

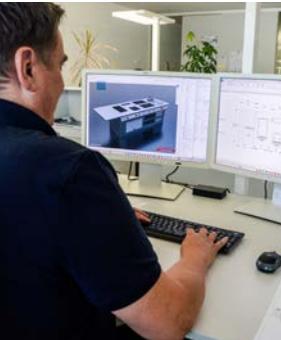
Ein Schweizer Herd für den Gasthof Schönbühl: mehr Regionalität geht nicht.

Der Gasthof Schönbühl ist seit 127 Jahren die Adresse in Schönbühl fürs 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.

Die Herstellung von A bis Z.



Biegen und abkanten.



Jeder Herd ein Unikat. Konstruktion im BIM-Modell (Building Information Modelling).



Lasern, stanzen, bohren der Einzelteile beim Nachbarunternehmen, Astromec AG.



Polieren der Herdkante.



Von der Astromec AG über die Strasse zu Hugentobler.



Video



Bereits 2002 wurde im Gasthof Schönbühl einer der ersten Schweizer Herde von Hugentobler installiert. 2023 wurde der inzwischen über 20-jährige Herd als Testmodell für die neue X2-Induktion genutzt.

Wir sprachen mit Corinne und Roland Eckert-Gerber sowie Andrea Kiener-Gerber vom Gasthof Schönbühl und mit Daniel Haldimann, Senior PM 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,

grossen Parkplatz und ländlichem Charme. Dann die Verlässlichkeit der 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

Die neue X2-Induktion

Pure Energieeffizienz und Power, gekoppelt mit immenser Flexibilität bei Kochfeldern und Bedienung.

- In der Schweiz entwickelt und hergestellt
- **Synchrotec** Maximale Leistung dank Synchronisation aller Kochfelder untereinander
- **RTCSmp** Permanente Temperaturüberwachung in Echtzeit, automatischer Leerkochschutz
- **PowerBoost** Automatische Leistungserhöhung in der Ankochphase
- **InnovativElectronicElements** Neuste Komponenten reduzieren die Abwärme stark und erhöhen damit die Lebensdauer
- **Connectivity** IOT-ready für Fernwartung und präventiven Service (optional)
- **Drei Bedienkonzepte**

Elektrische Kabel werden beschriftet und dank der aufklappbaren Blende servicefreundlich verbaut.

Zusammenschweissen der Elemente zum Schweizer Herd.



Induktionstests



Einbau von Thermik, Wassertechnik und Induktionsgläsern.



Transport, Einbringen und Anschluss.

Vor dem neuen Schweizer Herd, v.l.n.r.: Roland und Corinne Eckert-Gerber, Andrea Kiener-Gerber, Daniel Haldimann

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 Koch-

systemen arbeiten. Welche Rolle spielt dabei das Langzeit-Coaching?

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 gleichzeitig mit grossen und kleinen Töpfen arbeiten kann, unabhängig 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 allernueste 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.»



Die Produktion des Schweizer Herds, mit Statements von Roland Eckert-Gerber, Gasthof Schönbühl.

