

Landgasthof Lautenschlager: Fit für die Zukunft!

Wolfgang Lautenschlager weiß noch, wie er in seiner Lehrzeit Riesenportionen Spätzle im Topf gemacht hat. Wenn sie fertig waren, kamen die Spätzle in eine Wanne, Folie drüber und ab ins Kühlhaus. Nach zwei Tagen haben die Spätzle nach Kühlhaus geschmeckt oder gar nicht mehr und mussten entsorgt werden.

Oder der Tafelspitz: Da wurde frühmorgens der Holzofen geschürt und das Fleisch ab 6 Uhr gesotten bzw. geschmort. Wenn das Gericht um 10 Uhr fertig war, kam es auf ein Gitter im Topf, der dann an den Rand des Ofens gestellt wurde. Mal wurde der Topf weiter in die Mitte geschoben, damit der Tafelspitz warm bleibt, dann wieder an den Rand geschoben, immer hin und her...

Der Landgasthof Lautenschlager in der Nähe von Regenstauf ist ein bayerischer Gasthof wie aus dem Bilderbuch. Seit 1897 im Familienbesitz (derzeit geführt in der dritten Generation), steht der Betrieb (Gasträum 40-45 Plätze, ebenso der Nebenraum, dazu ein Saal für 90 Gäste, eine Terrasse mit 50 Plätzen und 11 Gäste-Apartments) für Gastlichkeit und besondere kulinarische Genüsse aus der Region.

An Sonntagen mit gut gefüllter Gaststube und kleiner Familienfeier im Saal gehen bestimmt 160 Mittagessen raus aus der Küche. An grauen Wochentagen kam es aber auch sein, dass mittags nur eine Handvoll Gäste aus dem wunderschönen Regental den Weg hinauf nach Karlstein finden. Und am nächsten Tag kann aber auch unangemeldet eine große Wandergruppe mit Bärenhunger zur Tür hereinspazieren.

Mit diesen extremen Schwankungen in der Küchenauslastung haben viele Gasthöfe auf dem Land zu kämpfen. Das Bereithalten von Küchenpersonal und zu hoher Wareneinsatz untergraben die wirtschaftliche Basis. Der Familie Lautenschlager hat der Besuch einer Gastro-Messe einen Weg aufgezeigt, wie man die



Foto: Lautenschlager

Die ländliche Gastronomie kämpft ums Überleben. Wie moderne Küchentechnik und innovative Kochsysteme aus dem Hause Hugentobler Gastro-Betriebe dabei unterstützen, rentabel und auf hohem Niveau zu arbeiten, zeigt unser Praxisbericht aus der Oberpfalz.

Schwankungen in den Griff, die Köche gleichmäßig einsetzen und den Wareneinsatz senken kann – und zwar ohne Abstriche bei der Qualität.

„Auf der Imega 1994 in München haben sich mein Vater und ich am Stand der Fa. Hugentobler über GreenVac, beutellooses Vakuumieren und den Hold-o-maten informiert“, erinnert sich Wolfgang Lautenschlager. Der Vater war eher skeptisch („Brauch ma des wirklich?“), der damals gerade mal 18-jährige Sohn schon aufgeschlossener. Speziell das gradgenaue Warmhalten im Innovationswunder Hold-o-mat hatte es den Lautenschlagers aber generationsübergreifend angetan. Schließlich überzeugten Fredy Hugentobler und sein deutscher Küchenmeister Martin Bayerlein die Gastronomen aus der Oberpfalz, an einer Schulung mitzumachen und einer Probestellung des Gerätesystems zuzustimmen.

Diesen Schritt haben die Lautenschlagers nie bereut. Die innovativen Kochsysteme und -Geräte aus der Schweiz haben ihren Küchenalltag radikal geändert und verbessert. Die Spätzle? Die wurden fortan einmal in der Woche (vor)produziert, anschließend sofort schockgekühlt und in GreenVac-Schalen vakuumiert. So sind Spätzle jederzeit verfügbar und

können in kurzer Zeit in frischer Topfqualität serviert werden.

Der Tafelspitz? „Der macht sich praktisch von selbst“, so Wolfgang Lautenschlager. „Dafür setzen wir das Übernachtgaren ein. Am nächsten Morgen haben wir einen zarten Tafelspitz, der im Hold-o-mat bis zum Servieren nichts an seiner Frische verliert.“ Wichtiger Nebeneffekt: Durch das schonende, stundenlange Garen erhöht sich die Qualität der Speisen und gleichzeitig wird der Gewichtsverlust des Fleisches deutlich reduziert.

„Unterm Strich können wir durch das „Freeze ‘n’ go“-System und das Übernachtgaren unter der Woche für das starke Wochenendgeschäft vorproduzieren“, so Wolfgang Lautenschlager. „Das erlaubt uns, selbst mit einer relativ kleinen Küchenmannschaft auf Convenience zu verzichten und unsere Gäste mit regionalen Spezialitäten zu begeistern.“ Den alten Holzofen gibt's übrigens immer „noch“ in der Küche, aber im Zentrum steht das Hugentobler-Equipment: drei Hold-o-maten, der Schnellkühler FrigoJet, drei Dutzend Green Vac Schalen, ein Vakuumiergerät sowie ein Sous Vide-Gerät.

Wolfgang Lautenschlager ist kein Lauter, kein Sprücheklopfer.

Aber als Gastronom macht ihm so schnell keiner was vor: drei Jahre Lehre als Metzger, danach Kochausbildung, Zivildienst, Weiterbildung zum Metzgermeister mit Hilfe eines Stipendiums, das auch noch für den Abschluss als „Betriebswirt des Handwerks“ gereicht hat. Der Landgasthof Lautenschlager arbeitet nach einem Jahresplan, fährt Aktionen in umsatzschwachen Zeiten („Schlachtfest“ im August, Politischer Aschermittwoch, Fischwochen im Frühjahr, tolle Wildwochen im Herbst...) – und die hauseigene Metzgerei läuft neben Gastronomie und Übernachtungsgeschäft ebenfalls weiter.

Und doch sagt der Chef eines solchen Vorzeigebetriebes: „Danke an die Fa. Hugentobler + Partner! Ohne deren Überzeugungskraft und genialen Technik hätten wir es sehr, sehr schwer gehabt, die Arbeit zu bewältigen. Vielleicht gäbe es unseren Betrieb auch gar nicht mehr.“

Die Frage, ob Techniken wie Vorproduzieren, Freeze ‘n’ go, professionelles Schockfrosten, Vakuumieren, Regenerieren... zu einem traditionsreichen Gasthof passen, ist also falsch gestellt. Die Frage ist vielmehr, ob eine klassische Gaststätte auf dem Land ohne moderne Kochsysteme und Küchengeräte noch eine Zukunft hat!

An der wird im Landgasthof Lautenschlager gerade fleißig geplant. „Spätestens im Jahr 2017 ist endgültig Schluss für den Holzofen, wie mir der Kaminkehrer wegen der Feinstaubwerte klar gemacht hat“, so der 39-jährige Wirt. „Gemeinsam mit der Fa. Hugentobler planen wir eine neue Küche – einen kompakten Arbeitsplatz mit effizienten Wegen, Spitzengeräten und klarer Trennung von Produktions- und à la carte-Küche.“ Wird auch höchste Zeit, Nägel mit Köpfen zu machen, damit Lautenschlager jun. (der heuer 2 Jahre alt geworden ist) eines Tages den Familienbetrieb in der 4. Generation führen kann.

Weitere Infos: www.hugentobler.de



Fotos: Hugentobler

GreenVac – Beutellooses Vakuumieren, FrigoJet und Hold-o-mat: Im Landgasthof Lautenschlager schwärmt man in der Küche auf Top-Geräte und -Kochsysteme der Fa. Hugentobler.