

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

Spitzkoch 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 Spitzen-gastronom 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



Gastronomie



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.



«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 Pfannenkazität. Die Leistungsfähigkeit ist bei Induktionsherdanlagen top. Es kommt bei der Auswahl der richtigen Anlage allerdings auch auf die benötigte Pfannenkazität an. Heute ist oft eine grosse Pfannenkazität 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.

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

