



Markus Steiner
Leiter Marketing und IT, Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG

hugentobler.ch

Dieser Fachartikel ist
in Zusammenarbeit mit
Hugentobler entstanden.

KOCHSYSTEME

Ein Schweizer Herd für den Gasthof Schönbühl



Mehr Regionalität geht nicht: Biegen und abkanten beim Nachbar Astromec, über die Strasse zu Hugentobler und direkt in den Gasthof Schönbühl im Dorf.

Der Gasthof Schönbühl ist seit 127 Jahren die Adresse im Ort zum Essen, Tagen und Schlafen. Der **Schweizer Herd** mit der neuen X2-Induktion wurde von A bis Z in Schönbühl hergestellt und Mitte Juli zusammen mit einer neuen Küche verbaut.

Bereits 2002 wurde im Gasthof Schönbühl einer der ersten Schweizer Herde von Hugentobler installiert. 2023 diente der inzwischen über 20-jährige Herd als Testmodell für die neue X2-Induktion. Wir sprachen mit Corinne und Roland Eckert-Gerber sowie mit Andrea Kiener-Gerber vom Gasthof Schönbühl und mit Daniel Haldimann, Senior Product Manager für den Schweizer Herd bei Hugentobler.

Was macht den Gasthof Schönbühl so erfolgreich?
C. und R. Eckert-Gerber, A. Kiener-Gerber: Es ist

ein Mix aus verschiedenen Faktoren: zum einen die Familie, die seit sechs Generationen präsent ist, und die günstige Lage – mit SBB- und RBS-Bahnhof, Autobahnanschluss, grossem Parkplatz und ländlichem Charme. Zum andern die verlässliche Qualität. Der Gast kann sich darauf verlassen, dass es genauso gut und schön wird wie beim letzten Mal. Wir und unsere Mitarbeitenden sind persönlich und herzlich. Wir sind eben die «Gast-Gerberei»!

Der alte Herd war in die Jahre gekommen und Sie haben sich entschieden, als Testbetrieb für die brandneue X2-Induktion einzusteigen. Was gab Ihnen die Sicherheit, dass es gut kommt?

C. und R. Eckert-Gerber: Wir arbeiten seit Jahrzehnten mit Hugentobler zusammen und haben mit Daniel Haldimann einen extrem verlässlichen Ansprechpartner. Das gab uns Sicherheit: Sollten die X2-Induktionen Startschwierigkeiten haben, werden wir immer kurzfristig Lösungen finden. Tatsächlich konnten wir innerhalb einer Minute auf die mobile Lösung von Hugentobler umschalten und weiterkochen. Weil unser Team jung geblieben und flexibel ist, kann es gut mit Veränderungen umgehen.

Der neue Herd und die neue Küche sind seit ein paar Tagen installiert. Worauf freuen Sie sich?
C. und R. Eckert-Gerber, A. Kiener-Gerber: Auf

die Gäste, die jetzt einen besseren Einblick in die offenere und optisch ansprechende Küche haben. Und wir freuen uns auf den Schritt in die Zukunft: Die neue Küche ermöglicht eine intensivere Nutzung der Schweizer Kochsysteme. Wir hoffen, dadurch die Mitarbeitenden weiter zu entlasten, und wollen mit flexibleren Arbeitsmodellen punkten.

Mit der neuen Küche wollen Sie noch stärker mit den Schweizer Kochsystemen arbeiten. Welche Rolle spielt dabei das Langzeitcoaching?

R. Eckert-Gerber: Eine sehr entscheidende, sogar mehr als erwartet. Das Coaching mit Daniel Wyss hat uns viele Aha-Erlebnisse beschert. Wir haben Dinge erkannt, die wir schon vorher hätten umsetzen können. Wir sind überzeugt, dass in vielen Küchen der Schweiz enormes Potenzial schlummert, das ein externer Coach aufdecken kann.

Wo liegen die Unterschiede zwischen dem alten und dem neuen Schweizer Herd?

D. Haldimann: Die Postenanordnung ist neu, zum Beispiel mit dem Grill am Saucier-Posten. Der neue Herd bietet flächendeckende X2-Induktionen, sodass der Koch oder die Köchin gleichzeitig mit grossen und kleinen Töpfen arbeiten kann, unabhängig davon, wo er sie hinstellt. Egal, ob Kochen mit Leistungsstufen

oder Temperaturkochen: Die 7-Segment-Anzeige im Glas sorgt für Klarheit. Der neue Herd hat keinen Ofen mehr, da die Vision-Plus-Kombisteamer hervorragend backen. Und dann ist da noch die Fritteuse mit integrierter Pumpe und Mamito-System für einen äusserst sparsamen Umgang mit Öl.

Wie ist es möglich, dass in einem 20-jährigen Herd allerneuste Technologie verbaut werden kann? Wann lohnt sich ein Umbau?

D. Haldimann: Ein gewichtiger Vorteil der X2 ist die Abwärtskompatibilität mit ihrer Vorgängerin. Ein Umbau rechnet sich, wenn bei einem 8- bis 12-jährigen Herd eine Reparatur an der Induktion ansteht.

Schritt für Schritt: Von der Planung bis zum Einbau

Roland Eckert-Gerber vom Gasthof Schönbühl spricht im Kurzvideo auf Vimeo über den neu installierten Herd, die neue Küche und die regionale Zusammenarbeit mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

