



Metamorphose im Gasthof zum Schlüssel, Ueberstorf – aus alter Dorfbeiz wird Feinschmecker-Lokal:

Wenn die Küchentechnologie der neuesten Generation einen Spitzenkoch «verführt»!

Der denkmalgeschützte Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf wurde komplett renoviert. Dazu gehört auch die Küche, welche von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG nach den Wünschen von Gault Millau- und Michelin-Stern-Spitzenkoch Sascha Berther realisiert wurde. Die effiziente technische Küchen-Infrastruktur mit Geräten der neusten Generation stammt aus einer Hand und ermöglicht eine aufwendige, weil immer frisch zubereitete gutbürgerliche Küche – und sie bricht sogar Spitzenbelastungen.

Text: Karin Sprecher, Fotos: Rolf Neeser

Kaum ein anderes Gasthaus in der Schweiz kann auf eine so lange Geschichte zurückblicken wie der Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf (FR). Dokumente belegen, dass die Franzosen ihre Niederlage nach der verlorenen Schlacht bei Laupen 1339 in seiner Gaststube offiziell anerkannten. Seit 1342 steht der Gasthof im Tavernenrecht. Bereits zu dieser Zeit war er im Besitz der Familie Siffert.

Happyend mit Zukunft

Während dieser Epoche hat der Gasthof zum Schlüssel Höhen und Tiefen erlebt. Zuletzt auch zu Beginn dieses Jahrhunderts.

Die kostspielige Sanierung des grossen Saals liess sich nicht länger aufschieben. Jedoch fehlten der Betreiberfamilie die nötigen finanziellen Mittel dazu. So hätte der Gasthof beinahe einem Immobilienprojekt weichen müssen.

In letzter Minute verhinderte die Initiative von Franz Gnos, Verwaltungsratspräsident der Raiffeisenbank in Ueberstorf (heute Raiffeisenbank Schwarzwasser) und die Investitionsbereitschaft von Daniel und Christine Bulliard-Marbach (damalige Gemeindepräsidentin von Ueberstorf und heutige CVP-Nationalrätin), dass Ueberstorf sein einziges Gasthaus und mit ihm den einzigen grossen Saal für Vereinsveranstaltungen und andere Anlässe verlor.

Küchentechnik



Impressionen vom total renovierten Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf (FR) mit Gaststube, Bar, Gewölbekeller, Gourmet-Stübli und Saal.

Im Jahre 2014 erwarben die Raiffeisenbank und das Ehepaar Bulliard-Marbach gemeinsam den Gasthof zum Schlüssel und liessen diesen renovieren. Den beauftragten, vorwiegend lokalen Bau- und Handwerksunternehmern gelang es, das denkmalgeschützte Gebäude in neuem Glanz und bei gleichzeitiger Wahrung des historischen Cachet erstrahlen zu lassen. 80 Prozent des demontierten Altholzes wurde aufbereitet und wiederverwendet. Auch die Tische und Bänke in der Gaststube blieben originalgetreu. Die treuen Gäste des Schlüssels sollten diesen wiedererkennen und sich darin, wie früher, zu Hause fühlen. Anfangs September 2017 feierte der Gasthof zum Schlüssel mit fast zweitausend Gästen Wiedereröffnung!

Küchentechnik von Hugentobler verführte den Michelin-Sterne Koch

Eigentlich wollte er gar nicht; und dann tat er es doch: Sascha Berther, während rund sechs Jahren Gastgeber und Küchenchef

in der legendären Moospinte in Münchenbuchsee bei Bern, sagte zuerst Nein, als ihn Christine Bulliard-Marbach für den Betriebsleiterposten im Gasthof zum Schlüssel anfragte. Doch Christine Bulliard-Marbach wäre nicht Christine Bulliard-Marbach, hätte sie sich davon abschrecken lassen. Denn sie und ihr Mann wollten für ihren Gasthof einen Betriebsleiter, der seine Leidenschaft für die Gastronomie auch in der Küche auslebt. Daher sah das Ehepaar in dem mit 16 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Sascha Berther die ideale Besetzung. Also kontaktierten sie ihn erneut und dann nochmals, bis er dann doch noch bereit war, sich den Gasthof zum Schlüssel anzusehen.

Einmal vor Ort, erging es Spitzenkoch Sascha Berther wie vielen zuvor: Das altehrwürdige Gebäude mit Gaststube, Gourmet-Stübli, Terrasse, Gewölbekeller und grossem Saal hat ihn für sich eingenommen. Mitentscheidend war, das sagt Sascha Berther offen, dass die neue Küche von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG stammt, hat er doch schon in der Moospinte in einer



Spitzenkoch Sascha Berther (Ex-Moospinte Münchenbuchsee) wirkt hier als Betriebsleiter und Küchenchef. Er ist sozusagen der Schlüssel zum Erfolg.

«Mitentscheidend für meinen Wechsel in den Gasthof zum Schlüssel war, dass die Küche von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG stammt.»

Spitzenkoch Sascha Berther

Hugentobler-Küche gewirkt und kennt Regionalverkaufsleiter Christian Mast von der Hugentobler AG seit vielen Jahren. Aus dieser Geschäftsbeziehung ist inzwischen eine Vertrauensbeziehung erwachsen. Sie wurde während der Zeit in der Moospinte noch vertieft, als die Küche damals exakt auf Sascha Berthers Bedürfnisse hin konzipiert und realisiert wurde.

Auch im Gasthof zum Schlüssel von Ueberstorf konnte Spitzen-gastronom Sascha Berther seine Anforderungen und Wünsche einbringen. Bei der Anordnung der Geräte und Stauräume mussten allerdings die vorhandene Bausubstanz und Statik berücksichtigt werden. Das war gar nicht so leicht, denn unterhalb der Küche liegt der Gewölbekeller. Geräte und Leitungen konnten also nicht einfach nach Gutdünken montiert und verlegt werden. Das bescherte den Küchenplanern der Hugentobler AG rund um den verantwortlichen Planungs- und Projektleiter Christophe Petermann immer mal wieder tiefe Stirnrunzeln. Gut, dass fast alle Mitarbeitenden der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ursprünglich ausgebildete Köche sind. Daher wussten sie, was einem Spitzenkoch wie Sascha Berther trotz aller Einschränkungen wichtig war. So gelang es, in den verfügbaren kompakten Raum eine massgeschneiderte technische Küchen-Infrastruktur mit Hugentobler-Geräten der neusten Generation zu integrieren, die Ueberdurchschnittliches zu leisten vermag.



Blick in die Kalte und Warme Küche, deren Infrastruktur und technische Küchengeräte von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG stammen. Im Bild oben rechts (v.l.n.r.): Spitzenkoch Sascha Berther, Planungs- und Projektleiter Christophe Petermann und Regionalverkaufsleiter Christian Mast von der Hugentobler AG.

Professionelles Schockfrostern – mit dem FrigoJet von Hugentobler

Im Gasthof zum Schlüssel erwarten die Gäste moderne, gutbürgerliche Gerichte. Das bedeutet: die Gäste bekommen, was sie kennen und mögen – mit einem Hauch Überraschung und Kreativität serviert.

Im Schlüssel wird alles frisch gekocht. Auch Grundfonds, Jus und Gemüse. Letzteres wird mit einfachen schnellen Schnittarten zerkleinert, blanchiert und anschliessend im Hugentobler FrigoJet Schockfroster professionell rasant gekühlt. So bleiben Vitamine, Aromen und Farben erhalten. Diese Art des Kochens sprengt eigentlich die Kapazität der Küche. Dank der innovativen Schweizer Kochsysteme von Hugentobler aber nur eigentlich.

«Der neue Kombisteamer 'Practico Vision Plus' ist schneller und einfacher programmier- und bedienbar als andere Kombidämpfer.»

Spitzenkoch Sascha Berther

Küchentechnik aus einer Hand

In der neuen Küche im Gasthof zum Schlüssel in Ueberstorf sind folgende technischen Küchengeräte der neusten Generation der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG implementiert worden:

- ▶ Multifunktionaler Induktions-Wandherd
- ▶ 2 x Kombisteamer «Practico Vision Plus» mit Bankettsystem
- ▶ Warmhalte- und Niedertemperaturgar-Gerät «Hold-o-mat 411»
- ▶ 2 x Fritteusen Hugifrit
- ▶ Schockfroster FrigoJet
- ▶ Sous Vide Bad
- ▶ weitere Tischgeräte

Der Hugentobler Kombisteamer «Practico Vision Plus» der neusten Generation

Eine wesentliche Unterstützung dabei bietet der Kombisteamer «Practico Vision Plus» der neusten Generation der Hugentobler AG. «Der 'Practico Vision Plus' ist schneller als bisherige Kombisteamer und einfacher programmier- und bedienbar», erklärt Spitzenkoch Sascha Berther gegenüber GOURMET.



Herzstück der Warmen Küche im Gasthof zum Schlüssel sind zwei Kombiteamer «Practico Vision Plus» der neusten Generation der Hugentobler AG. Darunter erkennbar ist der Schockfroster FrigoJet, daneben das Sous Vide Bad. Dazu kommen zwei Fritteusen Hugifrit (im Gesamtbild im Vordergrund) sowie das legendäre Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät «Hold-o-mat 411» der neusten Generation (im Gesamtbild im Hintergrund) der Hugentobler AG. Spitzengastronom Sascha Berther und Hugentobler-Regionalverkaufsleiter Christian Mast freuen sich über die gelungene Küchen-Konfiguration.

«Das Beste am neuen 'Practico Vision Plus' ist der um bis zu 45 % reduzierte Energieverbrauch und der um bis zu 100 % geringere Wasserverbrauch. Zudem punktet er mit einer neuartigen Feuchtigkeitssteuerung, so dass auch panierte Speisen darin knusprig bleiben.»

Regionalverkaufsleiter Christian Mast

Neben dem A la Carte- und Tagesgeschäft spielt dieser Aspekt vor allem auch bei den Regenerierungsprozessen im Banketting eine bedeutende Rolle. In den kleineren Bankettgestellen für bis zu 40 Teller lassen sich die Gerichte in weniger als zehn Minuten regenerieren. Bis anhin mussten dafür 12 bis 16 Minuten budgetiert werden!

Das Bedien-Panel des «Practico Vision Plus» ermöglicht verschiedene Anwendungsprofile mit angepasstem Startbildschirm, was die Effizienz in der Küche erhöht. Regionalverkaufsleiter Christian Mast von der Hugentobler AG ergänzt: «Das Beste am 'Practico Vision Plus' ist jedoch der geringe Energie- und Wasserverbrauch. Im Vergleich zu seinem Vorgängermodell reduziert der neue 'Practico Vision Plus' den Energieverbrauch um bis zu 45 Prozent und spart bis zu 100 Prozent Wasser. Zudem punktet das Gerät mit einer neuartigen Feuchtigkeitssteuerung, welche den Garraum derart schnell entfeuchtet, dass darin auch panierte Gerichte und Speisekomponenten knusprig bleiben.»

Der «Hold-o-mat» bricht Arbeitsspitzen

Wenn es mal schnell gehen muss oder länger dauert, kommt das legendäre Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät «Hold-o-mat 411» zum Einsatz. Die Version 411 ist die neuste Weiterentwicklung des im Jahre 2006 mit dem ICD-Award ausgezeichneten Alleskönners von Hugentobler. Im Gasthof zum Schlüssel ist er unentbehrlich. Ein zusätzlicher Einschub vergrössert die Kapazität. Die magnetisch gekoppelte Kerntemperatursonde eröffnet mannigfaltige Möglichkeiten, und das OLED-Display zeigt die Soll-, Ist- und Kerntemperatur auf einen Blick an.

Küchentechnik

Neben dem Induktions-Wandherd (links im Bild) und dem Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät «Hold-o-mat 411» der neusten Generation gehören auch ein Salamander sowie Auftischgeräte wie das mobile Induktionskochfeld (ganz rechts im Bild) zur effizienten Küchen-Infrastruktur im Gasthof zum Schlüssel Ueberstorf.

«Der neue 'Hold-o-mat 411' hält Speisen während Stunden qualitätssteigernd warm und ermöglicht auch ein kostengünstiges Übernachtgaren von Speisekomponenten.»

Spitzengastronom Sascha Berther

Der «Hold-o-mat 411» hält Speisen über Stunden warm. Qualitätssteigernd, wie der Hersteller verspricht und wie Spitzengastronom Sascha Berther bestätigt. Besonders praktisch: Fleisch- und Saucengerichte können über Nacht schonend auf Niedertemperatur-Basis gegart werden. So kann das Mittags- und Tagesmenu vom nächsten Tag vorbereitet – und zudem kann vom günstigen Nachtstrom profitiert werden.

Auch der «Hold-o-mat 411» verfügt über ein raffiniertes Entfeuchtungssystem, welches panierte Gerichte und Speisekomponenten knusprig hält. All diese Eigenschaften vereinfachen die Abläufe in der Profi-Küche merklich. Was andernorts zu Stress und Hektik führen kann, wird im Gasthof zum Schlüssel dank dem «Hold-o-mat 411» entschärft.

Hier schlägt das Herz im gleichen Takt

Mit Romi Siffert, der Schwester des früheren Inhabers, bleibt die Familie Siffert dem Gasthof zum Schlüssel erhalten. Während der

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Betriebsassistentin Romi Siffert, flankiert von Miteigentümer Daniel Bulliard-Marbach (links) und Spitzenkoch Sascha Berther sowie von Planungs- und Projektleiter Christophe Petermann und von Regionalverkaufsleiter Christian Mast (ganz rechts im Bild) von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



18monatigen Umbauphase hat sie den Schlüssel in der «kleinen Beiz» weitergeführt. Die «kleine Beiz» – das waren Container auf dem Parkplatz, in denen sie Getränke und Snacks servierte. Seit der Wiedereröffnung stärkt Romi Siffert das Schlüsselteam als Betriebsassistentin. «Der Schlüssel ist für das soziale Dorfleben in Ueberstorf enorm wichtig», weiss sie. Um die 30 Vereine be-

«Die Küchenprofis bei Hugentobler haben das Ohr am Kunden. Das heisst, sie hören zu und setzen um, was ich will. Das gilt sowohl bei der Realisierung einer neuen Küche als auch danach – wenn es um Schulungen, Service oder Erweiterungen geht. Die Geräte der neusten Generation von Hugentobler arbeiten energieeffizienter und entlasten uns in unserem Arbeitsalltag spürbar!»

Spitzengastronom Sascha Berther

nötigen ein Lokal, in dem sich die Mitglieder unter dem Jahr treffen und in dem sie Versammlungen durchführen können. Für viele Überstorfer ist der Gasthof zum Schlüssel aber mehr als ein Treffpunkt. Er ist ihnen eine Herzensangelegenheit. Das kommt sicher daher, dass die Familie Siffert seit jeher mit lokalen Produzenten und Lieferanten zusammengearbeitet und Arbeitsplätze wenn immer möglich an Ueberstorfer oder Menschen aus den Nachbarorten vergeben hat.

