Der Golfclub Entfelden bietet die einzige 18-Loch-Anlage im Kanton Aargau.

Im neuen Golfrestaurant Aarau-West treffen Seminargäste auf Handwerker, Geschäftsleute auf Jubilare und Reisende auf Sportbegeisterte. Der unkomplizierte Umgang stösst auf grossen Anklang, die mit viel Leidenschaft zubereiteten Gerichte sorgen für zufriedene Gesichter und die neue Küche für eine optimale Arbeitsumgebung.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.

Das Golfrestaurant des Golfclubs Entfelden ist sehr gut besucht an diesem Mittag, und das bei weitem nicht nur von Golfenden. Eine grössere Seminargruppe geniesst das Mittagessen, eine kleine Gesellschaft feiert einen Geburtstag, daneben mischen sich Handwerker und Geschäftsleute zum Lunch unter die Sportbegeisterten: Neben dem À-la-carte-Angebot gibt es drei preiswerte Mittagsmenüs zur Auswahl, mit Suppe oder Salat vom Buffet. Auch am Abend ist das Golfrestaurant beliebt. Oder am Sonntagmorgen, wenn zum exklusiven Golfbrunch aufgetischt wird. Vor allem zum Morgen- und Abendessen begrüsst das Restaurant zudem Übernachtungsgäste vom angrenzenden Hotel Aarau-West. 70 modern eingerichtete Zimmer finden sich im Traditionsbetrieb, während das gleichnamige Aparthotel über 32 Apartments verfügt – zentral gelegen im Herzen des Kantons Aargau, nur wenige hundert Meter von der Autobahnausfahrt Aarau-West entfernt.

Das neue Clubhaus des Golfclubs Entfelden mit Restaurant und Seminarräumen. Im Hintergrund das Hotel Aarau-West.

Golfrestaurant Aarau-West, Oberentfelden:

Sport, Genuss und professionelle Küchentechnik

Im Eingangsbereich des Restaurants befinden sich eine kleine Sitzlounge und eine Bar.

Einzige 18-Loch-Golfanlage im Kanton Aargau

Hotel, Aparthotel und Restaurant gehören zusammen: Vor rund zwanzig Jahren war das Hotel der erste eigene Neubau der Gruppe Aargauhotels, zu der heute zum Beispiel auch das Hotel Bären in Suhr und das Restaurant Krone in Lenzburg oder das Hotel Villmergen gehören. Der damalige Präsident des Golfclubs nutzte die Gelegenheit und fragte an, ob die Gruppe nicht auch das Golfrestaurant pachten möchte. Damals befand sich dieses noch in einer alten Herrschaftsvilla am gleichen Ort. Seither hat sich die Umgebung am Rande der einzigen 18-Loch-Golfanlage im Kanton Aargau stark verändert. Oberentfelden ist gewachsen, inzwischen entstehen in direkter Nachbarschaft zu Golfplatz und Hotel viele Miet- und Eigentumswohnungen. «Die rege Bautätigkeit rundherum wollten wir gleich nutzen, um anstelle der in die Jahre gekommenen Herrschaftsvilla ein neues Clubhaus mit modernem Restaurant zu errichten», sagt Fabian Muntwyler. Der gelernte Koch war ab 2013 Restaurantleiter im Golfrestaurant und führt das Team von Hotel, Aparthotel und Golfrestaurant Aarau-West inzwischen seit neun Jahren als Direktor.

Bis zu 400 Essen am Tag

Während in der Nachbarschaft noch immer gebaut wird, feierte das «New Clubhouse» Anfang April mit 320 Gästen grosse Eröffnung. Acht Millionen wurden in den lichtdurchfluteten Bau investiert. Abgesehen

120 Gäste finden im Innern des Restaurants Platz – sie erhalten durch zwei grosse Fenster Einblick in die Küche.

Die grosszügige Buffetanlage mit dunkel beschichteten CNS-Flächen von Electrolux Professional ist ein echter Hingucker.

«Mit unserem breiten Produktportfolio und unseren umfassenden Dienstleistungen stehen wir unseren Kundinnen und Kunden von der Beratung über die Planung bis zum Einbau zur Seite.»

Neele Lötscher, Marketing Specialist bei Electrolux Professional.

von der Golferlounge im ersten Stock, die den 600 Golfclub-Mitgliedern exklusiv zur Verfügung steht, sind die meisten Bereiche auch für externe Gäste offen. In der ersten Etage findet sich ein flexibel nutzbarer Mehrzweckraum für bis zu 160 Personen – ideal für Seminare, Hochzeiten und Feiern. Im darunterliegenden Restaurant hat es Platz für bis zu 120 Gäste. Fast ebenso viele Plätze bietet die grosszügige Terrasse mit Blick auf die schöne Golfanlage. «Bis zu 200 À-la-carte-Essen pro Tag werden im Restaurant serviert», sagt Fabian Muntwyler. Gibt es parallel dazu noch einen Anlass, können es auch doppelt so viele Essen sein. Ein nicht zu unterschätzender Aufwand für das zwölfköpfige Küchenteam. Auch deshalb ist Fabian Muntwyler froh, dass dafür nun eine neue, moderne Küchenausstattung mit durchdachtem Konzept zur Verfügung steht.

Doppelt profitiert

Da auch die Küche in der Krone Lenzburg erneuert werden musste, nutzte man die Synergien und vergab 2022 einen Doppelauftrag an Electrolux Professional. Das Traditionsunternehmen aus Sursee vereint Wäschereitechnik, Getränkelösungen und Grossküchentechnik unter einem Dach. Und das als All-in-one-Anbieter auf ganzer Linie: «Mit unserem breiten Produktportfolio und unseren umfassenden Dienstleistungen stehen wir unseren Kundinnen und Kunden von der

Salate, Suppen, Vorspeisen: Am reichhaltigen Buffet können sich die Gäste selbst bedienen.

Dank einem zweiten SkyLine Premium-S Ofen ist das Küchenteam flexibel in den Abläufen.

Beratung über die Planung bis zum Einbau zur Seite. Sogar den Service stellen wir mit vierzig eigenen Servicetechnikern schweizweit sicher», erklärt Neele Lötscher, Marketing Specialist bei Electrolux Professional. Die Devise «ein Ansprechpartner für alles» galt in diesem Fall doppelt: Ein Ansprechpartner von der Planung bis zum Service – und das für gleich zwei, leicht zeitversetzt realisierte Küchen. Beat Clement, Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau bei Electrolux Professional, betont, dass man trotzdem alles individuell auf die Bedürfnisse des Golfrestaurants hin geplant habe. «Die Küchen von Electrolux Professional stehen für Massanfertigung. Bestes Beispiel dafür ist unser Thermaline-M2M-Herd, also ein Made-to-Measure-Herd, der seit über 150 Jahren in Sursee produziert wird.»

Auch diverse Kleingeräte wie den Salamander oder einen Gemüseschneider TRS lieferte Electrolux Professional.

Massanfertigung bis zum Salatbuffet

Einen solchen findet sich auch im neuen Golfrestaurant Aarau-West, mit einem Vollflächeninduktionskochfeld auf der einen Seite und einem Vier-Punkte-Induktionskochfeld auf der anderen Seite. Zusätzlich sind ein Multifunktionsbräter, der auch als Bain-Marie genutzt werden kann, sowie eine Griddleplatte und eine Fritteuse im Herdblock integriert. Im Herdunterbau sowie in den Chrom-Nickel-Stahl-Anfertigungen rundherum finden sich Kühl- und Wärmeschränke beziehungsweise -schubladen sowie viel praktische Staufläche. Auch diese CNS-Anfertigungen sind massgefertigt. Das zeigt sich besonders gut im Bereich der kalten Küche, wo eine zusätzliche Granit-Arbeitsfläche die Teigverarbeitung erleichtert. Oder bei der Bar und dem Salatbuffet direkt im Restaurant mit dunkel beschichteten CNS-Flächen, die sich harmonisch ins Gesamtbild einfügen.

Der massgefertigte Thermaline-Herd aus Sursee mit Vollflächen-induktionskochfeld, Vier-Punkte-Induktionskochfeld, Multifunktionsbräter, der auch als Bain-Marie genutzt werden kann, sowie Griddleplatte und Fritteuse.

Zusätzlich lieferte Electrolux Professional zahlreiche Einzelgeräte, vom Salamander über den Gemüseschneider TRS bis hin zu zwei SkyLine Premium-S-Öfen und einem SkyLine Chill-S Schockkühler/Schockfroster mit je zehn GN 1/1. «Die Küche ist das Ergebnis einer detaillierten Bedarfsanalyse und Küchenplanung, bei der wir im engen Austausch mit Kunden und Architekten jeweils unser eigenes, breites Fachwissen zu Küchentechnik und -abläufen einbringen», erklärt Electrolux-Professional-Regionalverkaufsleiter Beat Clement. «Wir arbeiten auf Wunsch aber selbstverständlich auch jederzeit mit externen Küchenplanern zusammen.»

Alltagserleichterung dank individueller Planung

Eineinhalb Jahre musste das Küchenteam auf ein Provisorium ausweichen, wobei der Neubau so schnell vorankam, dass die Küche sogar früher als gedacht eingebaut werden konnte – dank der kurzen Wege bei Electrolux Professional kein Problem. Anschliessend blieb genügend Zeit für die Eingewöhnung, inklusive

Massanfertigung: In der kalten Küche geht die CNS-Arbeitsfläche in eine Granit-Arbeitsfläche über, um die Teigverarbeitung zu erleichtern.

«Die Küchen von Electrolux Professional stehen für Massanfertigung. Bestes Beispiel dafür ist unser Thermaline-M2M-Herd, also ein Made-to-Measure-Herd, der seit über 150 Jahren in Sursee produziert wird.»

Beat Clement, Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau bei Electrolux Professional.

Der SkyLine Premium-S Ofen (l.) und der SkyLine Chill-S Schockkühler/Schockfroster von Electrolux Professional erleichtern das Vorbereiten von Speisen ohne Qualitätsverlust.

professioneller Schulung vor Ort durch die Electrolux-Professional-Demoköchin Helene Kunz. «Das hat uns enorm viel gebracht, weil sie genau wusste, worauf es im Kochalltag ankommt», sagt Fabian Muntwyler. Zusätzlich greift das Küchenteam auch auf das Know-how aus anderen Aargauhotels-Betrieben zurück, vor allem, wenn es um das nun verstärkt eingesetzte Cook-and-Chill-Verfahren geht. Mit den SkyLine-Kombidämpfern und Schockkühlern/Schockfrostern von Electrolux Professional hat das Golfrestaurant dafür jetzt die perfekte Ausrüstung. «Wir üben zwar noch und brauchen noch etwas Zeit, bis wir alle Funktionen kennen, aber die neuen Geräte erleichtern den Alltag schon jetzt, weil wir besser vorbereiten können», erzählt Sous-Chef Torsten Kampf. Das freut Fabian Muntwyler, der sich von der modernen Arbeitsumgebung auch einen positiven Effekt bei der Suche nach Fachkräften erhofft. Aktuell hilft er selbst noch ab und zu in der Küche mit und kann Electrolux Professional deshalb gleich mehrfach weiterempfehlen. «Die Zusammenarbeit ist extrem angenehm, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und die Arbeit in der neuen Küche macht Spass!» Letzteres erleben auch die Gäste – kulinarisch sowie visuell: Denn neu können sie beim Essen nicht nur das Golfgeschehen beobachten, sondern durch zwei grosse Fenster auch jenes in der Küche.

Sous-Chef Torsten Kampf (l.) ist froh, dass er auch nach dem Kücheneinbau jederzeit auf die Beratung von Electrolux Professional zurückgreifen kann.

«Die Zusammenarbeit ist extrem angenehm, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und die Arbeit in der neuen Küche macht Spass!»

Fabian Muntwyler, Direktor des Hotel & Aparthotel Aarau-West.

Freuen sich über das gute Projektergebnis (v.l.): Beat Clement, Regionalverkaufsleiter, und Neele Lötscher, Marketing Specialist von Electrolux Professional mit Sous-Chef Torsten Kampf und Direktor Fabian Muntwyler vom Hotel & Aparthotel Aarau-West.

Mehr zum Thema

Aargauhotels
Hotel & Aparthotel Aarau-West
Muhenstrasse 58
5036 Oberentfelden
www.aparthotel-aarau-west.ch

Electrolux Professional
Allmendstrasse 28
6210 Sursee
www.electroluxprofessional.com