



Markus Zopfi, Objekt- und Konzeptplaner Hugentobler; Küchenchef Alain König; Armin Gassmann, Ausbildungs- und Projektleiter Hugentobler; Sous-Chef Daniel Streiff; Architekt Jürg Honegger und Zunfthauswirt Sepp Wimmer

Publireportage: Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Von guten Küchen

Die Rechnung ist einfach: Taugt die Küche nichts, will kein Koch darin arbeiten. Sepp Wimmer, Zunfthauswirt im Zunfthaus zur Waag, kann erstens rechnen und hat zweitens einen kompetenten Partner in Sachen Küchentechnik.

Genau 1086 Bankette hat Zunfthauswirt Sepp Wimmer in seinem Zunfthaus zur Waag in Zürich letztes Jahr durchgeführt. Das sind durchschnittlich mehr als drei Bankette pro Tag. Dazukommt noch ein gut besuchtes Restaurant mit 44 Plätzen. Küchenchef Alain König zelebriert eine traditionelle Küche auf einem hohen, jedoch nicht abgehobenen Niveau. «Wir verkaufen ein Stück Zürich», sagt Wimmer. Letztes Jahr gingen im Zunfthaus insgesamt 14 000 Portionen Zürcher Geschnätzeltos aus der Küche. Alain

König hat eigens eine Person engagiert, die sich ausschliesslich mit der Produktion von perfekter Röstli beschäftigt.

«Unsere Gastronomie ist für jeden Koch eine Herausforderung», sagt Wimmer. Umso wichtiger ist eine funktionale, auf die Bedürfnisse des Betriebes zugeschnittene Kücheninfrastruktur. «Die Rechnung ist einfach. Funktioniert die Küche nicht, finde ich auch keine Köche, die darin arbeiten wollen», so Wimmer. Vor zwei Jahren begann Wimmer deshalb, zusammen mit Küchenchef Alain König, dem Hausarchitekten

Jürg Honegger und den Küchenbauspezialisten von Hugentobler die Kücheninfrastruktur des Zunfthauses zu optimieren.

«Die Planung dauerte insgesamt fast zwei Jahre», erinnert sich Hugentobler-Objekt- und Konzeptplaner Markus Zopfi. Die alte Küche hatte eine Vielzahl von ungenutzten Ecken und war zudem auf zwei Stöcke verteilt. «In mehreren Schritten haben wir die Restaurantküche auf einer Ebene vereint. Im unteren Stock haben wir dafür eine Produktionsküche für die Banket-



Die Kartoffelrösti wird im FrigoJet professionell schockgefrostet.



Die neue Restaurationsküche des Zunfthauses zur Waag

te eingerichtet», so König. Die hinderlichen Nischen sind verschwunden, dafür sorgt ein 1,5 Millimeter dicker Stahl dafür, dass die Küche einige Jahrzehnte Bestand haben wird. «Wir bauen Küchen für Generationen mit den Kochsystemen von morgen», sagt Zopfi.

Sepp Wimmer erstand mit der neuen Küche neben starkem Stahl auch die modernste Küchentechnik, die Hugentobler zu bieten hat. So wurde die Produktionsküche nicht nur mit viel

Kühlraum, sondern auch mit einem «freeze'n'go»-System ausgestattet. Dieses erlaubt es einem Koch, Speisen, etwa ein Dessert, vorzubereiten, innert kürzester Zeit mit -40 Grad professionell schockzufrostet und danach bei -18 Grad im Tiefkühler aufzubewahren. Die Resultate sind verblüffend, ein Dessert, das sofort servierbereit ist und keinen Qualitätsverlust mehr erleidet.

Ähnlich verhält es sich beim «freeze'n'go»-System, bei dem zum Beispiel Gemüse fixfertig gekocht, an-

schliessend mit -40 Grad in GreenVac-Schalen angeschockt, auf 2 Grad runtergekühlt und danach vakuumiert wird. «Das Gemüse ist geschmacksintensiver, als wenn es frisch gekocht ist. So kann ich meine Mise en place für zehn Tage bestücken – und dies erst noch bakterienfrei», sagt Ausbildungs- und Projektleiter Armin Gassmann.

Alain König ist zufrieden mit seinem neuen Reich. «Ich habe schon noch ein paar Ideen, aber alles zu seiner Zeit. Wichtig für mich ist, dass ich einen Ansprechpartner habe, der nicht nur sofort kommt, wenn etwas in der Küche klemmt, sondern uns auch mit praktischen Kochinnovationen bedient.» Ähnlich sieht das Markus Zopfi. «Mit unseren Kunden streben wir immer eine langfristige Zusammenarbeit an. Unser Ziel ist es, mit unseren Dienstleistungen und Produkten die Küchenrendite zu erhöhen, dem Kunden zu ermöglichen, eine top Qualität zu servieren und die Lebensqualität der Köche zu verbessern. Das verstehen wir bei Hugentobler unter Partnerschaft.» ■

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1975 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten und einer Tochterfirma in München zählt heute über 100 Mitarbeiter und verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in Planung, Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service im Bereich der Grossküchentechnik. Neben Finanzierungsmodellen bietet Hugentobler auch spezifische Kurse für ihre Küchentechnik und begleitet den Kunden langfristig, um die Rentabilität der Küche sicherzustellen.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107, 3322 Schön bühl, 0848 400 900

 www.hugentobler.ch