

## Medienmitteilung

### *Oona – das Restaurant*

#### reiner Genuss im Tropenhaus Frutigen

Frutigen, 16. August 2012: „Genuss, so rein und pur wie Bergwasser?“ stellt Geschäftsführer Marcel Baillods die Frage und verrät damit gleich die Philosophie der Gastronomie im Tropenhaus Frutigen: Ehrliche, unverfälschte Küche erwartet die Besucher und bietet eine Vielfalt von Gaumenerlebnissen. Das Gastronomiekonzept stellt den Menschen in den Mittelpunkt: „Die Begeisterung unserer Mitarbeitenden für die tropischen Früchte und Gewürze, für den Stör und Kaviar, soll auf unsere Gäste überspringen“, schildert Baillods. Mit dem neuen *Oona – das Restaurant*, das den Namen des ersten Schweizer Kaviars trägt, der im Herbst 2011 die Genusswelt eroberte, wurde das kulinarische Angebot im Tropenhaus vervollständigt. Dabei gilt das Credo der direkten, reinen Küche – so klar wie Bergwasser!

#### „Oona das Restaurant“ aussergewöhnlich ehrlich

Im Herzen des Tropenhaus Frutigen gleiten die Gäste im *Oona – das Restaurant* in eine Oase der Aromen, Farben und Materialien. Angelehnt an die hauseigene KaviarMarke hat das Restaurant ein neues Kleid gefunden und nimmt den Geist der Delikatesse auf. Im quadratischen Glasraum spielen die Farben von Kaviar, Stör und Wasser und führen zu einem einzigartigen Ambiente. Hohe Perlmuttervasen mit Schwemholz aus der Region muten wie Kunstwerke an, teilen in sanften Schatten den Raum und verleihen den Tischen Privatsphäre. Das Herz des Restaurants bildet der Oona-Tisch, dessen Steinplatte aus dem nahen Steinbruch Blausee-Mitholz die Nuancen und Formen der Fassade vom Tropenhaus wiedergibt. Dieser beeindruckende, erhöhte Tisch bietet Platz für bis zu 14 Personen, als Gruppe oder durch die Formgebung der Steinplatte individuell angeordnet. Das Türkis der Stoffstühle setzt kräftige Akzente aus der Farbenwelt des Wassers. Die filigranen Lampen erinnern an das perfekt geformte Kaviarkorn. Kaviar wird in diesem Raum subtil zelebriert, ob klassisch, trendig oder auch frech. „Klein – fein – speziell, ehrliche und pure Küche“, verspricht Marcel Baillods. Die Küchenbrigade darf und soll mit den Erzeugnissen aus dem Tropenhaus Frutigen, kombiniert mit regionalen Produkten, experimentieren. Diese Freiheit und die Freude des Teams am Genuss springt wie ein Funke auf die Gäste über. *Haselnussbrioche* wird ebenso zum Gaumenerlebnis wie *Störmedaillon in der Chili-Cashewnusskruste* oder *karamellisieretes Schweinsfilet mit Spähnen vom Alpkäse*. Als Highlight wird jeweils ein Oona Menu angeboten und einzelne Gänge können wahlweise mit oder ohne Kaviar genossen werden.

#### Bunte Gastronomievielfalt

Der kulinarische Besuch im Tropenhaus Frutigen lohnt sich auf jeden Fall! Die Lounge-Terrasse lädt an Sommertagen zum Apéro oder zum kleinen Snack und gibt einen unvergleichlichen Blick auf die

Alpen frei. Besondere Ausblicke, in die reiche Welt der tropischen Pflanzen, verspricht der Besuch in der *Terrasserie*. Das Restaurant ist der perfekte Ort für Gross und Klein: Die Küche bietet für jeden Geschmack etwas. „Unkompliziert und spontan“, beschreibt das Team das Angebot. Für den kleinen Hunger gibt es die legendären hausgemachten *Bananenchips mit Koriander-Sauerrahm*. Für den richtigen Hunger lockt das *Schweinsschnitzel mit Nudeln und Papaya-Kokossauce* oder ein im *Bierteig gebackenes Störfilet*. Das Speisenangebot der *Terrasserie* lässt den Gast die Produkte des Tropenhauses und der Region entdecken. Auch der hauseigene Kaviar Oona wird hier überraschend, fast schon bodenständig angeboten: Kaviar einmal anders kennenlernen!

### **Passioniertes Gastronomie-Team**

Stör, Egli und Kaviar sowie Früchte und Gewürze aus der eigenen Produktion finden ebenso ihren Platz in der Tropenhaus-Küche wie exquisites Fleisch oder der Bergkäse aus der Region.

„Unkompliziert und spontan heisst für uns, dass die Aromen der einzelnen Produkte zueinander finden und sich ergänzen“, schildert das Team ihre Philosophie.

Mit Urs Wandeler, Leiter Gastronomie und Klaus Wanninger, Küchenchef, geben zwei versierte Profis ihre Passion für Genuss und Kulinarik im Tropenhaus Frutigen an die Gäste und Mitarbeitenden weiter. Wandeler, bekannt als Spitzenkoch, war acht Jahre Küchenchef und Geschäftsführer im Hotel-Restaurant Schönbühl in Hilterfingen. Zuvor war er an diversen Herden wie im Victoria-Jungfrau in Interlaken und im Restaurant Arts in Thun im Einsatz. Klaus Wanninger bringt Berufserfahrung aus diversen Restaurants wie zum Beispiel vom Hotel Hippel Krone in Kerzers mit. Vor dem Tropenhaus Frutigen prägte er vier Jahre lang die Küche des Restaurant & Klosterhotels St. Petersinsel.

Öffnungszeiten Restaurationen im Tropenhaus Frutigen ab September 2012

#### **Oona – das Restaurant**

Dienstag bis Samstag 18 Uhr bis 23 Uhr / Sonntag 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr und 18 Uhr bis 22 Uhr / Montag geschlossen

#### **Terrasserie**

Dienstag bis Samstag 9 Uhr bis 23 Uhr / Sonntag 9 Uhr bis 22 Uhr

### **Medienkontakt:**

Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Verkauf

Tel: 033 672 11 44 / [b.makowsky@oona-schweiz.ch](mailto:b.makowsky@oona-schweiz.ch) / [www.oona-schweiz.ch](http://www.oona-schweiz.ch)