



Restaurant Marktplatz St. Gallen:

«An diesem Herd möchte ich auch wieder kochen!»

Das Restaurant Marktplatz in St. Gallen ist fast schon eine Institution. Zentral gelegen in der historischen Altstadt bietet es vom Kaffee zum Znüni über das Feierabendbier bis hin zur gutbürgerlichen Küche ein breites gastronomisches Spektrum für jeden Anlass an. Seit Anfang 2016 ist das kulinarische Angebot sogar noch vielfältiger – dank einer neuen Herdanlage der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Eine optimale Planung und eine durchdachte Konfiguration der Herdanlage sorgen für mehr Effizienz des Küchenteams.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Rolf Neeser und zVg

In der St. Galler Altstadt finden sich viele Schmuckstücke, die sich zu entdecken lohnen. Zum Beispiel die zahlreichen kunstvoll verzierten Erker, die von den Reisen der St. Galler Textilkaufler vergangener Jahrhunderte erzählen. Oder auch das Restaurant Marktplatz mit seiner grossen Tradition und seinem einmaligen Ambiente.

Das Restaurant gehört zu den bekanntesten Gastronomie-Adressen der Ostschweizer Metropole. Betrieben wird es von der Peter Schildknecht Gastronomie (kurz PSG). Das grösste private Gastronomie-Unternehmen der Ostschweiz zeichnet sich aus durch sein Gespür für Trends und Innovationen. Eigentümerin der Liegenschaft ist die Brauerei Schützengarten, die älteste und gleichzeitig eine der modernsten Bierbrauereien der



Das Restaurant Marktplatz St. Gallen strahlt eine edle, gemütliche Brauhaus-Atmosphäre aus.

Schweiz. «Das Restaurant Marktplatz ist einer unserer Vorzeigebetriebe», sagt Rebekka Bélat, Immobilienbewirtschafterin der Brauerei Schützengarten AG, zu GOURMET.

Tatsächlich strahlt das Restaurant Marktplatz eine edle Brauhaus-Atmosphäre aus. Hier treffen sich sieben Tage die Woche und 365 Tage im Jahr die unterschiedlichsten Gäste, sei es zum Znüni-Kaffee, zum Feierabendbier, zum kurzen Snack oder zum währschaften Mittag- oder Abendessen. Aus grossen Fenstern blickt man auf die Altstadtgassen oder den pulsierenden Marktplatz. Während der Restaurantbereich im Erdgeschoss inklusive abgetrenntem Fumoir 120 Sitzplätze anbietet, findet sich darüber ein elegantes, neu renoviertes Erststock-Restaurant, in dem ebenfalls täglich Gäste empfangen werden. Oft wird dieses aber auch für Familien- und Firmen-Events genutzt. Eine schöne Gartenterrasse direkt auf der Gasse lädt ausserdem bei schönem Wetter zum Verweilen im Freien ein.

Regionalität ist Trumpf

Das Restaurant Marktplatz ist bekannt für sein grosses Bier-Angebot. «Besonders beliebt ist das St. Galler Klosterbräu», erklärt Ronny Bialy, Geschäftsführer des Restaurants, im Gespräch mit GOURMET. Dank dem breiten Sortiment der Brauerei Schützengarten – vom «Edelspez Premium» über das Hefeweizenbier «Weisser Engel» bis hin zum Dunkelbier «Schwarzer Bär» – findet hier jeder Bierliebhaber das Passende. Auch kulinarisch hat das Restaurant ein breites Spektrum zu bieten: Feine Flammenkuchen, Burgerspezialitäten, frische Salate und Schweizer Küche. «Traditionell und einfach gut», beschreibt Geschäftsführer Ronny Bialy das Angebot. Das am häufigsten bestellte Gericht ist wohl auch hier die St. Galler Olmbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce. Besonders beliebt sind aber auch die Poulet-Spezialitäten, natürlich aus der Schweiz. Allgemein legen Ronny Bialy und sein Team grossen Wert auf Produkte von regionalen Anbietern. «Auch wenn das Ausland nicht weit entfernt ist – wir kaufen ausschliesslich in der Schweiz ein.»

Schweizer Herd-Produktion

Täglich werden rund 300 Gerichte im Restaurant Marktplatz serviert. Am Wochenende sogar mehr. Möglich ist dies nur mit einem gut eingespielten Küchenteam. Angeführt wird die neunköpfige Brigade von Küchenchef Vincent Risse und F&B-Manager Benjamin Ryser. «Der Alltag bei so vielen A la Carte-Gerichten ist schon sehr herausfordernd. Aber es macht Spass. Und seit einigen Wochen sogar noch viel mehr», sagt Chef de Cuisine Vincent Risse. Denn seit Mitte Januar 2016 kann hier noch effizienter und professioneller gearbeitet werden – dank einem neuen Schweizer Herd der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Der alte Herd machte langsam Probleme», erinnert sich Rebekka Bélat. Nachdem man verschie-

«Der neue Herd motiviert das ganze Team.»

Vincent Risse, Küchenchef Restaurant Marktplatz St. Gallen

dene Optionen geprüft hatte, entschied man sich für eine Neuanschaffung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Hugentobler geniesst einen hervorragenden Ruf. Und sie produzieren in der Schweiz, was uns enorm wichtig war», begründet Rebekka Bélat unter anderem den Entscheid.

Analyse vor Ort

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG – mit sechs Standorten in der ganzen Schweiz – ist marktführend als Komplettanbieterin von professionellen



Beim «Schweizer Herd» von Hugentobler sind die Abläufe genau aufeinander abgestimmt. Dank der neuen Aufteilung hat das Küchenteam heute kürzere Wege und mehr Platz. Die Pläne entstanden in enger Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen (v.l.n.r.): Vincent Risse, Küchenchef, Reto Emmenegger, Beratung Kochsystemtechnik & Apparate der Hugentobler AG, Benjamin Ryser, F&B-Manager, Rebekka Bélat, Immobilienbewirtschafterin der Brauerei Schützengarten AG.

Grossküchen und in der Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, im Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen. Das Familienunternehmen steht ein für den Produktionsstandort Schweiz.

Auch der neue «Schweizer Herd» im Restaurant Marktplatz in St. Gallen entstand in Eigenproduktion in Schönbühl bei Bern. Dabei projektiert und konfiguriert Hugentobler jeden Schweizer Herd auf Grund der jeweiligen und individuellen Bedürfnisse und Ansprüche der Kunden. «Schliesslich wollen wir das beste Ergebnis für jeden unserer Kunden», betonen Projektleiter Fabio Fani und Reto Emmenegger, Berater für Kochsystemtechnik & Apparate von Hugentobler. Deshalb sass man mehrfach mit allen Verantwortlichen zusammen. «Wir waren auch während des Mittag-service in der Küche, um die Ablaufprozesse zu analysieren», sagt Reto Emmenegger zu GOURMET.

«Durch die gesteigerte Effizienz haben wir mehr Zeit für die Details beim Kochen.»

Benjamin Ryser, F&B-Manager Restaurant Marktplatz St. Gallen

Der Schweizer Herd

Mitte Januar 2016 wurde der alte Herd ausgebaut und innerhalb eines Tages die neue Herdanlage installiert. Nach einem Einführungstag stand der Alltagstest an – und schnell kam das Urteil der beiden Küchenverantwortlichen: «Die neue Herdanlage passt optimal in unsere Küche.»

Der neue «Schweizer Herd» der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG im Restaurant Marktplatz ist wie folgt konfiguriert:



Seitlich eingelassen sind Hold-o-mat, Bratofen und Pfannenfächer. Die abklappbaren Seitenblenden garantieren einen einfachen Zugriff zur Herdtechnik und die schräg angehobene Schaltblende sorgt für eine mühelose Bedienung der Leistungsstufen.

«Der neue Herd macht sich mit mehr verkauften Gerichten direkt in den Umsatzzahlen bemerkbar.»

Ronny Bialy, Geschäftsführer Restaurant Marktplatz in St. Gallen



Ein CNS-Möbel bietet zusätzliche Kühlmöglichkeiten, Hygieneposten sowie Saladette.

- ▶ Sechs Induktionskochfelder, zwei Mal mit Rundspulen und vier Mal flächendeckend, mit der effizienten RTCS-Induktionstechnologie.
- ▶ Zwei Cerankochfelder mit Strahlheizkörper, die umgeschaltet auch als Wärmeplatten fungieren.
- ▶ Hartchrom-Grillpatte flach.
- ▶ Bainmarie mit automatischer Wassernachspeisung.
- ▶ Brat- und Backofen, beidseitig bedienbar.
- ▶ Zwei Hold-o-mat Niedertemperaturgar- und Warmhaltegeräte.
- ▶ Tablaraufbau mit Salamander, darunter vier Licht/Wärmestrahler.
- ▶ 9 Millimeter-Abdeckung, die stärkste Abdeckung der Welt.
- ▶ Seitlich abklappbare Seitenblenden für Zugriff zur Herdtechnik.
- ▶ Hygiene-Radette zur einfachen Reinigung.



Impressionen von der Herdmontage im Restaurant Marktplatz in St. Gallen: Im Januar wurde der neue «Schweizer Herd» von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG angeliefert, mit einem Kran direkt in die obere Etage gehievt und innerhalb nur eines Tages aufgebaut.

Direkt in der Herdanlage integriert sind Pfannenfächer sowie die Friteusen in dafür angebrachten Aussparungen. Ergänzend plante Hugentobler ein CNS-Möbel mit Kühlkapazitäten, Hygieneposten sowie eine Saladette.

Mehr Zeit und Umsatz

«Der neue Herd motiviert das ganze Team», bestätigt Küchenchef Vincent Risse. So hat man durch die optimierte Konfiguration der Herdanlage nicht nur mehr Platz zum Arbeiten, man ist auch um einiges effizienter. Die Wege sind kürzer, beispielsweise dank der Integration der Friteusen. Mit den zwei Ceran-kochfeldern mit Strahlheizkörper hat man zusätzliche Kochfelder beim Vorbereiten und Wärmeplatten für den Hochfrequenzbetrieb. «Durch die gesteigerte Effizienz haben wir mehr Zeit für die Details beim Kochen», schwärmt auch F&B-Manager Benjamin Ryser. «Dadurch kochen wir noch hochwertiger als früher», ist er überzeugt. «Wir würden den Herd nicht mehr weggeben.»

«« An diesem Herd möchte ich auch wieder kochen! »»

Peter Schildknecht, Pächter und Inhaber der Peter Schildknecht Gastronomie

Das sagt auch Geschäftsführer Ronny Bialy. «Der neue Herd macht sich mit mehr verkauften Gerichten direkt in den Umsatzzahlen bemerkbar.» Sogar die täglich wechselnde Mittagskarte konnte erweitert wer-

den, von fünf auf heute acht Mittagsmenus. Die Rückmeldungen freuen Reto Emmenegger von der Hugentobler AG, der zur Unterstützung weiterhin regelmässig im Restaurant Marktplatz vorbeischaud. Allgemein hat die Betreuung durch Hugentobler sehr überzeugt, sagt Rebekka Bélat von der Brauerei Schützengarten.

Sogar Peter Schildknecht von der Pächterin PSG findet seinen Gefallen am Schweizer Herd: «An diesem Herd möchte ich auch wieder kochen.»

Eine Partnerschaft mit Zukunft (v.l.n.r.): Fabio Fani, Projektleiter Grossküchenplanung der Hugentobler AG, Reto Emmenegger, Berater für Kochsystemtechnik & Apparate der Hugentobler AG, Ronny Bialy, Geschäftsführer im Restaurant Marktplatz, und Rebekka Bélat, Immobilienbewirtschafterin der Brauerei Schützengarten AG.

