

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®



Alles aus einer Hand RESTAURANT MOOSPINTE MÜNCHENBUCHSEE

Nahe am verträumten Moossee liegt das renommierte Restaurant Moospinte, welches seit über 170 Jahren Geschichte schreibt. Nach einer Renovation wurde die Küche durch Hugentobler neu geplant und mit modernsten Apparaten und Kochsystemen ausgestattet. Das Gastgeberpaar Sascha Berther und Stefanie Weber freut sich über ihre neue Koch-Oase, in der ein fünfköpfiges Team auf einem Niveau von 16 Gault Millau-Punkten täglich viele Feinschmecker verzaubert – kulinarische Hingucker in-house produziert und mit reichlich Kreativität angerichtet.



Interview mit Sascha Berther, Gastgeber des Restaurants Moospinte in Münchenbuchsee

Was hat Sie überzeugt, den Küchenauftrag an die Firma Hugentobler zu vergeben?

«Ich kenne die Firma Hugentobler und ihre Kochsysteme schon seit meiner Lehrzeit und bin sowohl von der hohen Produktequalität als auch von der kompetenten Betreuung überzeugt. Bei Hugentobler bekommen wir von der Beratung über die Planung, Finanzierung, Montage, Schulung bis hin zum Service alles aus einer Hand.»

Welche Vorteile bietet die neue Küche?

«Die funktionale Küche wurde genau auf unsere Bedürfnisse massgeschneidert. So konnten wir beispielsweise alle Küchenmöbel und den Herd auf 950 mm Höhe bauen lassen. Dank der Hugentobler-Hygielinie mit abgerundeten Zargen ist der Reinigungsaufwand wesentlich kleiner geworden und die optimierten Abläufe vereinfachen unsere Arbeit täglich. Aus minimalen Platzverhältnissen wurde das Beste herausgeholt.»

Was unterscheidet Ihren Betrieb von anderen?

«Wir bieten unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis – aufregend in Bezug auf den Geschmack wie auch auf die Optik. Unsere Rezepte werden laufend verfeinert und zirka alle 8 Wochen präsentieren wir auf unserer Speisekarte neue Köstlichkeiten. Alle Speisen werden frisch produziert und mit viel Liebe zum Detail angerichtet.»

Würden Sie sich bei einem anderen Küchenprojekt wieder für die Firma Hugentobler entscheiden?

«Ja, ich würde mich wieder an die Firma Hugentobler wenden. Uns gefällt die Geschäftsphilosophie wo die Beziehung im Vordergrund steht. Man ist nicht einfach nur eine Nummer. Der persönliche Umgang, die Kundennähe und das Verständnis sind beispielhaft. Daher freuen wir uns auf eine weitere, langfristige Zusammenarbeit.»

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



Sascha Berthers Rezept-Tipp

Gänseleberterrinen mit Baumkuchen, Quitten und Orangen

(für 4 Personen)

Gänseleberterrinen

400 g Gänseleber (roh) putzen und entnerven. Mit Süsswein, Weissm Portwein, Cognac, Madeira, Sherry, Salz und Pfeffer ein Alkohol-Gewürz-Gemisch erstellen (ca. 1 dl) und die Gänseleber damit marinieren. Anschliessend bei 54 °C ca. 2.5 Std. im Hold-o-mat pochieren.

Baumkuchen

6 Eigelb, 125 g Zucker, 1/2 Vanilleschote und 1/2 Zitrone (Raps) schaumig schlagen. 115 g Butter zerlassen und langsam in die schaumige Masse laufen lassen. 115 g Mehl und 50 g Stärke sieben und vorsichtig einrühren. 6 Eiweisse zu Schnee schlagen und in die Masse unterheben. Ca. 30 Min. ruhen lassen und anschliessend bei starker Oberhitze schichtweise gratinieren. Nach dem Auskühlen in dünne Streifen schneiden. Gänseleberterrinen zu einer gleichmässigen Rolle formen und im Baumkuchen einwickeln.

Quittenrelish

4 grosse Quitten schälen und in Brunoise schneiden. Aus den Quittenabschnitten, 1 Sternanis, 1 Kardamon, 1 Zimtstange und 50 g Zucker einen Fond erstellen. 30 Min. köcheln lassen, passieren und einreduzieren. Fond abschmecken, Brunoise dazugeben, kurz aufkochen und ziehen lassen. Brunoise absieben und mit wenig Fond abbinden. Dann 2-3 Tage kühl stellen und ziehen lassen.

Quittengewürzcreme

200 g Crème fraîche, 1 TL Lebkuchengewürz, 15 g schwarzer Pfeffer, 15 g Quittenmelasse, schwarzer Pfeffer und Sternanis-Pulver gut verrühren, abschmecken und kalt stellen.

Guten Appetit!

Produktionsküche und Patisserie – Schnellkühlen und Backen



Im Untergeschoss der zweistöckigen Moospinte-Küche wird die Mise-en-place produziert. Dabei erleichtert der FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster unter anderem das Schnellkühlen von Gemüse und Pürees enorm.

Im Kombisteamer Practico Vision mit dem bewährten Quereinschub und Integralsystem werden täglich hauseigene Brote gebacken und kunstvolle Patisserie-Produkte hergestellt. Ist der zusätzliche Kombisteamer im oberen Stock während dem Service ausgelastet, kann Sascha Berther fürs Regenerieren von Speisen auf den Practico Vision in der Produktionsküche zurückgreifen.

Fertigung und Veredelung der Speisen in der Fertigungsküche



Auf dem massgeschneiderten Hugentobler Schweizer Herd werden mit neuster Technik Glanzleistungen erreicht. Einer für alles: Im Hold-o-mat entstehen Sascha Berthers feine Macarons. Zudem wird er fürs «über Nacht»-Garen und zum Warmhalten während dem Service genutzt.



Ein erfolgreiches Dreiergespann

Das junge Gastgeberpaar der Moospinte, Sascha Berther und Stefanie Weber, vertraut auf die kompetente Fachberatung durch Christian Mast, Ausbildungs- und Projektleiter der Firma Hugentobler (v.r.n.L.)