

# NORMAN HUNZIKER

## «VERGISS ES! – WAR NICHT DIE RICHTIGE ANTWORT»

Diese Woche eröffnet der Gastro-Unternehmer in Biel/BE seinen eigenen Betrieb. Dafür musste er viel Überzeugungsarbeit leisten.

HGZ: **Norman Hunziker, Sie nennen Ihren Betrieb Hotel Artist. Was dürfen die Gäste erwarten?**

NORMAN HUNZIKER: Das Hotel Artist ist ein ausgefallenes Hotel mit 17 Zimmern. Alleinreisende Gäste können sich am Empfang ein kleines Aquarium mit Zierfischen ausleihen. In jedem Zimmer steht eine Kaffeemaschine. So können wir das Frühstück mit vielen frischen und hausgemachten Produkten in einer Tragtasche vor die Zimmertüre stellen. Der Gast isst wann und wie er will und kann nebenbei bereits ein erstes Mal seine Mails durchsehen. Dann ist das Hotel Artist die Küchen-Basis für meine Aktivitäten als Koch und das Catering. Zudem bespielen wir das Foyer und als Herzstück das Pop-up-Restaurant Artists.

**Wie sind Sie auf Biel und die Liegenschaft gestossen?**

Biel hat Industrie, und Geschäftsleute suchen gutes Essen. Ich bin in Arch, einem Dorf zwischen Biel und Solothurn, aufgewachsen. Als Fan des EHC Biel war ich häufig in der Stadt. In der Liegenschaft an der Bözingenstrasse 51, die meinem Onkel gehört, befand sich früher eine Pizzeria.

**«Trüffel aus der Region sind das einzige Luxusprodukt.»**

**Hat Ihr Onkel Ihnen die Liegenschaft angeboten?**

Im Gegenteil. Als ich ihm von meiner Idee erzählte, sagte er erst einmal «Vergiss es!». Doch ich war hartnäckig und habe immer wieder davon geschwärmt.

**Sie haben Bäcker-Konditor und Koch gelernt, waren Teamchef der Junioren-Kochnationalmannschaft und haben zahlreiche Erfolge gefeiert. War es so schwierig, Ihren Onkel zu überzeugen?**

Mein Onkel kennt die Branche bestens. Er absolvierte die Hotelfachschule Luzern, führt mit der Business Solution Ltd ein Management- und Beratungsunternehmen und ist Besitzer mehrerer Gastronomieunternehmen. Er wollte ein Konzept und einen Businessplan von mir.

**Das hat ihn umgestimmt?**

Ja, damit konnte ich seine Unterstützung gewinnen.

**Wann haben Sie mit der Planung begonnen?**

Während ich noch am Konzept



Mutig anders: Am Freitag, 13. September, eröffnet der 24-Jährige sein Haus. ZVG

feilte, zeichneten wir bereits die Pläne. Im Oktober 2018 begannen wir mit der Detailplanung. Ab März 2019 wurde umgebaut und seit Mitte Juni können wir bereits wieder Gäste beherbergen. Einige Möbel sind noch in Produktion.

**Das Restaurant bezeichnen Sie als Pop-up. Weshalb?**

Wenn wir grössere Catering-Einsätze haben, bleibt das Restaurant Artists geschlossen.

**Eine spontane Einkehr ist also nicht möglich?**

Wer ins Theater oder Konzert geht, reserviert seine Plätze auch im Voraus. Viele Gäste reservieren heute online und sehen dabei, an welchen Tagen wir geöffnet haben und wie viele freie Plätze verfügbar sind. Vom Foyer aus, das täglich geöffnet ist, betreten die Gäste das Restaurant durch einen roten Vorhang. Im «Artists» setzen sich die Gäste rund um den Chef's Table. So entsteht ein «kulinärischer Dialog» mit den Köchen. Mit drei Menüs bieten wir ein abendfüllendes Programm.

**Wie sieht das aus?**

Beim Menü «Unplugged» servieren wir zwischen Amuse-Bouche und den Friandises drei Gänge. Das Menü «A Capella» bietet fünf Gänge mit verspielten und doch kraftvollen Geschmacksakkorden. Wer sich in sieben Gängen von unserem Können überzeugen lassen will, wählt das Menü «Sinfonie». Alle Gerichte sind puristisch, ohne Verstärkung und in einer vegetarischen Variation erhältlich. Mit Ausnahme von Kaffee, Kakao und Pfeffer verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Produkte. Wir servieren weder Filet noch Kaviar. Trüffel aus der Region sind das einzige Luxuspro-

dukt. Auf Schweizer Herkunft setzen wir genauso bei den Getränken. Puristisch sind wir auch beim Geschirr und haben bei Serax eine Form in unterschiedlichen Grössen ausgewählt – ohne Dekor, ganz in Weiss. Ein Hauch Luxus bieten hingegen die festen Stoffservietten, das Kistchen mit Sknife-Besteck sowie dem Getränk entsprechende Zalto-Gläser. Ich bin froh, dass ich fast alle Sponsoren der Junioren-Kochnationalmannschaft berücksichtigen konnte.

**Was war schwieriger zu finden: gute Mitarbeiter oder beste Produkte?**

Als davon geredet wurde, dass ich ein Restaurant eröffne, habe ich viele spontane Bewerbungen erhalten. Gute Produzenten musste ich jedoch suchen. Mittlerweile kennen sich die Produzenten und die Köche, und sie tauschen Bilder von Produkten und Gerichten aus.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

### Fakten und Zahlen

Das Hotel Artist verfügt über 17 Zimmer und ein Business Appartement.

Foyer und Terrasse bieten Platz für 56 Personen.

Am Chef's Table finden 34 Personen Platz.

Neben Norman Hunziker, dem Macher, Sous-chef Manuel Engel und Pascal Koch, dem Administrator, arbeiten im Betrieb drei Köche, zwei Servicefachangestellte, eine Réceptionistin und zwei Personen in der Hauswirtschaft.

### PERSONALIA



**Iris Flückiger**

*General Managerin*

Iris Flückiger, General Managerin vom Berner Hotel Schweizerhof, leitet künftig das Bungalow-Resort Farmhouse Smiling Gecko in Kambodscha: ein Hilfsprojekt, das mit seinen ökonomischen und ökologischen Projekten zu einer Verbesserung der Lebensumstände in der ländlichen kambodschanischen Gesellschaft führt.



**Christian Hümbts**

*Chef pâtissier*

Der von Fernsehsendungen wie der Sat.1-Erfolgssendung «Das grosse Backen» bekannte Chef pâtissier Christian Hümbts wechselt im November 2019 ins Zürcher Hotel Dolder Grand. Der schon mehrfach zum «Pâtissier des Jahres» ausgezeichnete 38-jährige Deutsche übernimmt die Stelle des Chef pâtissiers.



**Fabian Duss**

*Geschäftsführer*

Der 37-jährige Hôtelier HF/SHL und Executive MBA Fabian Duss vom Hotel Schweizerhof in Zürich übernimmt die Geschäftsführung der Maag Music & Arts AG. Er folgt auf Philipp Musshafen, der per Januar 2020 die Stelle als neuer Direktor des Zürcher Hallenstadions antritt.



**Darren Benhar**

*Küchenchef*

Darren Benhar, der bis vor Kurzem als Küchenchef, Instruktor und Fachdozent an der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark lehrte, wechselt ins Hotel Bad Bubendorf. Zuvor arbeitete er acht Jahre als Head Chef bei Google in Zürich.



**Bettina Thaler**

*Marketing & Social Media*

Das Hotel Belvoir in Rüschlikon und das Seminar- und Tagungshotel Sedartis in Thalwil haben mit Bettina Thaler seit dem 26. August eine neue Marketing & Social Media Managerin. Die Tourismusfachfrau HF übernimmt die Aufgaben von Roger Zimmermann.



**Wilhelm K. Weber**

*Global Revenue/Digital Strategy*

Wilhelm K. Weber verlässt die Swiss Hospitality Solutions und wechselt zu Kempinski, wo er im Oktober als Vice President Global Revenue and Digital Strategy beginnt. Er bleibt SHS als Aktieninhaber, Verwaltungsratsmitglied und Moderator erhalten.

Mehr Informationen unter:  
[www.artist-biel.ch](http://www.artist-biel.ch)



Leserbrief

**Schreiben Sie uns!**  
**Wir freuen uns über Inputs, Lob, Ideen und natürlich auch Kritik.**

briefe@hotellerie-gastronomie.ch oder an  
Hotellerie Gastronomie Verlag, Postfach 3027, 6002 Luzern