



Modernste Induktionstechnologie in den Küchen der Schwyzer Gastronomie: von Chefredaktor René Frech

Induktionstechnik ist Standard in effizienten Gastro-Küchen!

Der Kanton Schwyz gehört zu den Boom-Regionen der Schweiz. Auch seine Gastronomie boomt. Doch was haben das moderne und urbane Hotel & Restaurant «Frohsinn» in Küssnacht am Rigi, das geschichtsträchtige «Gasthaus Schwyzer Stubli» mitten im historischen Stadtkern von Schwyz, das trendige Restaurant «Schilf» mit Starkoch Frank Berg mitten im Naturschutzgebiet von Brunnen und der etablierte Familienbetrieb Landgasthof «Schäfli» in Siebnen von Ausserschwyz gemeinsam? Es handelt sich durchwegs um höchst erfolgreiche Hotel- und Gastronomie-Betriebe. Und ihre Küchen sind allesamt mit der modernen und effizienten Induktionstechnologie von Menu System ausgerüstet!

Hotel & Restaurant «Frohsinn», Küssnacht am Rigi

Der «Frohsinn», an der Einfallstrasse zwischen Autobahnausfahrt und Ortseinfahrt von Küssnacht am Rigi gelegen, kann auf eine lange gastgeberische Tradition zurückblicken: Vor 130 Jahren war der «Frohsinn» die Verpflegungskantine der damaligen Bahnarbeiter und Gramper.

Anfang der 60er-Jahre kauften Margrit und Godi Krummenacher den Restaurationsbetrieb und machten aus ihm im Laufe der Jahre eine beliebte Ess-Adresse für Passanten, Chauffeure und Gäste, welche die gutbürgerliche Küche und das ausgezeichnete Preis/Leistungsverhältnis sowie die grosszügigen Portionen im Gästeteller schätzten.

Im Jahr 2000 haben Roman und Edith Schlömmer den Betrieb von den Eltern übernommen und dem traditionsreichen Restaurant ein modernes, urbanes Gesicht verliehen, gleichzeitig aber auch den Restaurationsbetrieb mit einem Hoteltrakt ergänzt.

Heute präsentiert sich das Hotel & Restaurant «Frohsinn» als moderner, urbaner und top-eingerichteter Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 55 Hotelbetten auf Dreistern-Niveau, einer Gaststube mit 40 Sitzplätzen, einem Speisesaal mit 120 Plätzen sowie einer gedeckten Gartenterrasse für 80 Gäste. Im «Frohsinn» von heute fühlen sich Business-Gäste ebenso wohl wie Passanten, Touristen, Chauffeure, Feriengäste und Einheimische. Der Gäste-Mix ist optimal und zeugt davon, dass das Angebot eine breite Gästesicht anspricht.

Auch die Küche wurde den neuen Gegebenheiten angepasst: Der Saarländer Küchenchef Horst Grässer, der seit sieben Jahren das kulinarische Geschehen im «Frohsinn» prägt, kocht heute täglich nicht weniger als 80 bis 120 Mittagessen und abends ausgezeichnete A la Carte-Gerichte für Hotel- und Individualgäste.

Im Mittelpunkt der von der Resta AG (Flawil) eingerichteten neuen Hotel- und Restaurationsküche steht ein Induktionsherd der Menu System AG (St. Gallen). Dazu kommen top-effiziente Kücheneinrichtungen wie ein Topfspüler von der Gehrig AG, eine Geschirrwaschmaschine von FCC/Hobart, eine Gemüschneidmaschine «Anliker» der Brunner AG.

Kernstück der Küche ist aber der multifunktionale und massgeschneiderte Induktionsherd von Menu System mit vier flächendeckenden Induktionskochfeldern und automatischer Temperaturüberhitzungs-Kontrolle, A la Carte-Bainmarie in der Mitte zwischen den Kochfeldern, Induktions-Wok, Hartchromgrillplatte, drei integrierte Friteusen, Warmhaltefläche, Tellerwärmeschrank beidseitig im Unterbau, Garnituren Mise-en-place-Halterung oberhalb der Herdplatte und weiteren klugen Features.

Küchenchef Horst Grässer: «Heute würde ich den Induktionsherd von Menu System nicht mehr hergeben wollen. Er sorgt für ein angenehmes Arbeitsklima, ist einfach speditiver und gestattet uns, präziser und qualitativ noch besser zu arbeiten.»



Impressionen vom Restaurant «Frohsinn» in Küssnacht am Rigi und seinem neuen Hoteltrakt auf Dreistern-Niveau mit modernen Gästezimmern und 55 Betten. Das Hotel & Restaurant «Frohsinn» ist eine ausgezeichnete und beliebte Essadresse für einen breiten Gäste-Mix und wird heute von Edith und Roman Schlömmer geführt.



Kernstück der neuen Küche im «Frohsinn» ist der massgeschneiderte, multifunktionale Induktionsherd der Menu System AG. Im Bild Küchenchef Horst Grässer, flankiert von Gastgeber und Hotelier Roman Schlömmer (rechts) und Theo Würsch, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG. Die klugen Features des Multifunktionsherdes von Menu System: Mise-en-place-Halterung oberhalb der Herdplatte, integrierte Friteusen, Grillplatte, Induktions-Wok und Bainmarie zwischen den Kochfeldern, beidseitig bedienbare Tellerwärme-Schubladen im Herdunterbau.

Gasthaus «Schwyzer-Stubli», Schwyz

Wie durch ein Wunder wurde das Gasthaus «Schwyzer-Stubli» vom grossen Stadtbrand im Jahre 1647 verschont. Abbildungen im Gasthaus «Schwyzer-Stubli» zeigen die Schwyzer Kantons-hauptstadt vor und nach dem Brand.

Das Gasthaus «Schwyzer-Stubli» mit seinem markanten Turm auf dem Dachgiebel war schon seit jeher eine gastliche Stätte. Seit dem Jahr 2001 befindet sich die mitten im Schwyzer Stadtkern gelegene Liegenschaft im Eigentum der «Interessengemeinschaft Gasthaus Schwyzer-Stubli» und wird nun von der InGastronomie AG (Schwyz) betrieben, die auch das Restaurant «Zum letzten Batzen» sowie ein Catering betreibt. Geschäftsführerin ist Christine Hari, eine Adelbodnerin aus der «Hari-

Dynastie», in welcher Gastfreundschaft und Gastgeberschaft seit eh Tradition haben.

Im «Schwyzer-Stubli» ist alles sehr geschichtsträchtig und mit der Historie der einflussreichen Schwyzer Familien verbunden. Der stimmige Gewölbekeller bietet Platz für 16 Gäste sowie für Aperos und Wein-Degustationen. Das «Stubli» ist sozusagen die historische Gaststube und verfügt über 35 Sitzplätze. Die lauschige Gartenlaube kann 70 Gäste beherbergen und im Gourmet-Restaurant «Paradiesli» im ersten Stock sind 20 Sitzplätze für Gourmet-Gäste, Familienfeste und Firmenevents reserviert.

Bewusst wird im «Schwyzer-Stubli» die traditionelle, ausge-



Impressionen aus dem historischen Gasthaus «Schwyzer-Stubli» mitten im Stadtkern von Schwyz mit den Gastgebern Christine Hari und Küchenchef Hanspeter Hurter im historischen «Stubli», das viel von der Geschichte der einflussreichen Schwyzer Familien erzählt.



Blick in die Kompakt-Küche des «Schwyzer-Stubli», wo Küchenchef Hanspeter Hurter (links) und sein kleines Küchenteam seit kurzem über einen effizienten, multifunktionalen und massgeschneiderten Induktionsherd von Menu System verfügt. Im Herd integriert sind Bräter und Kompakt-Bainmarie.

zeichnete Gastronomie gepflegt, wie man sie heute nur noch selten antrifft: Flambier-Gerichte, Grosses Pièces, Spirituosen-Wagen sind hier trendig inspirierter Alltag. Serviert werden ausnahmslos hausgemachte Gerichte und Spezialitäten aus einer modern interpretierten französischen Küche. Aber auch: Pasta, Bretzeli, Guetzi, Pralinés, Glaces — alles kommt hier hausgemacht aus der Kompakt-Küche auf den Gästetisch.

In der Mini-Kompakt-Küche wirkt der engagierte junge Küchenchef Hanspeter Hurter. Er ist glücklich, seit Anfang Februar 2005 über einen multifunktionalen und effizienten Induktionsherd der Menu System AG zu verfügen. Der massgeschneiderte Induktionsherd ist nach den Wünschen

und Gegebenheiten im «Schwyzer-Stubli» konfiguriert: zwei Grosskochfelder, zwei Hartchrom-A la Carte-Kochfelder, ein integrierter Bräter, eine beheizbare Anrichtefläche, Spezialwasserbad für GN-Schalen 1/6 und 1/9, Arbeitsschubladen, Pfannentablare und Wärmeschrank beidseitig im Unterbau.

Küchenchef Hanspeter Hurter zu GOURMET: «Wir haben in unserer winzigen und niedrigen Küche vorher stark unter der Hitze gelitten. Mit dem Induktionsherd von Menu System ist auch in unserer Küche ein angenehmes Arbeits- und Raumklima eingezogen. Wir können jetzt konzentrierter und präziser und damit auch besser arbeiten. Dazu kommen eine markante Energieersparnis und eine stark erhöhte Produktivität.

«Schilf», Restaurant und Bar, Brunnen

Mitten im Naturschutzgebiet direkt am Ufer des Vierwaldstättersees befindet sich die Residenz Schiller zwischen Brunnen und Gersau. Die Residenz beherbergt Eigentumswohnungen und Ferienlofts sowie das von In-Architekt Peter Kern Design (Zürich) gestaltete urbane und moderne Restaurant und Bar «Schilf», das von Stephanie Mambelli — sie betreibt in Luzern den «Sushi Planet Kaiten» — gepachtet und von Kochkünstler und Starkoch Frank Berg geführt wird.

Das Restaurant und Bar «Schilf» ist seit Mitte April 2005 geöffnet und besteht aus einer eleganten langgezogenen Bar, einem Restaurant mit 50 Plätzen und einer Terrasse mit 60 bis 70 Plätzen.

Der 42jährige Betriebsleiter und Starkoch Frank Berg prägt hier das kulinarische Geschehen und kann seine langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie des In- und Auslandes frei und optimal umsetzen. Neben einer in der Auswahl eher knapp gehaltenen Speisekarte wird hier den individuellen kulinarischen Wünschen und Neigungen der Gäste voll entsprochen: Kochkünstler Frank Berg geht von Tisch zu Tisch, unterhält sich mit seinen Gästen und fragt sie nach ihren Vorlieben, um dann in der Küche ein Menu zu komponieren, das ganz auf die individuellen Erwartungen der Gäste abgestimmt und ausgerichtet ist — ein gastronomisches Konzept, das dank der Intuition, des

Talents und der Begeisterung von Frank Berg höchsten Ansprüchen genügt! Und selbstverständlich wird in einer derart anspruchsvollen Küche alles von Grund auf selbst hergestellt und zubereitet. Der Küchenstil ist mediterran inspiriert, die Rohprodukte und Zutaten sind von erstklassiger Qualität und stammen wenn immer möglich von regionalen Lieferanten.

«Wer heute gut kochen will, muss einen Induktionsherd von Menu System haben», sagt Kochkünstler Frank Berg, der sich in den besten Küchen des In- und Auslandes umgesehen hat, um sich von den Vorzügen der Induktionstechnologie der Menu System AG überzeugen zu lassen. So konsultierte er auch Spitzenkoch und Berufsfreund Harald Wohlfahrt von der «Taube» in Tonbach im Schwarzwald. «Kochen wird einfach, wenn man sich mit der Materie befasst, sie versteht, akzeptiert und seiner Kreativität freien Lauf lässt», betont Frank Berg.

Der massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherd von Menu System im Restaurant und Bar «Schilf» in Brunnen ist nach den Wünschen und Anforderungen von Kochkünstler Frank Berg konfiguriert: vier flächendeckende Induktionsgroszkochfelder mit je vier A la Carte-Induktionsspulen pro Feld, Griddle-Platte, zwei Induktions-Woks mit Temperaturfühler, beheizte Anrichtefläche, Backofen und Wärmeschrank beidseitig bedienbar — was will der kluge Koch eigentlich mehr?



Impressionen vom neuen und trendigen urbanen Restaurant & Bar «Schilf» in der Residenz «Schiller» in Brunnen, das sich inmitten eines Naturschutzgebietes direkt am Ufer des Vierwaldstättersees befindet.



Power-Partnerschaft: Kochkünstler Frank Berg (links) und Theo Würsch, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, hinter der multifunktionalen und massgeschneiderten Induktionsherdanlage des Restaurants «Schilf» mit ihren klug durchdachten integrierten Features wie Induktions-Woks, Hartchrom-Griddle-Platte, Pfannenablage und mit je vier Induktions- und A la Carte-Kochfelder pro Induktionsgrosskochfeld!

Landgasthof «Schäfli», Siebnen

Der traditionsreiche Landgasthof in Siebnen befindet sich an der Hauptstrasse zwischen Lachen und Reichenburg. Ernst und Doris Kamm-Kessler haben den Betrieb 1970 übernommen, als noch keine Autobahn von Zürich ins Glarner- und Bündnerland führte.

Das änderte sich im Jahre 1973. Entsprechend einschneidend waren die Folgen für den Landgasthof «Schäfli». Ernst und Doris Kamm bauten ihren Betrieb in der Folge im Jahre 1976 und 1986 zu einem modernen Restaurations- und Hotelbetrieb aus, dem sie im Jahre 1997 einen grossen, lichtdurchfluteten Wintergarten anfügten.

Heute präsentiert sich der Landgasthof «Schäfli» in Siebnen als vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 13 Doppelzimmern, einer Gaststube mit 80 Plätzen, einem A la Carte-Restaurant mit 40 Plätzen, dem Wintergarten-Restaurant mit 80 bis 120 Plätzen, der grossen Gartenterrasse mit 100 Plätzen und einem Saal für 50 Gäste.

Siebnen liegt mitten im schwyzerischen Boom-Gebiet der Steueroasen von Freienbach, Schindellegi, Schübelbach und Wangen. Entsprechend verändert hat sich auch die Gästeschaft im Landgasthof «Schäfli» in Siebnen. Das Team um Doris und Ernst Kamm-Kessler hat sich auf die neue Nachfragestruktur eingestellt — der Landgasthof «Schäfli» kann seine etablierte Position in der Region trotz des Aufkommens neuer Restaurationsbetriebe locker halten.

Das setzt nicht bloss eine ständige Investitionsbereitschaft voraus, sondern ist auch dem nachhaltigen Engagement der Mitarbeitenden und den Familienangehörigen zu verdanken. Denn der Landgasthof «Schäfli» in Siebnen ist ein echter

Familienbetrieb: Tochter Bettina Bader wirkt als Serviceleiterin, Küchenchef Guido Kamm und seine Gemahlin Veruska Kamm sind ebenfalls unentbehrliche Stützen des Betriebs.

Nach dem Motto von Ernst Kamm «Lieber Umsatz statt Umtriebe» entschied man sich im Jahre 2004 im «Schäfli» für die Anschaffung eines massgeschneiderten, multifunktionalen Induktionsherdes der Menu System AG. «Ich gäbe den Herd heute nicht mehr her», sagt Küchenchef Guido Kamm. Und Ernst Kamm ergänzt: «Wir sind von Theo Würsch, dem Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, ausgezeichnet und kompetent beraten worden. Der Mann war sich auch nicht zu schade, am Tag der Montage und Installation selbst nach dem Rechten zu sehen. Auch Schulung und Instruktion vor Ort waren ausgezeichnet, so dass wir ohne Umtriebe und ohne jegliche Komplikationen gleich mit der neuen Herdanlage produzieren konnten. So soll es ja eigentlich sein, nicht wahr?

Der massgeschneiderte Induktionsherd von Menu System ist wie folgt konfiguriert: vier flächendeckende Induktionsgroszkochfelder, Bainmarie für 5 x 1/3 GN-Schalen, Grillplatte, beheizte Anrichtefläche, Cook&Hold-Schublade, Backofen beidseitig, Wärmeschublade doppelstöckig und beidseitig, Arbeitssteckdosen, Pfannentablare, Unterbau zurückversetzt, Höhe nach Wunsch 95 statt 90 cm.

Menu System AG
Hechtackerstrasse 43, 9014 St.Gallen
Tel. 071/272 51 00
Fax 071/272 51 10
E-Mail: info@menusystem.ch
Internet: www.menusystem.ch



Impressionen vom etablierten Landgasthof «Schäfli» in Siebnen in Ausserschwyz mit beeindruckender Aussenansicht, A la Carte-Restaurant, Wintergarten mit dem Dreamteam Doris Kamm-Kessler, flankiert von Ernst und Guido Kamm. Auf der grossen Sonnenterrasse posiert Gastgeberin Doris Kamm-Kessler.



Im Mittelpunkt der «Schäftli»-Küche steht der massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherd von Menu System. Küchenchef Guido Kamm schätzt die vier Induktionsgrosskochfelder mit den je vier A la Carte-Induktionsspulen, die integrierte Hartchrom-Grillplatte, das integrierte Bainmarie, die beidseitig im Herdunterbau eingebauten Doppelstock-Teller-Wärmeschubladen, die Pfannentabulare beidseitig und den zurückversetzten Herdunterbau.