

Der Gilde-Landgasthof Wartegg – die Tradition weiterführen



Impressionen vom Landgasthof Wartegg in Wigoltingen.

Nur einige hundert Meter entfernt steht der Landgasthof Wartegg. Auch hier ist seit kurzem die junge Generation am Werk. Christoph Frei ist Eigentümer, Geschäftsführer und Küchenchef, Roger Frei ist Betriebsleiter und Sommelier, und Eliane Frei kümmert sich um die Administration.

1952 wurde der Landgasthof Wartegg als Restaurations-Betrieb eröffnet. Die Familie Frei wirkt seit 1982 als Gastgeberin im Landgasthof Wartegg. 1985 haben Monika und Jules Frei, die Eltern, den Betrieb erworben. Die Geschwister Frei sind erst die dritten Gastgeber seit 1952 im Hause. «Kerngedanke beim Generationenwechsel war die Gleichberechtigung und Gleichbehandlung im Bezug auf die Erbteilung bzw. auf das Verhältnis Eltern zu Kindern. Ich bin überzeugt, dass insbesondere die rechtlichen Aspekte einer solchen Übernahme nur mit einer

externen Beratung optimal zu lösen sind», erklärt Geschäftsführer und Inhaber Christoph Frei.

Von Anfang an gehört der Landgasthof Wartegg zu den prominenten Mitgliedern der Schweizerischen Gilde etablierter Gastronomen. Nur ausgewiesene Gastronomen gehören dieser Fachvereinigung an. Qualität, Kreativität und Gastlichkeit werden in den Gilde-Betrieben gross-

geschrieben – so auch im Landgasthof Wartegg.

Regional, saisonal, kreativ

Die Gaststube des Landgasthofs verfügt über 45 Sitzplätze, in der Thurgauerstube haben 130 Personen Platz; in der kleinen Ceccostube 30 Personen. Zudem steht im Sommer ein grosser Garten zur Verfügung. Der Landgasthof Wartegg bietet

auch Übernachtungsmöglichkeiten an. In den vergangenen Wochen wurde das Lokal sanft renoviert. Es erhielt ein neues Buffet, die Wände wurden gestrichen, die Stromanlagen ersetzt und Stoffe erneuert.

Rund 30 Prozent des Umsatzes werden im Landgasthof Wartegg mit Caterings erwirtschaftet. «Zu unseren Gästen zählen viele Unternehmer und Geschäftsleute, daher arbeiten wir auch sehr businessorientiert – ob nun im A la Carte-, im



Gastronomie

Bankett- oder im Catering-Bereich», betont Christoph Frei. In der Küche legt der Chef grossen Wert auf saisonale Produkte. Zubereitet werden regionale Spezialitäten – kreativ und oft mit saisonalen Überraschungen gespickt. «Die Regionalität und der Bezug zu unseren Gästen sind das A und O hier in der Wartegg», sagt Christoph Frei.

Als vor einem Jahr der Einbau einer neuen Herdanlage anstand, bildete deren Leistungsfähigkeit ein besonders wichtiges Kriterium. Der neue Herd in der Küche des Landgasthofs Wartegg stammt ebenso wie jener in der Küche der Taverne zum Schäfli von der Menu System AG aus St. Gallen.

Herdanlage mit integriertem Bain-Marie und Backofen

Der Landgasthof Wartegg verfügt seit einem Jahr über eine Menu System-Premium Herdanlage. Sie besteht aus vier Induktionskochfeldern, flächendeckend à je neun Kilowatt. Bis vier Sauteusen mit einem Durchmesser von 20 Zentimeter haben auf einem der vier Kochfelder Platz. Die Herdanlage verfügt zudem über zwei Infrarot-Warmhalteflächen. Auf beiden Seiten befinden sich je zwei umluftbeheizte Wärmeschubladen sowie ein Flaschen- und Gewürzauszug. Küchenchef Christoph Frei bestand zudem auf einem konventionellen Backofen mit Unter- und Oberhitze. «Ganz im Stil meiner Küche arbeite ich oft mit



Betriebsleiter Roger Frei wirkt auch als kompetenter Sommelier und ist für den gut assortierten Weinkeller im Gilde-Betrieb verantwortlich.

‘Grosses Pièces’ – mit Kalbsrücken oder ganzen Gänsen beispielsweise. Die Qualität ist in einem konventionellen Backofen spürbar anders», erläutert Christoph Frei seine Wahl gegenüber GOURMET.

In der Mitte der Herdanlage befindet sich das Bain-Marie. «Wir haben hier etwas Platz eingespart, damit das Bain-Marie in der Mitte eingebaut werden konnte. So ist

es von allen Seiten gleich gut zugänglich, was das Schöpfen wesentlich einfacher macht», erklärt Hugo Affolter, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG. Das Bain-Marie wird vollautomatisch befüllt und verfügt über eine Niveauekontrolle. Auch die Entleerung erfolgt automatisch. Das Küchenteam im Gilde-Landgasthof Wartegg verfügt ausserdem

Hohe Leistungswerte und integrierte Multifunktionalität der Herdanlage der Menu System AG basieren auf der sogenannten Fünfsterne-Herdplanung: halteflächen, konventioneller Backofen, umluftbeheizte Wärmeschubladen und Flaschen- und Gewürzauszug machen aus der Premium-Herdanlage das





Kreationen aus der Küche von Küchenchef Christoph Frei.

über ein mobiles Induktionskochgerät von der Menu System AG, das überall dort eingesetzt werden kann, wo es gerade benötigt wird.

«Über Bain-Marie und Backofen diskutieren wir mit unseren Kunden sehr oft. Wir zeigen ihnen verschiedene Varianten und Möglichkeiten auf, aus denen sie jene wählen können, welche ihren An-

sprüchen entsprechen und die für sie wichtig sind. So wählt der Kunde die für ihn passenden Puzzleteile aus, und wir prüfen, wie man sie am besten kombinieren und konfigurieren kann», erklärt Verkaufsdirektor Walter Nef die Philosophie der Menu System AG gegenüber GOURMET. Resultat ist eine massgeschneiderte Lösung für den Kunden.

Fünfsterne-Herdplanung von der Marktführerin

Die Menu System AG hat sich auf das Herz jeder Restaurationsküche spezialisiert – auf den Herd. Das Unternehmen ist Marktführerin für massgeschneiderte und multifunktionale Induktionsherdanlagen in ganz Europa.

Dank über 20jähriger Erfahrung im praxisbewährten Herdbau gewährleisten die Anlagen der Menu System AG eine optimale Funktionalität. Jede Herdanlage wird nach individuellen Wünschen und Anforderungen des Kunden konzipiert – Masse, Funktionalitäten und Leistungen sind massgeschneidert konfiguriert.

Die Fünfsterne-Herdplanung der Menu System AG verleiht dieser Individualität den nötigen Stellenwert im Hinblick auf eine Effizienz-Optimierung der Arbeits- und Produktionsprozesse in den professionellen Küchen.

Höchste Wirtschaftlichkeit, effizientes Kochen, angenehmes Arbeits- und Raumklima und ökologisch sinnvolle Energiekosten-Einsparungen sind die grossen Vorteile der Induktionstechnologie von Menu System.

Induktions-Grosskochfelder, Infrarotwärm-
Herz der Küche im Landgasthof Wartegg.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Küchenchef Christoph Frei, flankiert von Gebietsverkaufsleiter Hugo Affolter (links) und Verkaufsdirektor Walter Nef von der Menu System AG.

