



Neue Küche dank kompetentem Partner: v.l.n.r. Pascal Geiser, Ausbildungs- und Projektleiter, Hugentobler AG; Annemarie und Alfred Schmidig, Pächter Berggasthof Obergrenchenberg; Renato Müller, Verwalter Bürgergemeinde Grenchen; Yves Krähenbühl, Leiter Küchenplanungen, Hugentobler AG.

Publireportage: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Der Tipp war Gold wert

Ein Berg – drei Köchinnen – drei Bedürfnisse: Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG schafft individuelle Lösungen mit umfassendem Service aus einer Hand.

FOTOS: TONY BAGGENSTOS

Eingebettet im solothurnischen Jurasüdhang oberhalb Grenchen, liegt das Erholungs- und Wandergebiet Grenchenberg. Das Land mit rund 1300 Hektaren Wald und Bergweiden sowie drei gemütliche Berggasthöfe sind Eigentum der Bürgergemeinde Grenchen. Sie vermietet die Berggasthöfe an Pächterfamilien. Renato Müller arbeitet als Verwalter der Bürgergemeinde Grenchen. Für die Pflege der Landschaft und

die Erhaltung der Gasthöfe setzt er Geld ein, das die Bürgergemeinde Grenchen aus Erträgen aus Baurechten, Pachten und dem Steinbruch generiert.

Ein Teil dieser Erträge hat Renato Müller in die Küchen der drei Berggasthöfe investiert. Die Küchenerneuerung hat er von Anfang an in gute Hände gegeben. «Ich wollte einen Küchenbauer, welcher das gesamte Paket, von der Beratung über die Planung bis

hin zu Montage, Schulung und Service aus einer Hand liefert», erklärt Müller. Und dafür kam nur einer in Frage: Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Die Berghofpächter haben mir den Tipp gegeben, da sie in früheren Betrieben mit Hugentobler gute Erfahrungen gemacht haben», verrät der Verwalter.

Den höchst gelegenen Gasthof, den Obergrenchenberg auf 1350 Meter

über Meer, hat das Ehepaar Annemarie und Alfred Schmidig gepachtet. Das Schmuckstück ihrer Küche ist der neue Zentralherd, der Schweizer Herd von Hugentobler, mit riesigen Cerankochfeldern. «Ich würde ihn um keinen Preis wieder hergeben», schwärmt Annemarie und streicht mit der Hand über die Chromstahlfläche. «Seit ich den neuen Zentralherd habe, spare ich täglich viel Zeit mit Putzen. Sogar Eintrocknetes lässt sich ganz leicht mit einem Lappen wegwischen», freut sich die erfahrene Mutter von zwei Söhnen. Und an ihrem Zentralherd kann sie sich noch lange freuen. Dank der einzigartigen neun Millimeter dicken Oberfläche aus insgesamt drei Chromstahl- und Aluminiumschichten, welche die Hitze ableiten, verzicht sie die Abdeckung auch nach Jahren harter Beanspruchung nicht – heisse Pfannen hin oder her. Hugentobler ist sich der Qualität seiner Zentralherde bewusst und gewährt darauf zehn Jahre Garantie.

Angetan hat es der Köchin auch die doppelte Grillfläche, welche auf zwei Zonen separat reguliert wird. «Wenn ich wenige Bratfleisch-Bestellungen habe, benütze ich nur die halbe Fläche und spare Strom. Bei vielen Gästen benütze ich beide Flächen zum heiss Anbraten oder

ich stelle die andere auf den Niedergar-Modus», erklärt sie.

Frisch mit «freeze'n'go»

Einige Kurven weiter talwärts liegt der Berggasthof Untergrenchenberg. Hier betreiben Ruedi und Vreni Schneider einen Hof mit Mutterkuhhaltung und Gemüseanbau sowie den gemütlichen Gasthof.

Vreni Schneider verarbeitet im Bergrestaurant die Erzeugnisse vom Hof und serviert eigenes Fleisch und Gemüse. «Das ist eine riesige Herausforderung für die Küche», sagt sie. Seit sie sich den neuen «FrigoJet» angeschafft hat und nach dem «freeze'n'go»-Verfahren produziert, kann sie die Speisen an ruhigen Tagen vorbereiten und so lagern, dass sie in bester Qualität auf den Teller kommen.

Gerade heute wurden frische Karotten geliefert. Vreni Schneider bereitet sie wie gewohnt zu. Auf den Punkt genau gekocht und abgeschmeckt, schöpft sie die heissen Karotten in die «GreenVac»-Gastronom-Behälter, welche anschliessend in den auf minus 40 Grad vorgekühlten «FrigoJet» verfrachtet werden. Der kluge Kühler stoppt den Garprozess der Speisen, schaltet aber automatisch



«Ich würde meinen neuen Zentralherd um keinen Preis wieder hergeben», sagt Annemarie Schmidig.

auf +2 Grad um, bevor eine Kristallisation eintritt. «Der Dampf, der während des Kühlprozesses aufsteigt, sammelt sich am Deckel und tropft dann zurück auf die Speisen. Somit geht der Geschmack nicht verloren», erklärt Pascal Geiser, selber gelernter Koch. «Unsere Sensoriktests haben bewiesen, dass die Geschmacksintensität der Speisen aus dem «freeze'n'go» sogar besser ist als jene von frisch zubereiteten Speisen», ergänzt er.

Sobald die Karotten eine Kerntemperatur von +2 Grad erreicht haben, nimmt Vreni die Schale aus dem «FrigoJet» und schliesst ein Ventil an die «GreenVac»-Schale an. «Jetzt entziehe ich den Speisen den Sauerstoff, um die Oxidation



Vreni Schneider nimmt die Karotten aus dem «FrigoJet» und schliesst ein Ventil an die «GreenVac»-Schale an, um den Sauerstoff zu entziehen.



Grosszügige Chromstahlabdeckung und praktische, aufgesetzte Salatbehälter: Vreni Kuhn freut sich über die neue Küche.

aufzuhalten», erklärt sie. «Danach kann ich die vorbereiteten Speisen mit gutem Gewissen bis zu zehn Tage im Kühlschrank lagern.»

Alles auf kleinstem Raum

Auch der Berggasthof Stierenberg ist stolz auf die neue Küche von Hugentobler. Vreni und Peter Kuhn wirten seit 27 Jahren hier. Die ersten 19 Jahre kochte Vreni auf einem Holzofen. «Das war notwendig, da ich damals ab und zu Stromausfälle hatte», erinnert sie sich. Die Zeiten haben sich geändert. Mittlerweile verfügt sie über eine nigelnagelneue Küche. Hier haben die Küchenplaner ganze Arbeit geleistet. «Wir haben die Arbeitsprozesse völlig neu konzipiert. Die Abwascherei haben wir in einen anderen Raum ausgelagert, sodass der Service beim Abräumen Vreni nicht mehr in die Quere kommt», erklärt Yves Krä-

henbühl, Leiter Küchenplanung der Firma Hugentobler.

Vreni Kuhn erspart sich dank dieser Veränderung einige Kilometer Weg. «Nun habe ich alle Gerätschaften, die ich brauche, kompakt in einem Raum und dennoch genügend Platz», staunt sie über ihr neues Küchenkonzept. An der hinteren Wand verfügt sie nun über eine grosse Chromstahlabdeckung, welche sich nahtlos über die Ecke zur anderen Wand hinüberzieht. Darauf befinden sich neu die aufgesetzten Salatbehälter. Eine saubere Sache!

Jeder Prozess hat nun seinen eigenen Bereich. In der Mitte befindet sich die grosse Arbeitsfläche mit integrierten Kühschubladen, der Herd steht gleich auf der gegenüberliegenden Seite und sogar die Glacestation hat noch einen Platz in der

Kompaktküche gefunden. «Ich staune manchmal selber, was Hugentobler aus meiner Küche machen konnte», freut sich Vreni Kuhn.

So unterschiedlich die drei Köchinnen am Grenchenberg sind, so unterschiedlich waren auch ihre Ansprüche an die neuen Küchen. Mit der persönlichen Beratung, einem tiefen Fachwissen, viel Verständnis für das Handwerk und nicht ohne eine Prise kameradschaftlichem Humor sind Pascal Geiser und Yves Krähenbühl von der Hugentobler AG auf die Bedürfnisse aller Wirtsleute eingegangen und konnten so individuelle Lösungen schaffen. Dass die Küchenerneuerung so reibungslos verlaufen ist, freut nicht zuletzt auch die Eigentümerin der Berggasthöfe, die Bürgergemeinde Grenchen: «Der Tipp, mich an Hugentobler zu wenden, war Gold wert. Ich bin mit dem umfassenden Dienstleistungsangebot rundum zufrieden», resümiert Renato Müller.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1975 gegründet. Das Schweizer Familienunternehmen verfügt über jahrzehntelange Erfahrung in Planung, Entwicklung, Herstellung, Vertrieb und Service im Bereich von Grossküchen. Hugentobler bietet seinen Kunden individuelle Schulungen, Betreuung nach Inbetriebnahme der Geräte und verfügt über eine eigene Leasing-Bank.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl BE, 0848 400 900, info@hugentobler.ch

 www.hugentobler.ch

Vollumfassend ist das Dienstleistungsangebot allemal. Denn schliesslich bietet Hugentobler von der Beratung über die Planung, der Montage bis hin zur Mitarbeiterschulung alles aus einer Hand. Auch eine eigene Leasing-Bank sowie ein grosses Team an Servicefachleuten, die im Notfall jederzeit ausrücken können, gehören dazu. ■