



Das «Fünfschilling» – ein erfolgreiches Dreigestirn!

Das «Fünfschilling» im süddeutschen Fisingen ist Landwirtschaftsbetrieb, Weingut und Restaurant zugleich. In der Restaurationsküche und in der hauseigenen Bäckerei und Konditorei werden frische Produkte direkt vom Feld verarbeitet und zubereitet. Bis zu 3000 Mahlzeiten bereitet die «Fünfschilling»-Brigade an Spizentagen zu. Die neue Küche der Hugentobler AG ist optimal auf die Betriebsabläufe abgestimmt.

Von Selma Schlaginhausen

Im südlichen Markgräflerland, gut 10 km von Basel entfernt, liegt das kleine Dorf Fisingen. Die Umgebung ist ländlich, Weiden und Rebberge prägen das Bild. Seit mehreren Generationen besitzt die Familie Fünfschilling hier einen Landwirtschaftsbetrieb. Die Familie hat Obst- und Weinbau betrieben und die Produkte auf dem Wochenmarkt verkauft, bis Ende der 90er Jahre der damals gut 20jährige Stefan Fünfschilling den Hof von seinem Vater übernahm und mit Freunden eine «Strausswirtschaft» eröffnete – also eine saisonal geöffnete Wirtschaft, in der selbstproduzierter Wein angeboten wird. Während den Sommermonaten bewirteten Stefan Fünfschilling und seine Freunde ihre Gäste mit Sauser und einfachen Gerichten und verkauften Produkte ab Hof.

Das war der Beginn einer Erfolgsgeschichte: Im «Fünfschilling» arbeiten heute rund 250 Personen, nehmen bis zu 600 Gäste Platz und finden Events aller Art statt.

Ein «Dreigestirn» mit stetigem Wachstum

2007 erhielt das «Fünfschilling» die Bewilligung für einen ganzjährigen Betrieb, wodurch sich neue Perspektiven eröffneten. Das Restaurant wurde erweitert, der Hofladen zog in grössere Räumlichkeiten um und die Weinproduktion nahm Fahrt auf. Seit 2007 produziert das Weingut des «Fünfschilling» 16 verschiedene Sorten Wein und zwei Sekt (pro Jahr 150 000 Liter), welche vor Ort verkauft werden. Die Weine sind trinkfertig, eher leicht und werden auch in praktischen Halbliterflaschen verkauft. Seit das «Fünfschilling» auch mit dem Restaurant ganzjährig wirtschaftet, wurde der Umsatz um jährlich 20 Prozent gesteigert.

Ein Patchwork-Familienunternehmen

Neben Stefan Fünfschilling, Obstbaumeister und Inhaber des «Fünfschilling», haben Mark und Babsi Hanemann die Geschäftsführung inne. Babsi Hanemann war im Controlling bei der Deutschen Bundes-



- 1 Die Gartenwirtschaft des «Fünfschilling». Gessen und getrunken wird hier unter alten Bäumen, der Blick geht auf Felder und Rebberge.
- 2 Der Wintergarten im vorderen Teil des Restaurants ist für Kaffee und Kuchen oder einen raschen Mittagslunch beliebt. Im Sommer kann man ihn vollständig öffnen und somit weitere Aussenplätze generieren.
- 3 Blick ins «Fünfschilling»: Von der Strausswirtschaft zum gut frequentierten Restaurant.
- 4 Blick in den hinteren Teil des Restaurants. Die Lampen sind eine Spezialanfertigung und verleihen dem grossen Raum Wärme und Glamour.
- 5 Ein besonderes Erlebnis sind die Events im Weinkeller des «Fünfschilling».



post tätig, als sie ihrem langjährigen Bekannten Stefan Fünfschilling in seiner Strausswirtschaft als Köchin ausgeholfen hatte. Sie ist geblieben und hat mitgeholfen, das «Fünfschilling» zu einem florierenden Betrieb zu machen.

Mark Hanemann ist seit seiner Jugendzeit mit dem Betrieb verbunden: Auch er ist ein langjähriger Freund der Fünfschillings, half er doch als Schüler im Restaurant aus und hat nach seinem BWL-Studium seine Tätigkeit im Unternehmen fortgesetzt.

Diese Zusammensetzung ist typisch für das «Fünfschilling»: Hier basiert alles auf Freundschaft, man ist spontan und offen, man probiert aus. Die meisten im Team seien langjährige Freunde und Bekannte und eher durch Zufall in der Gastronomie gelandet – sie seien ein Patchwork-Familienunternehmen, sagt Babsi Hanemann lachend.

Mit starren Strukturen kann man im «Fünfschilling» nicht viel anfangen. So sind die Zuständigkeitsbereiche zwar in groben Zügen zugeteilt – Stefan Fünfschilling ist für Landwirtschaft, Weinproduktion und den Hofladen zuständig, Babsi Hanemann kümmert sich um Administration und das Küchenpersonal, und Mark Hanemann betreut nebst dem buchhalterischen Bereich das Servicepersonal. So genau würden sie es mit dieser Aufteilung aber nicht nehmen, erzählt Mark Hanemann. Die Hierarchien im «Fünfschilling» seien flach und die Entscheidungswege kurz.

Perspektiven für Jugendliche in schwierigen Lebensabschnitten

Im «Fünfschilling» arbeiten in der Hochsaison, welche vom April bis Oktober dauert, rund 250 Leute, in den Wintermonaten sind es deren 210. 88 Mitarbeitende



Die «Fünfschilling»-Köche während der Arbeit am Hauptkch. In der Küche arbeiten an Spitzentagen 60 Personen.

sind festangestellt, die restlichen sind Teilzeitmitarbeitende. Das Team setzt sich vornehmlich aus jungen Leuten zusammen. Viele davon sind Jugendliche, welche in einer schwierigen Lebensphase stecken und durch die Arbeit im «Fünfschilling» eine neue Perspektive erhalten. Mit 24 Ausbildungsplätzen bietet der Betrieb vielen Jugendlichen die Möglichkeit, einen Beruf zu erlernen. Ganz generell werden im «Fünfschilling» die Werte und die soziale Verantwortung des Christentums gelebt.

Die Küche ist durchgehend geöffnet und bietet à la carte-Gerichte von traditionell bis modern: Da wären zum Beispiel die rustikalen «Suuren Läberli» oder die klassischen Blut- und Leberwürste, aber auch leichte Fischgerichte und selbstgemachte Pasta. Für Gruppen bereitet die Küche mehrgängige Menüs zu. Alle Gerichte werden aus der eigenen oder regionalen Produktion zubereitet und saisonal abgestimmt.

An Spitzentagen bis zu 3000 Gerichte

Das «Fünfschilling» bietet 300 Innenplätze an und in der Gartenwirtschaft nochmals gleichviele. Events können für bis zu 200 Gäste ausgerichtet werden. 60 Personen, davon 16 Köche, arbeiten in der Küche und schicken an Spitzentagen bis zu 3000 Gerichte. Um diesen Output an Gerichten prästieren zu können, musste die alte «Fünfschilling»-Küche nach der Umstrukturierung von 2007 erneuert und vergrössert werden. So begann man 2010 mit einer regionalen Firma die Planung einer neuen Küche, was einer grossen fachlichen Herausforderung gleichkam: Einerseits wird nämlich in der Küche eine grosse Menge an Speisen zubereitet, wodurch Aspekte einer grossen Produktionsküche in die Planung einfließen müssen. Andererseits werden à la carte-Gerichte frisch und à la minute zubereitet. Diese Mischung erfordert eine auf die spezifischen Bedürfnisse und Betriebsabläufe massgeschneidert abgestimmte Küchenkonzeption.



Sie haben das «Fünfschilling» mit viel Engagement zum florierenden Unternehmen gemacht: Inhaber Stefan Fünfschilling mit den Geschäftsführern Babsi und und Mark Hanemann (v.l.n.r.).



1

1 Das Herzstück der «Fünfschilling»-Küche: Der gut 7 Meter lange Herd mit 16 Induktionskochfeldern der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Im Hintergrund Druck- und Kombiteamer.

2 Impressionen von der Kalten Küche und dem Salat-Corner.

3 Souschef Sascha Kramer mit Geräten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG: links der Hold-o-mat, daneben der Kombiteamer VB611. In der «Fünfschilling»-Küche sind fünf Kombiteamer und sechs Hold-o-maten in diversen Ausführungen der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG im Einsatz.



1



2



2



2



3

Der Hold-o-mat – die Speerspitze der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Im März 2011 – der Bau der neuen Küche hatte schon begonnen – besuchte die Geschäftsleitung des «Fünfschilling» die Internorga in Hamburg und entdeckte die Lösung ihres Küchenproblems: das Warmhalte- und Niedertemperatur-Gargerät Hold-o-mat der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hatte einen Koch aus dem «Fünfschilling» dermassen begeistert, dass er der Geschäftsleitung vorschlug, einen solchen in die neue Küche einzubauen. Beim Gespräch am Messestand verstand man sich dann so gut, dass es nicht beim Kauf des Hold-o-mat blieb: Man vereinbarte, dass sich Ralf Ruesch, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler AG, nächstens die geplante Küche im «Fünfschilling» anschauen. Ralf Ruesch stand schon am nächsten Tag in der «Fünfschilling»-Küche. Spätestens dann, so Mark Hanemann, hätten sie gemerkt, dass sie mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG eine Firma gefunden haben, die nach denselben Prinzipien funktioniert wie das «Fünfschilling»: Verlässlichkeit, Innovationsfreude, Spontaneität. Kurzerhand stoppte man die Realisierung der neuen Küche und arbeitete fortan mit der Hugentobler AG zusammen.

Eine Tonne Spargel an einem Tag

Ralf Ruesch und sein Kollege Yves Krähenbühl, Leiter Küchenplanung, begannen sofort damit, die Anforderungen an die Küche abzuklären. Die Köche testeten diverse Geräte über längere Zeit, um sich danach für die beste Lösung entscheiden zu können. Ralf Ruesch, gelernter Koch, stand mehrere Tage selbst am Herd, um die Betriebsabläufe kennenzulernen. Yves Krähenbühl und sein Team suchten immer wieder das Gespräch mit den Mitarbeitenden, um die Konzeption der Küche auf deren Anliegen abstimmen zu können. Ralf Ruesch erzählt, dass vor allem die Menge der zubereiteten Speisen eine Herausforderung für die Küchenplanung gewesen sei, aber auch die Anzahl Mitarbeitenden. An einem schönen Frühlingstag verarbeitet das Küchenteam eine Tonne Spargeln – da müssen alle Abläufe reibungslos funktionieren und die Infrastruktur genauestens auf die Bedürfnisse ausgerichtet sein.

Eine Powerküche von Hugentobler

Nach der Planungs- und Projektierungsphase begann anfangs August 2011 der Bau der neuen Küche, welche am 11. Dezember 2011 eingeweiht werden konnte, zusammen mit den vergrösserten Räumen für Restaurant und Hofladen. Nun hat das «Fünf-

schilling» eine effizient ausgestattete Küche, was die Verarbeitung grosser Mengen erheblich erleichtert.

Die Konfiguration der neuen Küche

- ▶ Der grössere Hugentobler Schweizer Herd ist gut sieben Meter lang und mit 16 Induktionskochfeldern, Griddleplatten, Bainmarie, usw. ausgestattet, der kleinere Herd ist drei Meter lang.
- ▶ In den sechs Hold-o-maten können Fleischgerichte über Nacht niedertemperaturgegart und Speisen warmgehalten werden. Dabei sorgt die Entfeuchtung dafür, dass die Gerichte immer frisch und knusprig bleiben. Die Temperatur lässt sich bis auf ein Grad genau regulieren. Den Hold-o-maten gibt es in einer Standard- oder Grossausführung. Ersterer ist mit 3 1/1 65 mm-Behältern oder 2 1/1 100 mm-Behältern ausgestattet, letzterer mit 7 1/1 65 mm-Behältern oder 4 x 1/1 100 mm-Behältern. Die Geräte sind – verglichen mit ihrer Leistungsfähigkeit – eher klein und nehmen in der «Fünfschilling»-Küche nicht wertvollen Platz weg.
- ▶ Des Weiteren stehen zwei Schnellkühler/Schockfroster des Modells «FrigoJet» 14 x 1/1 GN der Hugentobler AG im Einsatz. Damit können die Speisen sofort heruntergekühlt und im GreenVac-System vakuumiert werden. Sie bleiben so zehn Tage frisch wie am Tag der Zubereitung. Dank der Grösse des «FrigoJet» können Engpässe beim Schockgefrieren und Aufbewahren vermieden werden.
- ▶ Fünf Kombisteamer «Practico Vision» von Hugentobler in diversen Ausführungen unterstützen die «Fünfschilling»-Köche bei ihrer täglichen Arbeit. Die Kombisteamer zeichnen sich durch die Integralverdampfung und den praktischen Quereinschub aus. Der «Practico Vision» VB 611 mit 7 1/1-GN-Einschüben ist das kleinste, der «Practico Vision» 2021 das grösste Modell in der «Fünfschilling»-Küche. Letzterer hat ein Fassungsvermögen von 20 1/1-GN-Einschüben.
- ▶ Zudem hat die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die gesamten CNS-Kücheneinrichtungen konzipiert und realisiert, so auch die robusten Arbeits- und Abstellflächen, die Unterbauten und Korpusse mit neutralen und gekühlten Schubladen sowie einen massgeschneiderten mobilen Kräuterwagen.
- ▶ Die in der «Fünfschilling»-Küche realisierte «Hugentobler-Hygielinie» bietet einen hohen Hygienestandard. So sind dank eines Radius von 17,5 mm die Uebergänge zwischen den Böden, Rücken- und Seitenwänden fugenlos und dicht verschweisst. Die Winkel sind – sowohl bei den Abdeckungen wie auch in den Schubladen – gerundet, was einerseits optisch einen Blickfang bietet, andererseits die Reinigung erheblich erleichtert: In Ecken und Rillen kann kein Schmutz mehr ansetzen.



Im hinteren Küchenbereich befindet sich der Kombisteamer «Practico Vision 2021». Rechts im Bild die beiden Schockfroster «FrigoJet» von Hugentobler.



«Fünfschilling»-Küchenchef Felix Wildenberg mit dem Gewürzwagen, eine Spezialanfertigung von Hugentobler. Links im Bild die Hugentobler-Kombi-steamer «Practico Vision» in verschiedenen Ausführungen.

Das Hygienekonzept von Hugentobler sorgt für einfache Reinigung und einwandfreie Sauberkeit.

Eine erfolgreiche und nachhaltige Zusammenarbeit (v.l.n.r.): Yves Krähenbühl (Leiter Küchenplanung Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Stefan Fünfschilling (Inhaber «Fünfschilling»), Babsi und Mark Hanemann (Geschäftsführung «Fünfschilling»), Ralf Ruesch (Ausbildungs- und Projektleiter Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG).



Alles aus einer Hand: Planung – Realisierung – Schulung – Service

Nach Beendigung des Küchenbaus schulte Ralf Ruesch das «Fünfschilling»-Team intensiv im Gebrauch der neuen Geräte. Noch heute schaut er wöchentlich im Betrieb vorbei. Das ist möglich, weil Hugentobler-Mitarbeitende in allen Teilen der Schweiz präsent und dadurch schnell vor Ort sind. So ist der Support auch nach Beendigung der Realisierungsphase gewährleistet. Zudem, so erzählt Yves Krähenbühl, bringt die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG viel Objekterfahrung in die Küchenplanung ein: Die Mitarbeitenden kommen ursprünglich aus der Gastronomie und haben deshalb ein professionelles Auge für die Betriebsabläufe und individuellen Bedürfnisse. Dass die Zusammenarbeit zwischen «Fünfschilling» und Hugentobler so erfolgreich verlaufen ist, hat also viel mit fachlichem Wissen und kompetenter Beratung zu tun. Ralf Ruesch sagt, dass es ihm ein Anliegen sei, mit seiner Arbeit «Fans zu hinterlassen».

Dasselbe Bestreben spürt man auch als Gast im «Fünfschilling». Beide Unternehmen werden diesem Anspruch durch ihre tägliche Arbeit und ihr unermüdliches Engagement gerecht