

Film ab:



Innovatives Küchenkonzept im Gilde-Restaurant Krone in Mosnang SG:

# Vier Tage arbeiten, drei Tage frei – ist das die Zukunft in der Profi-Küche?

Senior-Gastgeber Bruno Schneider wollte zuerst nichts wissen vom Vorproduzieren – bisher habe es in der Krone in Mosnang auch anders funktioniert. Ein Kurs bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG weckte jedoch dann doch die Neugierde von Bruno und Sohn Philipp Schneider. Kurzerhand entwickelte Philipp Schneider passend dazu ein neues Arbeitszeitkonzept. Und hat jetzt weniger Stress, einen glücklichen Vater und ebensolche Mitarbeitende und Gäste!

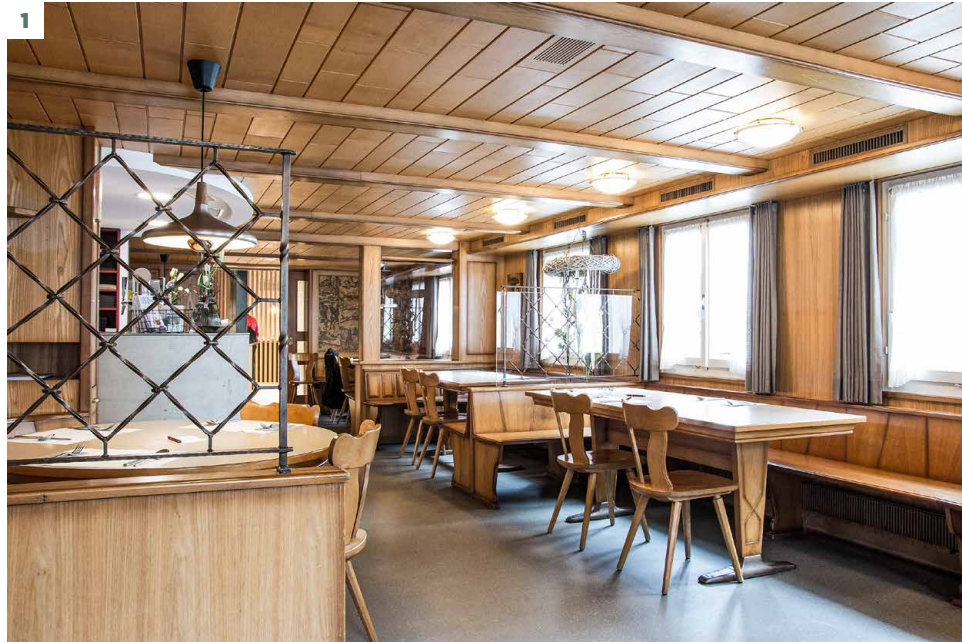
Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Rolf Neeser und zVg.

# KÜCHENTECHNIK

«Jede der fünf Krone-Familiengenerationen hat immer wieder etwas verändert im Betrieb. Mein Vater war der Erste, der sich ganz auf die Gastronomie konzentriert und mit der zusätzlichen Landwirtschaft aufgehört hat. Ich war der Erste, der Lernende ausgebildet hat. Und auch mein Sohn bringt nun etwas Neues ein», betont Gastro-Unternehmer Bruno Schneider gegenüber GOURMET. Der Stolz ist ihm anzusehen, wenn er vom Restaurant Krone spricht, das er zusammen mit seiner Frau Rita fast 40 Jahre geführt hat, und wenn er von seinem Sohn Philipp berichtet, der die Krone Mosnang seit 2020 zusammen mit seiner Frau Astrid führt. Im Jahre 2017 ist Philipp Schneider in den elterlichen Betrieb mit 130-jähriger Geschichte, in dem er bereits die Kochlehre absolviert hatte, zurückgekehrt. Dazwischen sammelte er berufliche Erfahrungen in Zürich im Kongresshaus, im Militär als Küchenchef und viele Jahre im Kurswesen, unter anderem bei der Hotel & Gastro formation.

## Mehr Platz für alle

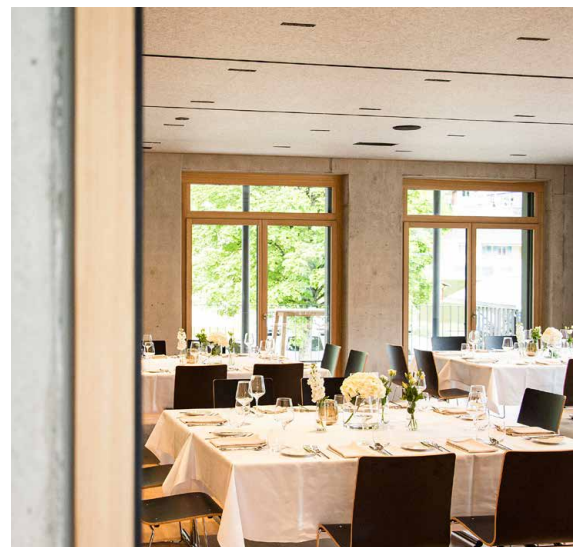
Vier Jahre später können die Gäste hier, im Herzen des Toggenburgs, auch übernachten, grosse Feste feiern oder Seminare durchführen. Mussten die Schneiders bisher bereits bei vielen Essensgästen mit den Sitzplätzen jonglieren, gibt es neu einen «Beiz»-Bereich mit 45 Plätzen, wo sich auch das Dorf zum Jass trifft, einen «Gnuss»-Raum mit 34 Sitzplätzen für den kulinarischen Genuss in ruhiger Atmosphäre, den «Saal» für Anlässe aller Art mit bis zu 200 Personen sowie Räume für Seminare und Aperos. Zu verdanken ist dies einem grossen Erweiterungsbau, der im Mai 2021 nach fast neun Monaten Bauzeit fertiggestellt wurde – und im gleichen Zuge auch die Terrasse vergrössert sowie die «Lodge» gleich gegenüber der Krone



Der «kroneRAUM» bietet Platz für Gedankenaustausch und Diskussionen.



Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstage – im «kroneSAAL» wird seit Mai 2021 gefestet.





2

- 1 | Die «kroneBEIZ» ist auch Treffpunkt für die Dorfvereine von Mosnang.
- 2 | In der umgestalteten «kroneGNUSS» gibt es genügend Platz für gemütlichen Genuss.
- 3 | Vis-à-vis der Krone heisst jetzt die «kroneLODGE» Gäste zum Übernachten willkommen.
- 4 | Zehn schöne Doppelzimmer stehen zur Verfügung, mit 24h Self Check-in.

eröffnet wurden. Zehn Doppelzimmern, die nicht nur bei den Seminargästen gefragt sind, sondern auch bei Touristen, die etwa mit E-Bike auf der Herztour hier vorbeikommen und dank dem 24-Stunden-Self Check-in ohne Betreuung durch das Krone-Team einchecken können.

#### «ChäasWelt Toggenburg» im Gilde-Betrieb

Auch viele Kulinarik-Fans übernachten hier. Sie kommen teilweise von weit her in den Gilde-Betrieb. Geboten wird eine hochstehende, authentische und saisonale Küche, geprägt von regionalen Produkten – unter anderem mit dem Culinarium-Gütesiegel und dem Label «ChäasWelt Toggenburg», das die riesige Käse-Vielfalt der Region vertritt. Gut 200 Gerichte und Menus bereiten Philipp und Bruno Schneider – der gleich wie Rita Schneider weiterhin tatkräftig mit anpackt – zusammen mit drei Köchen und fünf Lernenden an einem durchschnittlichen Tag zu. Tendenz steigend: Denn das erweiterte Angebot hat riesigen Anklang gefunden! Dass trotzdem mit gleich grossem Kochteam wie bis anhin gearbeitet wird, ist den neuen und innovativen Arbeits- und

### «Seit der Wiedereröffnung arbeiten wir im 4/3-Modell. Das heisst: Vier Tage in der Küche arbeiten, drei Tage pro Woche frei.»

Philipp Schneider, Krone-Gastgeber

Kochabläufen zu verdanken. Philipp Schneider: «Seit der Wiedereröffnung arbeiten wir im 4/3-Modell. Das heisst: Vier Tage in der Küche arbeiten, drei Tage pro Woche frei, davon mindestens zwei am Stück und einen Wochentag. Dafür gibt es keine Zimmerstunde mehr, jeder und jede arbeitet 10,5 Stunden pro Tag. Die ruhige Zeit am Nachmittag wird genutzt, um in grossen Mengen vorzuproduzieren. So sind wir produktiver, bringen mehr Volumen hin, sparen Zeit und müssen später nur noch gekonnt regenerieren und anrichten.»



**1** | Für Bruno und Philipp Schneider bedeutet der Ausbau auch mehr Essen – dank der neuen Küche und dem umgestellten Kochkonzept trotz gleich grossem Team kein Problem.

**2** | Für Bankette steht ein eigener Bereich zur Verfügung.

**3** | Herzstück der Küche sind zwei langgezogene Arbeitsbereiche, an denen Rücken an Rücken gearbeitet wird.

### «Es hat immer funktioniert!»

Als Bruno Schneider zum ersten Mal von diesem Vorhaben erfuhr, war er nicht begeistert. «Ich koche seit fast 40 Jahren traditionell, und es hat immer funktioniert», habe er gesagt, erinnert sich der Senior-Gastgeber. Das war 2019, als man im Rahmen der Umbauplanung auch die Küchen-Renovation anging. Von früher her kannte die Familie Schneider mit Reto Emmenegger und Günther Rüscher gleich zwei Vertreter aus dem Umfeld der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und fragte nach einer Küchenofferte. Schnell kam seitens von Hugentobler der Wunsch, vor dem Hintergrund des täglichen Stresses und des erweiterten Angebotes die Arbeits- und Kochabläufe zu

hinterfragen. Nach einem Kurs in Schönbühl – am Hauptsitz des Profis für Grossküchenapparate, für Kochsysteme sowie für Projektierung und Montage von Grossküchen – waren sowohl Bruno Schneider als auch Philipp Schneider vom Konzept angetan. «Aber so gut das klingt, man muss es auch auf seinen Betrieb ummünzen können», betont Philipp Schneider gegenüber GOURMET. Wann sollte Zeit bleiben zum Vorproduzieren? «Einzig während der Zimmerstunde, und so entstand die 4/3-Idee.»

### Hold-o-mat, Schockfroster & Co.

Heute sind sowohl die Kronen-Küche als auch der Kühl- und Tiefkühlbereich doppelt so gross. Von diesem gelangt man vorbei an der neuen Abwaschstrasse, grosszügigen Rüstplätzen sowie einem separaten Bankett-Bereich nach vorne zum Schweizer Herd von Hugentobler. Anstatt einem Zentralherd besteht dieser aus zwei langgezogenen Arbeitsbereichen mit nur wenigen Induktionskochfeldern. Dafür stehen – geschickt in die Küche integriert – nun Fritteuse, Induktionsgrill, Pastakocher, Salamander, zahlreiche TK-Schubladen, Kipper, mehreren Hold-o-maten, Schockfroster, CSC-Sous-Vide-Bad-Geräte und Kombi-steamer Practico Vision Plus in den unterschiedlichsten Grössen im täglich fordernden Einsatz.

In den Kombiteamern Practico Vision Plus von Hugentobler werden beispielsweise die Gemüse garnituren regeneriert, die während der ehemaligen Zimmerstunde vorproduziert, schnellgekühlt und in GreenVac-Behältern luftdicht verpackt wurden. Immer, wenn Forellen aus dem lokalen Gonzenbach verfügbar sind, heisst es in der Kronen-Küche ausserdem: Filetieren, im Kipper sautieren,



Günther Rüscher von der GastroPerspektiv AG (links) und Reto Emmenegger von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (rechts) haben nicht nur die neue Kücheninfrastruktur, sondern gleich auch die innovativen Kochsysteme bei Gastgeber Philipp Schneider (Mitte) umgesetzt.



Wichtige Bestandteile der Kochsysteme sind unter anderem:

- a** | die Schockfroster,
- b** | die Kombisteamer,
- c** | die Hold-o-maten,
- d** | die Pastakocher
- e** | und die Fritteusen.

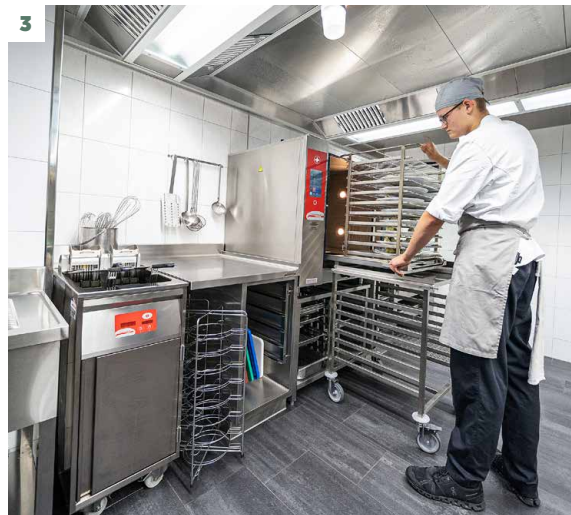


**1** | Die Gemüse garnituren werden nun regelmässig während der früheren Zimmerstunde vorproduziert.

**2** | Nach dem Vorproduzieren und Schnellkühlen werden die Garnituren in GreenVac-Behältern luftdicht aufbewahrt.

**3** | Bei Bedarf wird das Gemüse einfach kurz regeneriert - und direkt auf dem Teller angerichtet.

**4** | Die Vorproduktion macht sich sowohl bei grossen Anlässen als auch im Tagesgeschäft bezahlt.



## KÜCHENTECHNIK

**1** | Auch die Forellenfilets werden in der Krone Mosnang immer dann vorproduziert, wenn der lokale Lieferant liefern kann.

**2** | So hat man immer Forellenfilets griffbereit und muss sie nur noch kurz im Kombisteamer regenerieren.

**3** | Unter dem Salamander erhalten die Forellenfilets eine knusprige Haut.

**4** | Angerichtet: Gebratenes Forellenfilet, Gemüse ragout und Petersilienkartoffeln.



**«Zusätzlich mache ich jeweils eine Betriebsanalyse, beobachte die Abläufe, sammle Zahlen, zeige auf, was alles möglich ist.»**

**Günther Rüscher, GastroPerspektiv AG**

shockfrosteten! So können jederzeit regionale Fischfilets einfach im Kombisteamer regeneriert und unter dem Salamander kross gebraten werden. Die Kalbfleischröllchen oder die Pouletbrust wiederum werden im Sous-Vide-Bad regeneriert, direkt im Vakuumbbeutel, in dem sie in einem ruhigen Moment – vor bis zu 21 Tagen – bereits einmal sous-vide gegart und dann schnellgekühlt wurden.

### **Probstellung und Betriebsanalyse**

Sie hätten sich schon zuerst an die neuen Geräte und Abläufe gewöhnen müssen, sagt Philipp Schneider. Ein Prozess, der bereits in der alten Küche begann, eng begleitet von Günther Rüscher in seiner Rolle als Küchencoach der Hugentobler-Tochtergesellschaft GastroPerspektiv AG. «Das beginnt meist mit Probstellungen, bei denen wir zum Beispiel einmal einen Schockfroster in der Küche platzieren. Zusätzlich mache ich jeweils eine Betriebsanalyse, beobachte die Abläufe, sammle Zahlen, zeige auf, was alles möglich ist. Und so entsteht Schritt für Schritt ein passendes Koch- und Küchenkonzept.» Die Küchenplanung,

abgestimmt auf ebendieses Konzept, erfolgt dann wieder direkt bei Hugentobler. «Mit unserer langjährigen Erfahrung achten wir darauf, dass die Küche nicht nur auf dem Papier, sondern später auch im Betrieb funktioniert, jedes Gerät exakt seinen richtigen Platz hat, damit die Abläufe stimmen», sagt Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



«Wir können uns wieder Zeit nehmen, das steigert die Freude am Kochen», zeigt sich Philipp Schneider als Ausbilder (rechts) begeistert.

### Argument für den Berufsstand

Sous Vide, professionelles Schockfrostern, freeze'n'go, Niedertemperaturgaren, Garen über Nacht, Hotfill – die eingesetzten Systeme in der Krone Mosnang eröffnen ganz neue Perspektiven. Angesprochen darauf, ob er das traditionelle Kochen vermisse, meint Bruno Schneider: «Das erste Gericht, das ich probiert habe, war Rehpfeffer vom Hold-o-mat. Von da an war ich überzeugt.» Es sei ein angenehmeres Arbeiten, weniger Stress. «Kochen müssen wir aber genau gleich. Sogar noch exakter.» Einen ganzen Ordner voller Rezepte, abgestimmt auf die neuen Abläufe, hat der erfahrene Koch inzwischen erarbeitet. Unterstützt auch durch Günther Rüscher, der das Krone-Team weiterhin eng begleitet.

Auch Philipp Schneider zieht ein durchwegs positives Fazit. «Früher musste es oft vor allem schnell gehen. Jetzt können wir uns wieder Zeit nehmen, das steigert die Freude am Kochen.» Vorproduziert wird nach Produktionsplan – quasi Gerichtskomponente um Gerichtskomponente, um die man sich rund alle zwei Wochen kümmert. «Für mich als Gastronom bedeutet dies auch bessere Planbarkeit, grössere Einkaufs- und Produktionsmengen, weniger Food Waste und nicht zuletzt zufriedene Mitarbeitende.» Auch das ist ein wichtiger Aspekt, unterstreicht Reto Emmenegger von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. «Ich werde oft darauf angesprochen, wie schwierig es ist, gute Arbeitskräfte zu finden. Philipp Schneider zeigt hier einen Weg auf, wie man die Arbeitsplätze für Köche wieder attraktiver machen kann.» Das werde ihm auch von seinem Team laufend bestätigt, betont Philipp Schneider, der sich offen zeigt, interessierte Berufskollegen in seiner Küche heranzuführen. «Das 4/3-Modell, das nur dank der neuen



Reto Emmenegger lobt Philipp Schneider (links im Bild) für sein innovatives Konzept des 4/3-Arbeitsmodells, passend zum Konzept des Vorproduzierens.

**«Philipp Schneider zeigt hier einen Weg auf, wie man die Arbeitsplätze für Köche wieder attraktiver machen kann.»**

**Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**

Abläufe möglich ist, kommt super an. Und könnte künftig ein entscheidendes Argument auf dem Arbeitsmarkt sein, wenn nicht sogar für den Berufsstand», betont der leidenschaftliche Ausbildner.



Ein Team mit visionären Ideen (v.l.n.r.): Günther Rüscher, Küchencoach GastroPerspektiv AG, Bruno und Philipp Schneider von der Krone Mosnang, Reto Emmenegger, Regionalverkaufsleiter Ost der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



### Mehr zum Thema

#### Krone Mosnang AG

Familie Schneider  
Unterdorf 20  
9607 Mosnang  
Tel. 071 983 28 47  
info@kronemosnang.ch  
www.kronemosnang.ch

#### Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900  
info@hugentobler.ch  
www.hugentobler.ch

#### GastroPerspektiv AG

Gewerbestrasse 11  
3322 Schönbühl  
Tel. 031 838 17 24  
www.gastroperspektiv.ch