Verfügbarkeit
- Produkte filetiert, teilweise enthäutet, entgrätet
- Einfaches Handling
- Keine Verluste
- Genaue Kalkulation
- Gleichbleibend hohe Qualität
- lose gefroren, einfach der Verpackung zu entnehmen

Je nach Bedürfnis des Kunden wird der Lachs auch portioniert oder bereits geschnitten angeliefert. Dies selbstverständlich stets unter strikter Einhaltung der Kühlkette.

Die Dyhrberg AG legt den Fokus auf ein begrenztes, aber durchdachtes Sortiment. Nachhaltiger Fischfang und nachhaltige Zucht sowie ein fairer Handel sind die Leitlinien der Lachs-

räucherei Dyhrberg AG. Als Beleg für dieses Credo engagiert sich Dyhrberg bei mehreren anerkannten Label-Programmen wie ASC, MSC und Bio-Knospe. Für Dyhrberg ist es klar, dass die Sortimente im Wild- und Zuchtbereich laufend den neuesten Anforderungen der Umweltschutz-Organisationen angepasst werden. Und das wichtigste: Dyhrberg ist eine veritable Seafood-Spezialistin! Seit Jahren ist das Unternehmen nach IFS (International Food Standards) auf Niveau «Higher Level» zertifiziert. Und sollte doch einmal eine Beanstandung kommen, reagiert die Dyhrberg AG sofort. Dann heisst es, die Ursache zu finden und das Produkt unverzüglich zu ersetzen. Für Verkaufsleiter Roli Meier ist die Haltung klar: «Wir lassen den Kunden in solchen Situationen nicht alleine.»

Die Zusammenarbeit zwischen den beiden Partnern besteht nun schon seit einigen Jahren. Roli Meier bezeichnet sie als «mega cool». Er und Davide Asietti haben sich übrigens ausserhalb ihres Jobs auf dem Golfplatz näher kennengelernt und treffen sich seither immer wieder

auf verschiedenen Greens. «Daraus ist eine gute und tragfähige Freundschaft entstanden, die sich auch in unserer Geschäftsbeziehung widerspiegelt», sind sich beide einig.

i

Ein starkes Team

F&B-Manager Lars Löwen stammt aus einer Gastronomen-Familie. Er ist im Tessin aufgewachsen. Nach einer Grundausbildung im kaufmännischen Bereich absolvierte er die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Während 18 Jahren wirkte er im Castello del Sole in Ascona und arbeitete sich vom Praktikanten bis zum Vizedirektor hoch. Seit einem Jahr arbeitet er im Blu Restaurant & Lounge.

Executive Chef Davide Asietti ist im Centovalli aufgewachsen. Nach seiner Kochlehre absolvierte er die Hotelfachschule in Stresa am Lago Maggiore. Das eidgenössische Diplom erwarb er danach in Weggis/LU. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn in Betriebe rund um die Welt. Vor neun Jahren hat er seinen Platz im Blu Restaurant und Lounge gefunden. Davide Asietti ist als Saporì Ticino ausgezeichnet.



Roli Meier, Verkaufsleiter Dyhrberg AG mit Vittoria Setter, Events und Marketing Koordinator, Davide Asietti, Executive Chef, Francesco Lo Manno, Chef de Service und Lars Löwen, F&B Manager (v.l.)



Mehr zum Thema

Blu Restaurant & Lounge

Via G. Respini 9
6600 Locarno
Tel. 091 759 00 90
info@blu-locarno.ch
www.blu.ch

Dyhrberg AG

4710 Klus/Balsthal
Tel. 062 386 80 00
admin@dyhrberg.ch
www.dyhrberg.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema