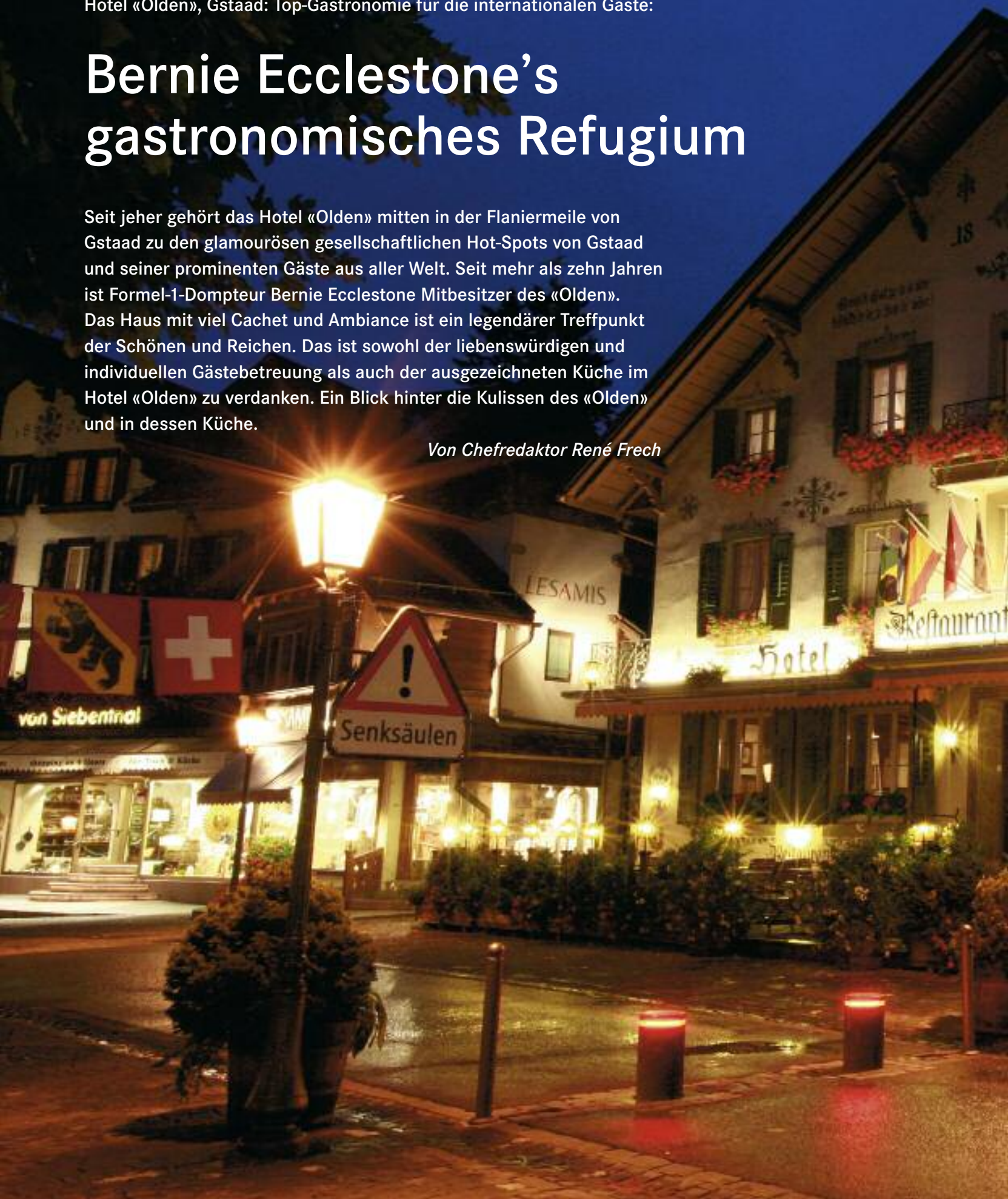


Hotel «Olden», Gstaad: Top-Gastronomie für die internationalen Gäste:

Bernie Ecclestone's gastronomisches Refugium

Seit jeher gehört das Hotel «Olden» mitten in der Flaniermeile von Gstaad zu den glamourösen gesellschaftlichen Hot-Spots von Gstaad und seiner prominenten Gäste aus aller Welt. Seit mehr als zehn Jahren ist Formel-1-Dompteur Bernie Ecclestone Mitbesitzer des «Olden». Das Haus mit viel Cachet und Ambiance ist ein legendärer Treffpunkt der Schönen und Reichen. Das ist sowohl der liebenswürdigen und individuellen Gästebetreuung als auch der ausgezeichneten Küche im Hotel «Olden» zu verdanken. Ein Blick hinter die Kulissen des «Olden» und in dessen Küche.

Von Chefredaktor René Frech







Impressionen vom legendären Hotel «Olden» in Gstaad, dem Treffpunkt der internationalen Gästeschaft im Nobelkurort im Saanenland.

Wenn es einen gesellschaftlichen «Place to go» im Prominenten-Dorf Gstaad ausserhalb der Luxus- und Fünfsterhotellerie gibt, dann ist das unbestritten das seit 1690 bestehende ehemalige «Wirtshaus Pinte», das 1895 mit acht andern Häusern einem grossen Dorfbrand zum Opfer fiel und später als Stein- und Wirtshaus wieder aufgebaut wurde. Heute kennt man das markante Gebäude mit den handbemalten Fassaden als Hotel «Olden». Hier trifft sich «tout Gstaad».

Grosse Bekanntheit erlangte das «Olden» zuerst als Treffpunkt von Einheimischen und Gästen, später auch als «Place to go» einer internationalen Gästeschaft — nicht zuletzt berühmt wurde das «Olden» durch das Haus-Orchester Müllener, in welchem die Töchter Hedi und Nelli als ausserordentlich begabte Jodlerinnen auftraten.

Fausto und Hedi «Olden» Donizetti
1952 kaufte Fausto Donizetti das «Olden» und verwandelte den Be-

trieb zu einem eleganten und sehr stimmungsvollen Speiselokal, dessen Name in der ganzen Welt Berühmtheit erlangte. 1960 kam das legendäre Restaurant «La Cave» im Untergeschoss dazu.

In der Zwischenzeit heiratete Fausto Donizetti die Jodlerin Hedi Müllener — das Gastgeber-Paar und sein Haus erlebten in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts eine eigentliche Blütezeit. Hier gingen die Grossen der Welt ein und aus. Die Liste der berühmten Grössen aus Film und Showbusiness, aus Wirtschaft und Politik,



aus Adel und Staatsoberhäuptern, die hier einkehrten und feierten, ist endlos lang — und aus Diskretionsgründen auch nicht zu publizieren.

Bernie's «Gourmet-Stall»

1995 verkauften Fausto und Hedi Donizetti das Hotel «Olden» an die in Gstaad wohnhaften sportlichen Schwergewichte Bernie Ecclestone und Marco Piccinini — man kennt die beiden Persönlichkeiten aus der Welt der Formel-1: Bernie Ecclestone ist die eigentliche Seele des Formel-1-Zirkus, und Marco Piccinini ist FIA-Vizepräsident und ehemaliger Chef des Ferrari-Rennstalls.

Die beiden Besitzer haben in den letzten Jahren kräftig in die Erneuerung und Sanierung des Hotel «Olden» investiert. Es ist ein Bijou von Hotel mit bloss 16 Gästezimmern und -Suiten, die mit jedem Komfort ausgestattet sind und viel Cachet und Ambiente ausstrahlen.

Dasselbe gilt es von den verschiedenen Restaurants im «Olden» zu sagen: Sie sind so belassen worden, wie sie



Sie sind für die Geschicke im Hotel «Olden» in Gstaad verantwortlich: Hotel General Manager Ermes Elsener, flankiert von Maître d'hôtel Franco Stella (rechts) und vom Chef de Cuisine Tobia Ciarulli. Im Hintergrund die handbemalten Fassaden des Hotels «Olden».

schon immer waren: Stimmungsvoll, gemütlich, alpin und doch von einer souveränen Eleganz und Gediegenheit, die Stil und Geschmack verraten.

Vielfältige Gastronomie

Da ist einmal die Olden-Bar, ein rustikales Lokal mit 50 Sitzplätzen, wo auch genussvoll gespiesen werden kann. Das Restaurant Säli bietet Platz für 50 Gäste. Das klassische Restaurant Olden verfügt über 90 Sitzplätze, und das legendäre Restaurant La Cave nochmals 90 Plätze. Dazu kommt die Terrasse zur autofreien Gstaader Flaniermeile mit nochmals 50 Sitzplätzen.

Geführt wird der vielfältige Hotel- und Restaurationsbetrieb von General Manager Ermes Elsener, einem jungen und dynamischen Hotelier mit bester Ausbildung und Referenzen aus den besten Häusern der Schweiz, der (im Winter) einem Team von 70 Mitarbeitenden vorsteht.

Seit zwölf Jahren ist Tobia Ciarulli Chef de Cuisine im «Olden». Zu GOURMET meint er: «Wir pflegen im

‘Olden’ eine überdurchschnittliche Gastronomie mit traditionellen Gerichten wie beispielsweise Zürcher Geschnetzeltes und Röstli, Mistkratzerli mit Senfsauce, aber auch mediterrane Gerichte und Spezialitäten, also eine Kombination von Tradition und Kreativität, wobei wir stets auf eine authentische, einfache und unkomplizierte Zubereitung nach den Regeln der traditionellen Koch- und Zubereitungsmethoden achten. In der Wintersaison kommt es häufig vor, dass wir pro Tag bis zu 400 Gerichte, Menus und Mahlzeiten servieren.»



Effizienz in den Kompaktküchen

Das ist deshalb bemerkens- und erwähnenswert, weil die beiden Küchen im Erdgeschoss und im Untergeschoss (fürs Restaurant «La Cave») alles andere als grosszügig konzipiert sind und weil in der Wintersaison immerhin eine Brigade von 21 Köchen an den Herden und Töpfen hantieren. Chef de Cuisine Tobia Ciarulli zu GOURMET: «Wir lassen uns in solchen Zeiten von unseren Lieferanten drei Mal pro Tag beliefern. Die Kompaktheit der Küchen erfordert eine hohe Disziplin, eine gute Organisation innerhalb der Brigade und vor allem auch effiziente küchentechnische Anlagen, Einrichtungen und Geräte, zumal auf jede Saison hin rund drei Viertel der Brigade aus neuen Mitarbeitenden besteht.»

INFOS:

Hotel Olden
3780 Gstaad
Tel. 033/748 49 50
Fax 033/748 49 59
E-Mail: info@hotelolden.com
Internet: www.hotelolden.com