



Taverne zum Schäfli und Landgasthof Wartegg, Wigoltingen:

Mit der Fünfsterne-Herdplanung zum Erfolg

Im Herzen des Kantons Thurgau liegt Wigoltingen. Das kleine Dorf ist Gourmets ein Begriff. Denn hier steht die Taverne zum Schäfli – der Gault Millau-Betrieb von Spitzengastronom Christian Kuchler. Aber auch der Landgasthof Wartegg, nur wenige hundert Meter entfernt und geführt von Christoph Frei, ist für seine überdurchschnittlichen

kulinarischen Leistungen bekannt. Die Kochbrigaden beider Gastronomie-Betriebe profitieren bei der Zubereitung ihrer kulinarischen Köstlichkeiten von massgeschneiderten und multifunktionalen Induktionsherdanlagen, welche auf der Basis der einzigartigen Fünfsterne-Herdplanung der Menu System AG konzipiert und konfiguriert sind.

Text: Claudia Steiger, Foto: Sheryl Fischer und zVg



Die Taverne zum Schäfli – die beste Gourmet-Adresse der Ostschweiz

Eine neue Gastgeber-Generation hat in Wigoltingen das Zepter in die Hand genommen. Seit Mitte 2015 wirkt Christian Kuchler in der Taverne zum Schäfli. Er hat das Sternelokal von Vater Wolfgang Kuchler übernommen. Mit der Stabsübergabe wurde auch den Räumlichkeiten im Gourmet-Restaurant ein neues Gesicht verpasst. Runde acht Monate lang wurden der Gastraum renoviert, die Küche erweitert und eine Lounge eingerichtet.

Christian Kuchler ist in zweiter Generation als Gastgeber und Küchenchef in der Taverne zum Schäfli tätig. 33 Jahre lang wurde das Lokal von Wolfgang und Marlis Kuchler geführt; seit 1998 wurde es ohne Unterbruch mit 18 Gault Millau-Punkten bewertet.

Die Taverne zum Schäfli verfügt über eine Gaststube mit 30 Sitzplätzen sowie über ein Buure- und ein Biedermeierstübli mit je acht bis zwölf Plätzen. Im grossen Saal finden bis zu 40 Personen Platz. Im Sommer steht eine Terrasse mit rund 25 Sitzplätzen zur Verfügung. Auch einige wenige Hotelzimmer stehen den Gästen in der Taverne zur Verfügung.

Auf Anhieb 18 GM-Punkte und ein Michelin-Stern

Spitzenkoch Christian Kuchler und sein Team sind äusserst erfolgreich gestartet. Bereits am ersten Abend nach der Wiedereröffnung waren die Tester des



Impressionen von den bisherigen und neuen Gäste-Räumlichkeiten in der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen

Gault Millau und des Guide Michelin in der Taverne zum Schäfli zu Gast – und das Lokal wurde erneut mit 18 GM-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. «Ein Start nach Mass», sagt der Spitzengastronom. Der Titel als Nummer eins in der Ostschweiz ist der Taverne zum Schäfli damit sicher. Die beste Ess-Adresse zwischen Zürich und Bodensee zu sein, verpflichtet allerdings

auch: «Nur das Beste kommt daher in die Küche und damit auf den Teller», betont Kochkünstler Christian Kuchler. Er setzt auf eine modern interpretierte klassisch-französische Küche, serviert unter anderem Steinbutt aus der Bretagne, Poularde de Bresse und Lamm von Roman Matthis aus Müllheim. Präzision und ein Auge fürs Detail zeichnen die kulinarischen Kreationen von Christian Kuchler aus.

Gastronom Christian Kuchler und Restaurantleiter Sebastian Stichter sind heute die Gastgeber in der Taverne zum Schäfli.





sowie von den kulinarischen Höchstleistungen, welche Spitzenkoch Christian Kuchler bereits 18 GM-Punkte und einen Michelin-Stern eingetragen haben.

«Die französische Küche hat mich bei meinen beruflichen Stationen in Sierre und Paris geprägt. So koche ich frankreich-orientiert», beschreibt der Spitzenkoch seinen Stil. Genauso wichtig sind ihm die Produkte aus der Region als auch die Partnerschaft mit seinen Lieferanten.

Der Herd ist das Herz der Küche

Aus Anlass des Generationenwechsels in der Taverne zum Schäfli ist nicht nur in den Gästebereich, sondern auch hinter den Kulissen investiert worden. So auch in der Küche, in deren Mittelpunkt jetzt eine massgeschneiderte und multifunktionale Herdanlage der Menu System AG steht, welche nach den Grundsätzen der sogenannten Fünfsterne-Planung konfi-

guriert wurde. Im Mittelpunkt steht dabei die hohe Induktionsleistung der sechs Induktions-Grosskochfelder.

Die Leistung der multifunktionalen Herdanlage von Menu System wird in der Taverne zum Schäfli hoch gelobt. In Christian Kuchlers Küche ist sie für einen klassischen A la Carte-Betrieb konfiguriert. Sein Team kocht auf sechs Induktions-Grosskochfeldern, flächendeckend





Die massgeschneiderte Induktionsherdanlage der Menu System AG in der Taverne zum Schäfli zeichnet sich durch speziell leistungsfähige Induktions-Grosskochfelder aus, auf welchen mit zahlreichen Sauteusen gleichzeitig hantiert werden kann.



à je sieben Kilowatt. Auf beiden Seiten befinden sich Ablageflächen für Pfannen und Küchenzubehör. Oberhalb der Herdanlage sind Regale für die zahlreichen kleineren und grösseren Pfannen und Sauteusen montiert.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Spitzenkoch Christian Kuchler und Restaurantleiter Sebastian Stichter, flankiert von Gebietsverkaufsleiter Hugo Affolter (rechts) und Verkaufsdirektor Walter Nef von der Menu System AG.



«In der Küche der Taverne zum Schäfli wird mit vielen Pfannen stets frisch am Herd gekocht. Nach dieser grundlegenden Philosophie des Hauses wurde die Herdanlage konzipiert», erklärt Hugo Affolter, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG. Backofen oder Grill waren im Sternelokal nicht nötig. «Die sechs Induktions-Grosskochfelder bringen einerseits genug Leistung und andererseits genügend Pfannenkapazität. Die Leistungsfähigkeit ist bei Induktionsherdanlagen top. Es kommt bei der Auswahl der richtigen Anlage allerdings auch auf die benötigte Pfannenkapazität an. Heute ist oft eine grosse Pfannenkapazität gefragt», sagt Verkaufsdirektor Walter Nef. «Dank eigener, grösserer Induktionsmagnetspulen und unserer Technologie können wir damit den Unterschied machen.»

Bereits Christian Kuchlers Vater hat auf einer Herdanlage der Menu System AG gekocht. «Never change a winning Team» sagte sich der neue Küchenchef. «Über 20 Jahre hat mein Vater mit einem Menu System-Herd einwandfrei arbeiten können. Die Leistung und die Langlebigkeit überzeugen. Wir sind sehr zufrieden mit unserer neuen Herdanlage», betont Christian Kuchler gegenüber GOURMET.

Der Gilde-Landgasthof Wartegg – die Tradition weiterführen



Impressionen vom Landgasthof Wartegg in Wigoltingen.

Nur einige hundert Meter entfernt steht der Landgasthof Wartegg. Auch hier ist seit kurzem die junge Generation am Werk. Christoph Frei ist Eigentümer, Geschäftsführer und Küchenchef, Roger Frei ist Betriebsleiter und Sommelier, und Eliane Frei kümmert sich um die Administration.

1952 wurde der Landgasthof Wartegg als Restaurations-Betrieb eröffnet. Die Familie Frei wirkt seit 1982 als Gastgeberin im Landgasthof Wartegg. 1985 haben Monika und Jules Frei, die Eltern, den Betrieb erworben. Die Geschwister Frei sind erst die dritten Gastgeber seit 1952 im Hause. «Kerngedanke beim Generationenwechsel war die Gleichberechtigung und Gleichbehandlung im Bezug auf die Erteilung bzw. auf das Verhältnis Eltern zu Kindern. Ich bin überzeugt, dass insbesondere die rechtlichen Aspekte einer solchen Übernahme nur mit einer

externen Beratung optimal zu lösen sind», erklärt Geschäftsführer und Inhaber Christoph Frei.

Von Anfang an gehört der Landgasthof Wartegg zu den prominenten Mitgliedern der Schweizerischen Gilde etablierter Gastronomen. Nur ausgewiesene Gastronomen gehören dieser Fachvereinigung an. Qualität, Kreativität und Gastlichkeit werden in den Gilde-Betrieben gross-

geschrieben – so auch im Landgasthof Wartegg.

Regional, saisonal, kreativ

Die Gaststube des Landgasthofs verfügt über 45 Sitzplätze, in der Thurgauerstube haben 130 Personen Platz; in der kleinen Ceccostube 30 Personen. Zudem steht im Sommer ein grosser Garten zur Verfügung. Der Landgasthof Wartegg bietet

auch Übernachtungsmöglichkeiten an. In den vergangenen Wochen wurde das Lokal sanft renoviert. Es erhielt ein neues Buffet, die Wände wurden gestrichen, die Stromanlagen ersetzt und Stoffe erneuert.

Rund 30 Prozent des Umsatzes werden im Landgasthof Wartegg mit Caterings erwirtschaftet. «Zu unseren Gästen zählen viele Unternehmer und Geschäftsleute, daher arbeiten wir auch sehr businessorientiert – ob nun im A la Carte-, im



Bankett- oder im Catering-Bereich», betont Christoph Frei. In der Küche legt der Chef grossen Wert auf saisonale Produkte. Zubereitet werden regionale Spezialitäten – kreativ und oft mit saisonalen Überraschungen gespickt. «Die Regionalität und der Bezug zu unseren Gästen sind das A und O hier in der Wartegg», sagt Christoph Frei.

Als vor einem Jahr der Einbau einer neuen Herdanlage anstand, bildete deren Leistungsfähigkeit ein besonders wichtiges Kriterium. Der neue Herd in der Küche des Landgasthofs Wartegg stammt ebenso wie jener in der Küche der Taverne zum Schäfli von der Menu System AG aus St. Gallen.

Herdanlage mit integriertem Bain-Marie und Backofen

Der Landgasthof Wartegg verfügt seit einem Jahr über eine Menu System-Premium Herdanlage. Sie besteht aus vier Induktionskochfeldern, flächendeckend à je neun Kilowatt. Bis vier Sauteusen mit einem Durchmesser von 20 Zentimeter haben auf einem der vier Kochfelder Platz. Die Herdanlage verfügt zudem über zwei Infrarot-Warmhalteflächen. Auf beiden Seiten befinden sich je zwei umluftbeheizte Wärmeschubladen sowie ein Flaschen- und Gewürzauszug. Küchenchef Christoph Frei bestand zudem auf einem konventionellen Backofen mit Unter- und Oberhitze. «Ganz im Stil meiner Küche arbeite ich oft mit



Betriebsleiter Roger Frei wirkt auch als kompetenter Sommelier und ist für den gut assortierten Weinkeller im Gilde-Betrieb verantwortlich.

‘Grosses Pièces’ – mit Kalbsrücken oder ganzen Gänsen beispielsweise. Die Qualität ist in einem konventionellen Backofen spürbar anders», erläutert Christoph Frei seine Wahl gegenüber GOURMET. In der Mitte der Herdanlage befindet sich das Bain-Marie. «Wir haben hier etwas Platz eingespart, damit das Bain-Marie in der Mitte eingebaut werden konnte. So ist

es von allen Seiten gleich gut zugänglich, was das Schöpfen wesentlich einfacher macht», erklärt Hugo Affolter, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG. Das Bain-Marie wird vollautomatisch befüllt und verfügt über eine Niveaukontrolle. Auch die Entleerung erfolgt automatisch. Das Küchenteam im Gilde-Landgasthof Wartegg verfügt ausserdem

Hohe Leistungswerte und integrierte Multifunktionalität der Herdanlage der Menu System AG basieren auf der sogenannten Fünfsterne-Herdplanung: halteflächen, konventioneller Backofen, umluftbeheizte Wärmeschubladen und Flaschen- und Gewürzauszug machen aus der Premium-Herdanlage das





Kreationen aus der Küche von Küchenchef Christoph Frei.

über ein mobiles Induktionskochgerät von der Menu System AG, das überall dort eingesetzt werden kann, wo es gerade benötigt wird.

«Über Bain-Marie und Backofen diskutieren wir mit unseren Kunden sehr oft. Wir zeigen ihnen verschiedene Varianten und Möglichkeiten auf, aus denen sie jene wählen können, welche ihren An-

sprüchen entsprechen und die für sie wichtig sind. So wählt der Kunde die für ihn passenden Puzzleteile aus, und wir prüfen, wie man sie am besten kombinieren und konfigurieren kann», erklärt Verkaufsdirektor Walter Nef die Philosophie der Menu System AG gegenüber GOURMET. Resultat ist eine massgeschneiderte Lösung für den Kunden.

Fünfsterne-Herdplanung von der Marktführerin

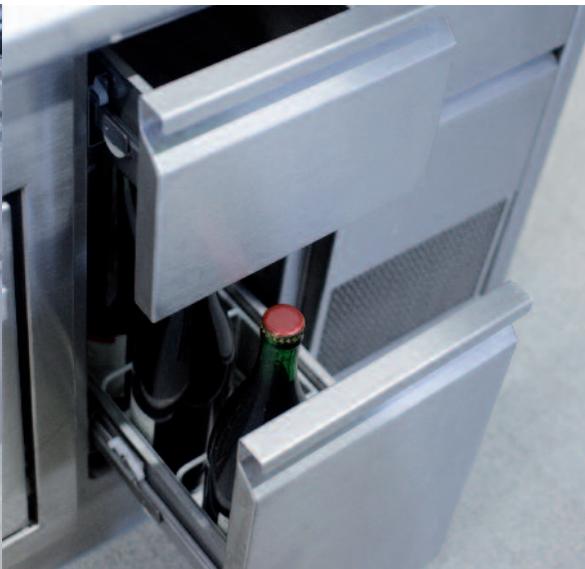
Die Menu System AG hat sich auf das Herz jeder Restaurationsküche spezialisiert – auf den Herd. Das Unternehmen ist Marktführerin für massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlagen in ganz Europa.

Dank über 20jähriger Erfahrung im praxisbewährten Herdbau gewährleisten die Anlagen der Menu System AG eine optimale Funktionalität. Jede Herdanlage wird nach individuellen Wünschen und Anforderungen des Kunden konzipiert – Masse, Funktionalitäten und Leistungen sind massgeschneidert konfiguriert.

Die Fünfsterne-Herdplanung der Menu System AG verleiht dieser Individualität den nötigen Stellenwert im Hinblick auf eine Effizienz-Optimierung der Arbeits- und Produktionsprozesse in den professionellen Küchen.

Höchste Wirtschaftlichkeit, effizientes Kochen, angenehmes Arbeits- und Raumklima und ökologisch sinnvolle Energiekosten-Einsparungen sind die grossen Vorteile der Induktionstechnologie von Menu System.

Induktions-Grosskochfelder, Infrarotwärm-
Herz der Küche im Landgasthof Wartegg.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenchef Christoph Frei, flankiert von Gebietsverkaufsleiter Hugo Affolter (links) und Verkaufsdirektor Walter Nef von der Menu System AG.



Generationenwechsel – Zäsur im Familienbetrieb!

Allein schon die Tatsache, dass in den zwei traditionsreichen Familienbetrieben Taverne zum Schäfli und Landgasthof Wartegg im thurgauischen Wigoltingen eine familieninterne Nachfolgeregelung gefunden werden konnte, verdient Beachtung und Anerkennung, gibt es doch gerade in der mittelständischen Hotellerie und Gastronomie genügend Beispiele, bei welchen die jüngere, heranwachsende Generation kein Interesse an der Weiterführung des Familienbetriebs zeigt – «Kä Luscht!» (was ja auch bei einem gewissen Landesvater vorkommen soll...).

Nicht so in Wigoltingen: In der Taverne zum Schäfli treten die Gastgeber Marina und Christian Kuchler in die grossen Fussstapfen von Marlis und Wolfgang Kuchler, die während rund 33 Jahren in der Taverne zum Schäfli ihre vielen Stammgäste empfangen und begeistert haben.

Nicht viel anders präsentiert sich die Nachfolge-Situation im Gilde-Landgasthof Wartegg, wo Christoph Frei die Nachfolge von Monika und Jules Frei angetreten hat und gewillt ist, das Traditionslokal ganz im Sinne der guten Gilde-Philosophie weiterzuführen.

Der erfolgreiche Generationenwechsel kommt allerdings nicht von ungefähr: In beiden Gastronomiebetrieben haben es die involvierten Familien verstanden, den Generationenwechsel zu einer Zäsur und zu einem veritablen Neuanfang zu gestalten: In beiden Betrieben wurden Investitionen ins Facelifting, in die Renovation und Sanierung der Gästebereiche und hinter den Kulissen vorgenommen, so dass klar zum Ausdruck kommt, dass mit der jüngeren Generation ein frischer Wind durch die traditionsreichen Betriebe weht.

Aehnlich erfolgreich verlief im übrigen auch der Generationenwechsel im Gilde-Landgasthof Eintracht in Kestenholz, wo vor fünf Jahren die Betriebsübergabe von Verena und Karl Meier zu Marco und Hanna Meier ebenfalls mit einem Investitions- und Erneuerungsschub verknüpft und zum nachhaltigen Erfolg wurde.

Dass die junge Gastgeber-Generation an ihrer Wirkungsstätte auf effizientes (und damit auch profitables) Arbeiten grossen Wert legt – davon zeugt die Investition in die neuste und top-effiziente Küchentechnik in Form der neusten Generation von multifunktionalen und massgeschneiderten

Herdanlagen der Menu System AG. Dank der sogenannten «Fünfsterne-Planung», bei welcher die Herdanlagen konsequent nach den individuellen Bedürfnissen und Ansprüchen des jeweiligen Betriebs konzipiert, geplant, projektiert und konfiguriert werden, verfügen die neuen Chefs in der Taverne zum Schäfli und im Landgasthof Wartegg über eine küchentechnische Infrastruktur, welche rationelles, effizientes und cleveres Wirken erst so richtig ermöglicht.

Dabei spielen die hohe Leistungsfähigkeit und die Multifunktionalität der massgeschneiderten Herdanlagen eine zentrale Rolle. So sind die Induktionsgrosskochfelder im Schäfli und in der Wartegg in Bezug auf Fläche und Induktionsleistung so grosszügig dimensioniert, dass die Chefs mit ihren zahlreichen Sauteusen für den A la Minute-Service uneingeschränkt agieren können. Und so ist die Herdanlage im Landgasthof Wartegg so vielfältig konfiguriert, dass sie als veritables Herz der Küche pulsiert.

Gemeinsam ist den Anlagen der Menu System AG, dass ihre Induktionsleistungen selbst bei Spitzenbeanspruchung nie an ihre Grenzen stossen, weil sie so grosszügig konfiguriert sind, dass sie immer über

eine gewisse Leistungsreserve verfügen. Das macht die Herdanlagen zuverlässig, effizient und weniger störungsanfällig. Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass die Menu System AG über einen sehr grossen Kreis an höchst zufriedenen Kunden verfügt, welche das «Original» unter den Induktionsherdanlagen in ihrer Küche nicht mehr missen möchten!

Stephan Frech, Verlagsleiter



Christian Kuchler.



Christoph Frei.