



Sozialprojekt Bären Hundwil: Kreative Köche und Küche!

Mit seiner «Wohngemeinschaft Hölzli» für Jugendliche in schwierigen Lebenslagen hat sich Sozialpädagoge Christoph Reiser einen Lebenstraum erfüllt.

Dazu gehört auch das Restaurant Bären im Dorfkern von Hundwil.

Unter der Obhut des kreativen Küchenchefs Eric Dufeu machen in der neuen und kreativ gestalteten Küche der Hugentobler AG Jugendliche eine Lehre.

Von Chefredaktor René Frech

Er ist eine Persönlichkeit, die sich nicht so einfach in eine Schublade drängen lässt. Er ist Landwirt, Tierfreund, Sozialpädagoge und Familienmensch zugleich: Die Rede ist von Christoph Reiser, der in Winterthur aufgewachsen ist und dessen Lebensziel es schon immer war, auf einem Bauernhof mit einer grossen Familie mit vielen Kindern zu leben. Der Sympathisant der 68er-Bewegung absolvierte vorerst eine ganz konventionelle KV-Lehre und liess sich später zum Sozialpädagogen ausbilden. In

den 90er-Jahren wirkte er als Sozialpädagoge im «Sonnenhof» in Ganterschwil, also in einer regionalen kinder- und jugendpsychiatrischen Institution.

Die «Wohngemeinschaft Hölzli» als Lebenstraum

Seinen Lebenstraum erfüllte sich Christoph Reiser tatsächlich Schritt für Schritt und nach und nach: Er gründete eine Familie, aus welcher fünf Kinder heran-

wuchsen. 1980 erwarb er das «Hölzli» in Wolfertswil, einen sechs Hektaren umfassenden Bauernhof mit biodynamischer Landwirtschaft und Direktvermarktung.

1998 machte sich Christoph Reiser selbständig und entwickelte im Jahr 2000 — zusammen mit Sozialpädagogin und Lebenspartnerin Esther Schaufelberger — das «Hölzli» zu einer Wohngemeinschaft für Jugendliche in schwierigen Lebenslagen.

Ziel dieses sozialen Engagements ist es, den von der Jugendanwaltschaft zugewiesenen Jugendlichen aus schwierigen Lebensumständen und -lagen Halt und Tagesstrukturen zur Förderung ihrer gesellschaftlichen Integration zu vermitteln, damit sie allfällige Defizite abbauen und eine Berufslehre in einer freien, offenen und normalen Umgebung (und nicht in geschützten Werkstätten) erfolgreich absolvieren können — ein Unterfangen, das sich in den Realitäten des Alltags als schwieriger erweisen sollte als ursprünglich gedacht, weshalb das engagierte Sozialpädagogen-Paar gleich selbst Ausbildungsbetriebe gründete.

Das Restaurant Bären in Hundwil

Heute leben und arbeiten unter der Obhut der «Wohngemeinschaft Hölzli» von Sozialpädagogin Esther Schaufelberger und Institutionsleiter Christoph Reiser die Jugendlichen in den verschiedensten Betrieben der beiden Sozialpädagogen:

- ▶ Die Wohngemeinschaft «Hölzli» mit drei Wohnplätzen für Jugendliche ist ein Bio-Bauernhof (Mutterkuhherde, Reitpferde, Schweine, Hühner, Pfauen, Katzen, Hunde) mit Schreinerei und Schlosserei und liegt oberhalb von Magdenau.

- ▶ Die «Aussenwohngruppe Degersheim» mit ebenfalls drei Wohnplätzen bietet den Jugendlichen die Möglichkeit, ihren Alltag möglichst selbständig zu organisieren.

- ▶ In den Lehrbetrieben «Gartenbau Hölzli», «Schreinerei Hölzli» und «Restaurant Bären» können die Jugendlichen eine anerkannte Ausbildung oder ein zielgerichtetes Arbeitstraining absolvieren.

- ▶ Seit dem Jahr 2004 ist Christoph Reiser stolzer Besitzer des traditionsreichen Restaurants Bären in Hundwil. Das mehr als 120 Jahre alte Gasthaus befindet sich im Dorfkern von Hundwil. Es besteht aus einem modern-rustikalen Restaurant mit 40 Sitzplätzen, aus einem grossen Bankett- und Vereinssaal mit 120 bis 150 Sitzplätzen sowie aus einer Terrasse und einer lauschigen Gartenwirtschaft.

Auch im Restaurant Bären in Hundwil sind Jugendliche aus schwierigen Lebensumständen beschäftigt — sie absolvieren sowohl eine Koch- als auch eine Lehre als Restaurationsfachangestellte. Seit drei Jahren ist mit Eric Dufeu ein engagierter und ambitionierter Küchenchef im Restaurant Bären Hundwil am Werk. Ihm zur Seite



Sie engagieren sich für Jugendliche in schwierigen Lebenslagen und bieten ihnen Chancen zur beruflichen und gesellschaftlichen Integration: Esther Schaufelberger und Christoph Reiser im Restaurant Bären Hundwil.

stehen Frederic Federer (Gastgeber) und mit Martha Lüthi eine ehemalige Jugendliche aus der Obhut von Christoph Reiser, die sich im ehemaligen «David 38» von Köbi Nett in St. Gallen und zuletzt im legendären «Seven» von Kochstar Ivo Adam in Ascona bewährt hat.

Küchenchef Eric Dufeu wirkte während Jahren bei Vreni Giger im Bio-Restaurant Jägerhof in St. Gallen. Der Kochvirtuose mit französischen Wurzeln betreibt im Restaurant Bären Hundwil eine höchst inspirierte und kreative Gastronomie, in welcher noch alles von Grund auf selbst- und hausgemacht wird. Die frischen Roh- und Ausgangsprodukte beschafft er sich wenn immer möglich in den Landwirtschaftsbetrieben von Christoph Reiser. Frischer kann eine Küche demzufolge nicht sein.

Die neue Restaurationsküche

Allerdings: Die Infrastrukturen der über 20 Jahre alten Küche des Restaurants Bären drohten die wertvolle historische Bausubstanz des traditionsreichen Gasthauses nachhaltig zu schädigen, so dass man sich im Bären Hundwil zu einem Totalumbau der Küche unter der Aegide von Lukas Reiser entschloss und für die Konzipierung, Projektierung und Realisierung der küchentechnischen Anlagen die Grossküchenspezialistin



Küchenchef Eric Dufeu und sein neuer multifunktionaler «Schweizer Herd» in der brandneuen Küche der Hugentobler + Hammer AG stehen beim Sozialprojekt des Restaurants Bären in Hundwil im Mittelpunkt.

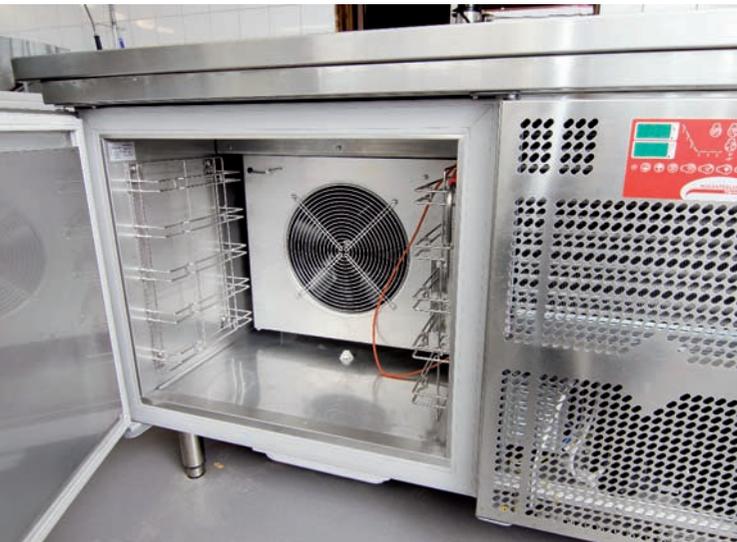


Impressionen von der von der Hugentobler + Hammer AG konzipierten, projektierten und realisierten Küche im Restaurant Bären Hundwil: «Schweizer Herd» mit aufklappbarer Arbeits- und Anrichtefläche, Cerankochfelder mit Warmhalteumschaltmöglichkeit, Pfannenablage im Unterbau, neutrale und gekühlte Korpus-Schubladen, Kombiteamer Practico Vision und Schnellkühler und Schockfroster FrigoJet.

Hugentobler + Hammer AG (Chur, Rheineck) beizog, ein Entscheid, der nicht von ungefähr gefällt wurde: Sohn Florian Reiser, ein höchst erfolgreicher Gastro-Unternehmer, der in St. Gallen die trendigen Szene-Lokale «Lagerhaus», «Focacceria» und das Fellini-Catering betreibt, machte nämlich bei einem Teilumbau der Küche im «Lagerhaus» mit der Hugentobler + Hammer AG bzw. mit deren Ausbildungs- und Projektleiter Matthias Kühne nur die besten Erfahrungen und empfahl sie für den Um- und Neubau der Küche im Restaurant Bären in Hundwil.

Tatsächlich machte sich Matthias Kühne zuerst ein persönliches und fundiertes Bild darüber, wie und was in der kompakten Küche im Bären Hundwil verarbeitet wird, bevor er sich an die Konzipierung, Planung und Realisierung der neuen Küche machte, wobei teilweise auch bestehende Infrastruktur-Anlagen wie die Lüftung einzubeziehen und zu integrieren waren.

Initiant Christoph Reiser zu GOURMET: «Unser Sohn Florian sagte uns, dass wir auf lange Sicht mit soliden und zuverlässigen Kücheneinrichtungen mit Sicherheit besser fahren würden als mit Occasionsgeräten. 'Die Hugentobler + Hammer AG ist zwar nicht die billigste Anbieterin von Küchentechnik, sicher aber die Beste',



Kompetente Partnerschaft: Küchenchef Eric Dufeu, flankiert von Ausbildungs- und Projektleiter Matthias Kühne von der Hugentobler + Hammer AG (links), und von Verkaufsleiter Oliver Brouwer von der Hugentobler AG.



Sie gehören in jede professionelle Restaurationsküche: Das Niedertemperatur- und Warmhaltegerät Hold-o-mat und der programmierbare Kombiteamer Practico Vision der Hugentobler AG — präsentiert von Küchenchef Eric Dufeu und Ausbildungs- und Projektleiter Matthias Kühne der Hugentobler + Hammer AG.

meinte Florian. Heute können wir das nur bestätigen hier im Bären Hundwil.»

Matthias Kühne, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler + Hammer AG, konzipierte eine klassisch strukturierte Küche mit klarer Trennung von Küche und Service mit einem grossen, beheizbaren Pass an der Schnittstelle.

Im Mittelpunkt steht ein multifunktionaler «Schweizer Herd» aus der Eigenproduktion der Hugentobler + Hammer AG mit zusätzlicher Anrichtefläche auch für die Bankettausgabe, die auch als Arbeitsfläche für die Jugendlichen zur Verfügung steht.

Der «Schweizer Herd» besteht aus einem 4er-Induktionskochfeld und aus 2 x 2 Cerankochfeldern, die sich auf Warmhaltefunktion umstellen lassen. Dazu kommen im Unterbau Abstellflächen für Pfannen und Gerätschaften.

Ergänzt wird die Herdanlage von den weiteren Küchenapparaturen der Hugentobler + Hammer AG:

- ▶ 1 x 2/3 GN-Kombiteamer Practico Vision, an der Wand montiert
- ▶ 1 x Schockkühler FrigoJet für die schonende Kühlung und Tiefkühlung von Desserts oder übrig gebliebenen Frischprodukten.
- ▶ 1 x Hold-o-mat-Niedertemperatur- und Warmhaltegerät
- ▶ sowie von den üblichen CNS-Einrichtungen, Arbeitsflächen und Korpusse mit neutralen und gekühlten Schubladen und Schränken.

Alles in allem: Einmal mehr hat die Hugentobler + Hammer AG auch im Restaurant Bären in Hundwil ihre Kompetenz für kostengünstige Um- und Neubauten von Restaurationsküchen bewiesen. Sie gilt heute als eine der wenigen Komplettanbieterinnen von professionellen Restaurationsküchen, deren Leistungsspektrum von der ersten Konzipierung über die Projektierung und Realisierung bis hin zur Montage und zur Instruktion und Schulung der Mitarbeitenden vor Ort geht.



Erfolgreiche Zusammenarbeit: «Hölzli»-Institutionsleiter Christoph Reiser und Sozialpädagogin Esther Schaufelberger mit Lukas Reiser, Küchenchef Eric Dufeu und mit Matthias Kühne, Ausbildungs- und Projektleiter der Hugentobler + Hammer AG.

INFOTIPP

Restaurant Bären, Dorf 34, 9064 Hundwil
Tel. 071 393 70 15
info@restaurantbaeren.ch, www.restaurantbaeren.ch

Institution Hölzli AG, Dorf 34, 9064 Hundwil
Tel. 071 393 82 01, www.hoelzli-hof.ch

Hugentobler + Hammer AG, Kalchbühlstrasse 40, 7000 Chur
Tel. 081 258 70 90, Fax 081 258 70 99
info@hugentobler-hammer-ag.ch, www.hammer-ag.ch

Niederlassung Rheineck
Hugentobler + Hammer AG, Buhofstrasse 37, 9424 Rheineck
Tel. 071 888 80 50, Fax 071 888 38 40