



# Felchenfilets über Wochen frisch

Im Parkhotel Gunten geniessen Gäste viel Weitsicht und eine herrliche Küche. Der lokale Fisch spielt dabei die zentrale Rolle. Mit der eisigen Kälte der Schockfrosttechnik spart die Küchenbrigade eine Menge Zeit

**F**amilie, Hotel, Fischerei. Daneben gibt's für Beat Bühler nicht viel mehr. Der umtriebige Gastgeber im Parkhotel Gunten, leidenschaftlicher Sportfischer, Präsident des Sportfischervereins rechtes Thunerseeufer, langjähriger Fischeraufseher, kommt ins Schwärmen. Über den See, seine Fische und deren Jäger.

Präziser: Johann von Gunten. Die beiden Freunde verbindet seit Jahren die Leidenschaft zur Fischerei. «Johann ist ein moderner, nachhaltiger Fischer, der auch in 25 Jahren noch fangen will» erklärt Bühler. Rund fünf Kilometer Netz dürfte er auslegen. Von Gunten legt aber nur 450 bis 500 Meter aus. Er fischt so viel, wie er verwerten kann. Mit seiner Frau betreibt Johann von Gunten seinen Laden in Sigriswil, sechs Autominuten vom Parkhotel entfernt. Für das Parkhotel fischt er hauptsächlich Brienzlig-Felchen, 8- bis 9-jährig, in 30 m Tiefe. Seine Gäste lieben die Geschichten rund um den Fisch, die Nähe, den Respekt, die Sorgfalt des Fischers. Und sie lieben das zarte, fettarme und saftige Brienzlig-Fleisch mit der leichten Estragon-Note. Kein Wunder, sind die Fischknusperli vom Parkhotel ein weitem beliebter Renner. Im Sommer serviert das Team von zehn Tellern rund sieben mit Fisch.

Wenn Johann von Gunten seinen Fang drei Mal wöchentlich liefert, werden die filetierten Fische erst mal in Portionen vakuumiert und bei -40°C schockgefrostet, wenn sie nicht gleich verspeist werden. Das rasante Schockfrostern im FrigoJet von Hugentobler belässt die Fischstrukturen in seiner ursprünglichen Form. Eiskristalle, die die Zellstrukturen wie beim herkömmlichen Gefrieren schädigen, sind Schnee von gestern. Aromen, Vitamine, Farbe und Geschmack bleiben vollständig erhalten. So muss der Fisch nicht innerhalb von zwei bis drei Tagen verarbeitet werden.

Das ermöglichte Küchenchef Patrick Schmidt, sogar während des Lockdowns weiterhin Fisch bei Johann von Gunten einzukaufen. Im Sommer wird er für jedes Felchenfilet dankbar sein. Die Filets werden bei Bedarf portionenweise aufgetaut, geschnitten, mariniert und im Tempura-Teig vorfrittiert. Die Fischknusperli bleiben maximum eineinhalb Tage in der Mise-en-place, bevor sie im Nu fertigfrittiert und serviert werden. Dazu Patrick Schmidt: «Die Fischknusperli sind der Renner, wir servieren im Sommer bis zu 65 Portionen an einem Tag.» Weil die Schockfrosttechnik die Zellstruktur einwandfrei belässt, könnte das Parkhotel die vorfrittierten Knusperli wieder schockfrostern, seine Vorproduktion erhöhen und so noch zeitunabhängiger arbeiten. Die Vorteile der Schockfrosttechnik ortet der Küchenchef in der zeitversetzten Produktion, in der Zeitersparnis während dem Service und im gleichbleibenden Gewicht (kein Wasserverlust nach dem Auftauen). Die Brigade setzt die Schockfrost- und Schnellkühltechnik von Hugentobler nicht nur bei Fisch und Fleisch ein: auch Stärkebeilagen, Gemüse oder Suppen werden schockgefrostet oder schnellgekühlt. Die Qualität ist 1A. Die Zeitersparnis während dem Service gross. Auch jetzt, wo das Parkhotel auf einen Februar mit 97 % Zimmerauslastung zurückschauen darf. Es ist eine Mischung aus Freude, Dankbarkeit und einem Anflug aus Betroffenheit, kein Stolz, wenn Beat Bühler laut nachdenkt: «Es läuft enorm gut und wir sind dankbar dafür.» Aber seine Freude ist getrübt, zu viele seiner Berufskollegen haben ihre Lokale geschlossen. Davon spüren die Gäste im Parkhotel nichts. Denn hier gilt: Genuss – Weitsicht – Entspannung.

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)  
[Schweizer Kochsysteme AG](http://www.schweizerkochsysteme.ch)



Begeisterter Küchenchef: Patrick Schmidt im sonnendurchfluteten Restaurant



Fischerei verbindet: Manuela und Johannes von Gunten der Fischerei mit Beat Bühler, Gastgeber Parkhotel Gunten (Mitte)



Verlängert die Haltbarkeit ungemein: die Schnellkühl- und Schockfrosttechnik von Hugentobler



Renner im Sommer: die stilvoll servierten Fischknusperli