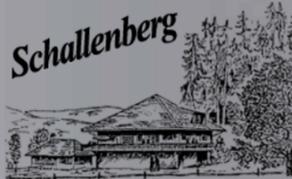


HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®



Innovation auf der Passhöhe

Auf dem Schallenberg steht das Berghaus Gabelspitz – ein beliebtes Ausflugsrestaurant sowohl in warmen als auch in kalten Jahreszeiten. Da die Gästefrequenz sehr Wetter abhängig ist, hat sich das Gabelspitz-Team bei der Planung ihrer neuen Küche für die Hugentobler Kochapparate und -systeme entschieden, mit welchen Speisen zeitunabhängig vorproduziert und Spitzenzeiten mit weniger Stress bewältigt werden können.



Interview mit Pächterin Silvia Spring und Küchenchef Peter Krähenbühl

Wie sind Sie auf die Firma Hugentobler aufmerksam geworden?

«Wir arbeiteten bereits mit dem Hold-o-maten und besuchten einen Hugentobler Fachkurs um uns über die Schnellkühltechnik mit dem FrigoJet zu informieren. Die Produktequalität, die bedürfnisgerechte Beratung und die hohe

Fachkompetenz der Firma Hugentobler vermittelten uns ein gutes Gefühl. Dies hat uns unter anderem dazu bewogen, den Küchenplanungsauftrag an die Firma Hugentobler zu vergeben.»

Wie waren Sie mit dem Projektablauf von der Beratung, Planung bis hin zur Montage und Instruktion der neuen Küche zufrieden?

«Uns hat es sehr positiv überrascht, dass alle unsere Wünsche umgesetzt wurden. Die neue Küche bietet viel mehr Platz, hat optimierte Abläufe und der tägliche Energieverbrauch konnte dank den modernen Geräten wesentlich reduziert werden. Wir schätzen zudem, dass wir auch nach der Montage und Instruktion gut betreut werden und bei Fragen immer auf offene Ohren stossen. Wir sind zu richtigen Hugi-Fans geworden und würden uns auch bei zukünftigen Projekten wieder an die Firma Hugentobler wenden!»

Welche Vorteile bieten die Hugentobler Kochsysteme in Ihrem Küchenalltag?

«Am meisten profitieren wir vom FrigoJet, mit welchem wir Speisen schnellkühlen oder professionell schockfrosteten. So sind wir nicht nur viel speditiver, sondern können nun zeitunabhängig vorproduzieren, eigene Inhouse-Convenience nach unseren Rezepten herstellen und die Produkte keimfrei über mehrere Tage haltbar machen. In Kombination mit den beiden Hold-o-maten, dem Hugentobler Schweizer Herd und dem Practico Vision Kombisteamer schaffen wir es, in Spitzenzeiten zu viert am Mittag 140 und abends 80 Teller zu schicken. Einige Gäste haben uns schon erstaunt gefragt, wie das mit unserer kleinen Küche überhaupt möglich ist!»

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

Inspiration



Industrielle Tiefkühlqualität

Die nach Sous vide produzierten Speisen wie z.B. Gemüse und verschiedene Fleischgerichte werden im FrigoJet schnellgekühlt. Koch Dirk Rohleder nutzt ihn zudem um panierte Schnitzel, Kurzbratstücke, Saucen, Torten und Kuchen bei -40 °C professionell schockzufrosteten. Dadurch, dass mit diesem Verfahren keine Eiskristalle entstehen, sind die Produkte in Topqualität schneller und ohne Saftverlust aufgetaut und können portionenweise aufbereitet werden.



Moderne Induktionstechnologie

Dank der leistungsstarken Induktionstechnologie ist auf dem reinigungsfreundlichen Hugentobler Schweizer Herd schnell gekocht. Die 9mm Abdeckung sorgt ausserdem für eine gerade Oberfläche über Jahrzehnte.



Intelligentes Multitalent

Im Practico Vision Kombisteamer wird gebacken, gedämpft, gegart und aufbereitet. Küchenchef Peter Krähenbühl schätzt einerseits die stromsparende integrale Dampferzeugung und andererseits den bewährten Quereinschub. So hat er immer den Überblick über die Speisen und die Einhandbedienung ist gewährleistet.



Ein eingespieltes Team

v.l.n.r.: Franziska Manser (Servicefachangestellte), Peter Krähenbühl (Küchenchef), Silvia Spring (Pächterin), Christian Brunner (Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler) und Dirk Rohleder (Koch) in der neuen Küche vom Berghaus Gabelspitz.

Gitzi à la Gabelspitz

(für 4 Personen)

Zutaten

- 1,6 kg Gitziteile (Schulter oder Schlegel)
- 16 Stk. Raclette-Kartoffeln
- 2 Stk. Karotten
- je 1 Stk. Pfälzerkarotten und Stangenlauch
- je 80 g Knollensellerie und Kefen
- 16 Stk. Saucenzwiebeln
- je 8 Stk. Spargeln grün und weiss
- 12 Stk. Cherry-Tomaten
- 1 dl Bratenjus
- 2 Zweige Rosmarin, 3 Stk. Nelken, 2 Blatt Lorbeer,
- 2 Knoblauchzehen, Bärlauch und Frühlingszwiebeln

Marinade

je 1 EL Soja Sauce, Honig, Senf, Fleischgewürz
3 Prisen Ingwer (gemahlen), 1 dl trockener Sherry, Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

Gitziteile mit Marinaden-Zutaten mischen, im Sous vide Beutel vakuumieren und 8 Std. bei 90 °C im Practico Vision Kombisteamer mit Dampf garen.

Sauce

Karotten, Lauch und Knollensellerie in Würfel schneiden und im Olivenöl anbraten. Knoblauch hacken, Rosmarinblätter, Nelken, Lorbeer dazugeben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Gitzi nach 8 Std. aus dem Sous vide Sack nehmen, den entstandenen Saft zum Gemüse geben und für ca. 15 Min. bei schwacher Hitze garen. 1 dl Bratenjus dazugeben. Sauce mit dem Gemüse in ein tiefes GN Blech geben. Gitziteile darauf verteilen und im Practico Vision bei 220 °C Hitze für ca. 15 Min. goldbraun backen. Kartoffeln, Saucenzwiebeln, Kefen und Spargeln dämpfen. Die fertigen Gitziteile auf Teller verteilen. Kartoffeln, Kefen, Saucenzwiebeln, Spargeln in Stücke geschnitten und Cherry-Tomaten in Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den Tellern mit den Gitziteilen anrichten und mit Bärlauch und Frühlingszwiebeln garnieren.

Ä Guete!