

HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®



Langjährige Familientradition und modernste Küchentechnik unter einem Dach!

Bereits in der 6. Generation führt die Familie Tschumi die Wirtschaft Utiger in Moosseedorf und trägt somit ein grosses Stück Familiengeschichte weiter. Nach einem Hausbrand im 2009 wurde das über 160-jährige Gebäude während 2 Jahren wieder aufgebaut. Die Firma Hugentobler plante die neue Küche und stattete sie mit modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen aus.



Seit 1848 im Dienste des Gastes

Täglich lassen sich im Utiger zwischen 100 und 120 Gäste kulinarisch mit saisonalen Spezialitäten verwöhnen – sei es auf der grosszügigen Terrasse, in der Gaststube oder in einem der vier Säle.

«Die persönlichen Gespräche, die Fachkompetenz und das gute Preis-Leistungs-Verhältnis haben mich überzeugt, den Auftrag an Hugentobler zu vergeben.»

Adrian Tschumi, Besitzer



Eine erfolgreiche Zusammenarbeit

Matthias Kyburz, Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler, zusammen mit der Küchenbrigade vom Utiger: Markus von Niederhäusern, Romina Perrone, Dominique Hofer und Adrian Tschumi (v.l.n.r.).

Inspiration



Industrielle Tiefkühlqualität

Im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster werden Fleisch, Fisch, Suppen, Parfaits und Mousses professionell bei -40 °C schockgefrostet. Dadurch wird die Eiskristallbildung verhindert und eine industrielle Tiefkühlqualität der Produkte garantiert.

«Die «freeze'n'go» Produktionsmethode ist Gold wert und nicht mehr weg zu denken: Besonders in der Wildzeit, wenn wir viele verschiedene Beilagen wie Kürbisgalletten und diverse Frucht- und Gemüse garnituren anbieten, können wir stressfrei produzieren und unseren Gästen eine Topqualität servieren.»

Markus von Niederhäusern, Küchenchef



Einfach unverzichtbar

Koch Dominique Hofer setzt den Hold-o-maten vielseitig ein: Zum schonenden «Garen über Nacht», Niedertemperaturgaren und tagsüber zum qualitätsverbessernden Warmhalten der gebratenen Fleischstücke.



Für Generationen gebaut

Adrian Tschumi schätzt am Hugentobler Schweizer Herd vor allem die flächenbündig eingebauten Elemente, die Reinigungsfreundlichkeit und die moderne Induktionstechnologie, die ein angenehmes Arbeiten ohne Hitze ermöglicht.



Tschumi's Hold-o-mat Rezept-Tipp

Kalbszüngli an Weissweinsauce mit Spargeln und Bärlauchkartoffelstock

Zutaten:

Kalbszüngli und Weissweinsauce:

- Kalbszüngli
- Gespickte Zwiebeln, Sellerie, heller Lauch für Zungensud
- Weisswein (z.B. Chardonnay)
- Rahm
- Roux
- Salz, Pfeffer, wenig Muskat

Spargeln:

- Bund weisse und grüne Spargeln
- Butter, Salz, wenig Zucker

Bärlauchkartoffelstock:

- Kartoffeln
- Milch, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat
- Frisch geschnittener Bärlauch

Zubereitung:

Kalbszüngli über Nacht im Hold-o-maten bei 78 °C garen. Nicht gesalzener Sud leicht einkochen und mit Rahm und Weisswein verfeinern, abschmecken und binden. Weisse Spargeln schälen, grüne nur am Stielende ca. 3 cm abschneiden. Diese anschliessend entweder in sous vide Säcke abfüllen oder in GN Schalen legen. Mit Salz und wenig Zucker würzen und ein paar Butterflocken dazugeben. Easycooking Programm Gemüsedämpfen 99 °C wählen und ca. 12-15 Min. garen. Wenn die Garzeit fertig ist, sofort im FrigoJet Schockfroster bei -40 °C auf +2 °C kühlen (so wird die Garung gestoppt). Den Kartoffelstock nach bewährtem Rezept herstellen, abschmecken und am Schluss fein geschnittener Bärlauch unterziehen.

Ä Guete!

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®