



Matthias Kühne, Objekt- und Konzeptplaner bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und Martin Hugentobler, Geschäftsführer Restaurant Zunftstube

Ein Blick in die Zukunft

In St. Gallen steht eine der kleinsten und zugleich eine der modernsten Küchen der Schweiz. Dank ihr führte der engagierte Gastgeber Martin Hugentobler das heruntergewirtschaftete Restaurant Zunftstube in eine goldene Zukunft.

Publireportage Vor acht Jahren war die «Zunftstube» im St. Galler Aussenbezirk Heiligkreuz ein heruntergewirtschaftetes Restaurant. Bis der Berner Martin Hugentobler das Heft in die Hand nahm. Zuerst versetzte er den Weinkühlschrank und baute an dessen Stelle, mitten im Restaurant, einen Holzkohlegrill ein. Die zarten Steaks, serviert mit unterschiedlichen Saucen, liessen Skeptiker schnell verstummen. Über Mittag ruht

der Grill, nicht aber die Küche, in der Hugentobler auf bewährte Klassiker wie Kalbsleberli mit Rösti oder Whisky-Parfait setzt.

Das neue Angebot der «Zunftstube» sprach sich schnell herum, heute schicken Martin Hugentobler und seine Köchin Sarah Tobler bis zu 60 Teller pro Mittag und 40 à la carte Essen am Abend, und das aus einer Küche mit sehr beschränkten

Platzverhältnissen. Man darf sich fragen, wie es Martin Hugentobler fertig bringt, gleichzeitig den Grill zu bedienen sowie in der Küche und im Service auszuhelfen. Die Antwort liegt einerseits in einer perfekten Organisation und andererseits in der hochmodernen Küchentechnik, auf die er zurückgreifen kann.

Die «Zunftstube» verfügt über eine der kleinsten, aber auch über eine der modernsten Küchen der Schweiz. Dank ihr sind Hugentoblers Warenkosten bis zu zehn Prozent tiefer als anderswo, und das obwohl er nur mit Frischwaren arbeitet. Sämtliche Gerichte werden nach den klassischen – und aufwändigen – Kochverfahren hergestellt, und trotzdem ist die Produktivität des Küchenteams bis zu 30 Prozent höher als im Durchschnitt.



Hygienisch: Green-Vac-Schale in der Schublade



Der Schockfroster kühlt innert Sekunden auf 2 Grad ab.

«Das Wichtigste ist eine gute Vorbereitung», sagt Martin Hugentobler. Im Prinzip produziert er hauseigene Convenience auf höchstem Qualitätsniveau, auf die das Team in den Spitzenzeiten zurückgreifen kann. Neben einer hocheffizienten Kompaktküche mit «Hold-o-maten», «Practico Vision»-Kombisteamern und «FrigoJet»-Hochleistungsschockfroster gilt das Produktionssystem «Freeze'n'go» als echte Innovation.

Dabei handelt es sich um ein revolutionäres Kochsystem, das ausschliesslich bei der Hugentobler Kochsysteme AG

erhältlich ist. Das System erlaubt es Martin Hugentobler, sämtliche Speisen – in ruhigen Zeiten – mit frischen Produkten und der nötigen Sorgfalt zuzubereiten und mit Hilfe der Schockfrost-Technik innert Sekunden mit -40 Grad auf $+2$ Grad abzukühlen. Die Speisen werden danach in «Green-Vac»-Schalen vakuumiert und können im Kühlschrank rund zehn Tage aufbewahrt werden, ohne dass sie dabei an Qualität, Farbe und Geschmack verlieren. Im hektischen Service müssen die Speisen nur noch angerichtet und im Kombisteamer aufbereitet werden. Für Martin Hugentobler steht



Vakuumiert sind die Speisen zehn Tage lang ohne Qualitätsverlust haltbar.

denn auch klar die Küchentechnik am Anfang seiner Erfolgsgeschichte. «Ohne diese Küche hätten wir die Zunftstube nie und nimmer in den rentablen Bereich gekriegt.» ■

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Die Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist ein Schweizer Familienunternehmen mit 110 Mitarbeitern und verfügt über 40 Jahre Erfahrung in Planung, Entwicklung, Herstellung, Vertrieb und Service im Bereich von Grossküchen. 2009 übernahm das Unternehmen den Ostschweizer Gerätehändler G. Hammer AG und ist seither auch in den Regionen Graubünden, Appenzell, Thurgau und St. Gallen vertreten. Die Technik zur Umsetzung der «neuen Schweizer Art des Kochens» stellt Hugentobler in Miete, geocacht durch firmeneigene Küchenchefs, auch testweise zur Verfügung.

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Grubenstrasse 107, 3322 Schönbühl, 848 400 900

 www.hugentobler.ch

Das Team des **Restaurants Zunftstube** besteht aus 5 Mitarbeitern und insgesamt 380 Stellenprozenten. (Patron 100 Prozent, Köchin 80 Prozent, Hilfsperson 50 Prozent, Service 150 Prozent). Das Restaurant ist samstags und sonntags, sowie über Weihnachten und Neujahr geschlossen.

Espenmoosstrasse 1, 9008 St. Gallen,
071 245 30 70,

 www.zunftstube.ch