

Wo Buddha über die «Fusion Cuisine» wacht...



*Sushi-Künstler Lie Wha
und Restaurantdirektor
Claude Leuthold
präsentieren –
zusammen mit Buddha
– ihre Sushi-Kreationen.*

Im neuen Wohn- und Einkaufszentrum «Cormanon Centre» in Villars-sur-Glâne bei Fribourg ist mit der «Buddha Loft» ein ganz und gar aussergewöhnliches Gastronomie-Konzept realisiert worden, das unter der Obhut einer omnipräsenten Buddha-Statue eine hochstehende «Fusion Cuisine at its best» anbietet und wo eine globale «Weltküche» in rigoroser Konsequenz zelebriert wird. In der offenen Frontcooking-Küche ist ausschliesslich erstklassige Küchentechnik im Einsatz – so auch die spülmaschinenfeste und antimikrobielle «Anliker5» der neusten Generation!

Von Chefredaktor René Frech

Keine Frage — in den letzten Jahren ist auch in der helvetischen Gastro- und Kochszene viel von der «Fusion-Küche» gesprochen und diskutiert worden. Gastrokonzeptionelle Schlagworte wie «East meets West» zeugen davon.

«Weltküche» in der Agglo von Fribourg

Nirgends aber wird das Motto der «Fusion Cuisine» so konsequent, nachhaltig und souverän umgesetzt wie im Restaurant Lounge «Buddha Loft» in Villars-sur-Glâne in der unmittelbaren Agglomeration von Fribourg. Das vor Jahresfrist realisierte und seither sehr erfolgreiche Gastro-Konzept betreibt eine eigentliche «Weltküche».

Gerant, Gastgeber und Küchenchef Claude Leuthold zu GOURMET: «Im 'Buddha Loft' vereinigen sich die Kochphilosophien von Japan, China, Indonesien und Indien mit der klassischen Cuisine Française und mit der Terroir-Gastronomie der Region. Wir servieren Foie Gras und Sushi, Curry-Gerichte und Côte de Boeuf au poivre vert, regionale Spezialitäten ebenso wie asiatisch-indonesische Reis-Tafeln. Wir verfolgen bewusst das Konzept einer 'Fusion Cuisine'.»

Die «Buddha Loft» als Kunstobjekt

Das Restaurant Lounge «Buddha Loft» umfasst 94 Sitzplätze im Restaurant und 32 Sitzplätze in der grosszügigen Lounge. Dazu kommen 80 Sitzplätze auf der Boulevard-





Impressionen vom neuen Restaurant Lounge «Buddha Loft» im neuen Einkaufszentrum «Cormanon Centre» in Villars-sur-Glâne bei Fribourg: Die Buddha-Statue ist omnipräsent.

Terrasse, die gegen den grossen freien Platz des neuen Einkaufszentrums «Cormanon Centre» gerichtet ist, welcher im Sommer abends zur Bühne für ein spektakuläres Wasserspiel aus 15 beleuchteten Wasserfontänen wird und in der Wintersaison zur Kunsteisbahn mutiert.

Die grossräumige und lichtdurchflutete, in den Farben Rot und Schwarz gestaltete «Buddha Loft» wird abends von einem Meer von Kerzenlichtern in stimmungsvolle Szene gesetzt — ein ungewöhnlich spektakuläres Design- und Inszenierungskonzept, das Gastgeber Claude Leuthold und der Design-Konzepter Sébastien Angeloz gemeinsam ausgearbeitet und umgesetzt haben und in dem Buddha als Schutzpatron über alle Gäste, Menschen und Mitarbeitende wacht.



Menu Surprise und Menu Partage

Neben einem reichhaltigen A la Carte-Angebot an regionalen, nationalen und internationalen Gerichten bietet das Restaurant Lounge «Buddha Loft» im Sinne der «Weltküche» ein «Menu Surprise» an mit zehn Gängen für Fr. 98.--, das von Gastgeber Claude Leuthold himself serviert und kommentiert wird und bei welchem die Philosophie der «Fusion Cuisine» voll zum Tragen kommt.

Ein weiterer Renner ist das «Menu Partage» für Fr. 49.--, bei welchem eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts aus aller Welt zur Selbstwahl und -bedienung auf den Gästetisch gestellt werden. Vor allem



Unter der sanften Obhut von Buddha: Das Team vom «Buddha Loft» mit Restaurant Manager Claude Leuthold und der «Anliker5» in der Mitte. Rechts im Bild Alois Bieri, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG.

abends, bei der einzigartig-stimmungsvollen Kerzenlicht-Ambiance, findet die veritable «Weltküche» grossen Anklang bei den Gästen, die im übrigen von einem Team aus nicht weniger als zehn Nationen bedient

werden. Neben der majestätischen Buddha-Statue ist auch das Gastgeber-Paar Amelia und Claude Leuthold omnipräsent.

Ein aussergewöhnlicher Gastgeber

Gerant, Gastgeber und Küchenchef Claude Leuthold ist ein äusserst origineller und innovativer Gastronom und in der helvetischen Kochszene alles andere als ein Unbekannter: Er ist ausgebildeter Koch, nahm neun Mal am Kochwettbewerb um den die «Trophée Taittinger» teil und war 1998 sogar einer der Finalisten um die begehrte Trophäe vom «Goldenen Koch von Kadi».

Der passionierte Kochkünstler ist ein Kenner der Wildblumen und -pflanzen und ihrer Verwendbarkeit in Küche und Gastronomie und teilt seine Erkenntnisse und sein Wissen im Rahmen von samstäglichen Kochkursen im «Buddha Loft» auch anderen Profi- und Hobbyköchen mit.

INFOS:

Restaurant Lounge Buddha Loft
Cormanon Centre, Rue du Centre 12
1752 Villars-sur-Glâne
Tel. 026/401 09 25, Fax 026/401 09 26
Internet: www.buddha-loft.ch



Blick auf die Sushi-Bar im «Buddha Loft». Die Lounge im Hintergrund ist grosszügig und attraktiv gestaltet.



Für die Zubereitung der feinen Rettich-Masse für die Gerichte aus der Weltküche und für die Sushi-Kreationen steht eine speziell entwickelte Messerscheibe der «Anliker5» der Brunner AG zur Verfügung.

Die Küchentechnik



Die höchst effiziente und genial eingerichtete Restaurationsküche der Hugentobler AG.

Nicht nur das gastronomische Konzept der «Weltküche» und das Design des Restaurants Lounge «Buddha Loft» sind bemerkenswert, sondern auch die absolute Sauberkeit und Hygiene in der offenen Frontcooking-Küche des Betriebes, die von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in einer muster-gültigen Konzeption realisiert worden ist. Zu den höchst effizienten küchentechnischen Einrichtungen und Geräten gehört im übrigen auch eine universell einsetzbare Gemüse- und Früchteschneidmaschine der Marke «Anliker5», die aus spülmaschinenfestem und antimikro-bakteriellem Material im Produktionswerk der Brunner AG in Quartino (TI) gefertigt wird.

Die «Anliker5» in der «Buddha Loft»

Gerade für die Zubereitung von anspruchsvollen Gerichten und Speisekomponenten aus der «Fusion Cuisine» erweist sich die Effizienz der «Anliker5» als höchst willkommen, weil bekanntlich in der «Weltküche» stets auch zahlreiche Komponenten aus Gemüse, Salaten, Früchten und anderen Rohprodukten präzise, frisch und fein —



Ein «Must» in der «Weltküche» vom «Buddha Loft» – die aus spülmaschinenfestem Material gefertigte Gemüse- und Früchteschneidmaschine «Anliker5» mit ihren weltpatentierten antimikrobiellen Messerscheiben.

INFOS:

Brunner AG
 Brunnergässli 1-5
 8302 Kloten
 Tel. 044/814 17 44
 Fax 044/803 01 40
 E-Mail:
 mail@brunner-anliker.com
 Internet:
 www.brunner-anliker.com

Gastronomia
 Halle 7, Stand 740

in der «Buddha Loft»

und ohne die Zellstrukturen der frischen Rohprodukte zu zerquetschen — geschnitten und zerkleinert werden müssen.

Das gilt insbesondere auch für die Zubereitung von Sushi-Kreationen durch den chinesischen Sushi-Künstler und Koch Lie Wha. Die Brunner AG (Kloten) hat für die Zubereitung von Sushi (und für ihre zahlreichen Kunden auf den asiatischen und japanischen Märkten überhaupt) eine spezielle antimikrobielle Messer- und Raffelreibe entwickelt, mit welcher sich beispielsweise Rettich zu einer feinsten Masse zerkleinern lässt, die dann Eingang in alle möglichen Sushi-Kreationen findet.

Gastgeber und Küchenchef Claude Leuthold zu GOURMET: «Für die Umsetzung unserer anspruchsvollen und stets frisch zubereiteten «Fusion Cuisine» sind wir auf effiziente Küchengeräte angewiesen. Die 'Anliker' leistet tagtäglich einen unverzichtbaren Beitrag an die Effizienz, Rationalisierung und Speditivität in unserer Küche. Wir möchten jedenfalls auf die 'Anliker5' nicht mehr verzichten!»

Publireport: R.F.



Sushi-Künstler Lie Wha und die spülmaschinenfeste und antimikrobielle «Anliker5» im Hintergrund.