

Alles neu beim Gasthof Hecht in Pfäffikon (ZH):

Der Gasthof Hecht glänzt mit frischem Konzept und neuer Küche



Der Gasthof Hecht in Pfäffikon (ZH) hat eine Rundumerneuerung erfahren und ist seit Mai 2017 wieder offen. Das denkmalgeschützte Haus wurde innen und aussen vollständig renoviert. Die Familie Schellenberg heisst die Gäste in der neuen Gaststube mit neuem Konzept willkommen. Von zentraler Bedeutung ist dabei auch die Erneuerung der Küche, welche mit einer effizienten küchentechnischen Infrastruktur der Gamatech AG ausgestattet wurde.

Text: Katia Corino, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg

Gleich gegenüber der Kirche von Pfäffikon (ZH) befindet sich der Gasthof Hecht. In den alten Heimatbüchern der Gemeinde ist eine erste Bewilligung für die «Taverne Hecht» mit dem Jahr 1595 datiert. Der «Hecht» ist ein Urgestein der Pfäffiker Geschichte und durch viele Besitzerhände gegangen. Geblieben ist die Identität des Gebäudes.

Seit Anfang 2016 ist Michèle Schellenberg Besitzerin und Geschäftsführerin des Gasthof Hecht und stolz auf seine Historie. Wegen Tiefbauarbeiten vor dem Haus blieb der Gasthof Hecht

zwischen dem Zeitpunkt des Erwerbs und der Wiedereröffnung geschlossen. Anfang 2017 begannen die Umbauarbeiten mit dem Ziel, den Gasthof Hecht dreieinhalb Monate später zu eröffnen. Zum Haus gehören auch sieben über dem Restaurant liegende Wohnungen, die ebenfalls komplett saniert wurden.

Behutsam erneuert – Identität gewahrt

Zusammen mit Ehemann Oscar Schellenberg und Tochter Regula plante Michèle Schellenberg selbständig und ohne Unterstützung

Gastronomie



Impressionen vom vollständig renovierten Gasthof Hecht in Pfäffikon (ZH) mit Hechtgarten, Gaststube, Säli und «Flirt»-Bar.





Im Mittelpunkt der von der Gamatech AG (Illnau) konzipierten und realisierten neuen Hecht-Küche steht eine beidseitig bedienbare multifunktionale B-G-H-Herdanlage mit sechs Induktionskochfeldern, Bain-Marie, Mixer-Halterung, Multifunktionskippratpfanne und Doppel-Standfritteuse.



eines Architekten die gesamte Renovation. Zuverlässige Partner fand sie in den Handwerkern aus der Region und andern Zulieferern. Das Alter des Hauses und seine Geschichte bargen viele Überraschungen. Hinzu kamen Auflagen vom Denkmalschutz, die es zu berücksichtigen galt.

Das Resultat ist eine neue stimmungsvolle Gaststube und ein Säli mit heller, moderner Atmosphäre und Platz für 65 Personen. Bestehende Parkettböden, Wand- und Deckenverkleidungen in Holz blieben erhalten und wurden mit zeitgemässen Elementen und Mobiliar ergänzt. Ein Blickfang ist die neue Bar: Als Theke dient ein Schiffsrumpf, der vor einer Natursteinmauer zum Apero, zum Schlummertrunk oder zum «Flirt» – so der Originalname des Schiffes – einlädt. «Die Mauer war eine schöne und unerwartete Überraschung für uns», erinnert sich Michèle Schellenberg. So wie die überraschend entdeckte Natursteinwand einen Teil der Hecht-Geschichte erzählt, belegen viele alte Schwarzweiss-Fotos und andere Deko-Elemente das langjährige Bestehen der «Taverne».

«Tisch 47» und der Hechtgarten

Wer sich einen besonderen Abend zu Zweit oder in kleiner Freundesrunde in aller Ungestörtheit gönnen will, reserviert «Tisch 47» im Gasthof Hecht, zu welchem auch der lauschige

Hechtgarten mit 70 Sitzplätzen gehört. Auch er erfuhr eine Rundum-Erneuerung mit neuem Lounge-Bereich, Mobiliar und Begrünung. Trotz der zentralen Lage ist der Hechtgarten eine kleine Ruheoase.

Von der gutbürgerlichen bis zur spanisch-mediterranen Küche

Das gastronomische Konzept, das die Familie Schellenberg im Gasthof Hecht einfuhrte, wahrt Altbewährtes und lässt dennoch Raum für innovative Interpretationen. Gutbürgerliche Gerichte auf innovative Art zubereitet, wie die Rindskutteln nach Zürcher Art oder ein Rindsiedfleisch mit blauen Kartoffeln, finden sich ebenso im kulinarischen Angebot wie authentisch spanische Gemüsetortilla oder Paella. Das Angebot von Kaffee und Kuchen wird mit einer Auswahl von warmen und kalten Tapas ergänzt. Selbstverständlich fehlen auch Fischgerichte nicht: die Hechtknusperli, in der Papiertüte serviert, sind wahre Hingucker!

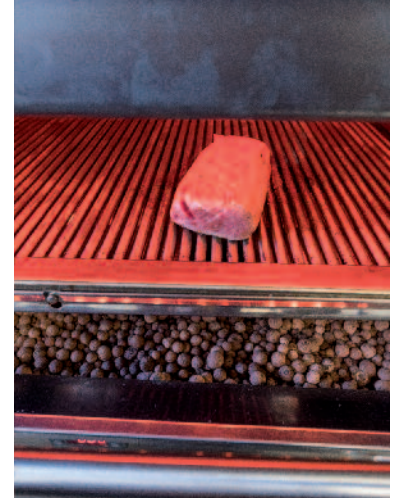
Neue Küche und neuer Küchenchef

Bei der Erneuerung der Küche konnten sich die Gastgeberinnen Michèle und Regula (sie verantwortet u.a. Administration, Marketing, Internet-Auftritt, usw.) Schellenberg auf die kompe-



Sie entsprechen optimal den Anforderungen des neuen gastronomischen Konzepts im Gasthof Hecht in Pfäffikon (ZH): Der MKN-Kombidämpfer FlexCombi Classic sowie der Big Beefgrill, welcher Temperaturen von bis zu 900 Grad Celsius entwickelt.

Für die Konzeption und Projektierung der neuen Küche zeichnen verantwortlich: Küchenplanerin Bea Gantenbein von der Gamatech AG, flankiert von Küchenchef Laszlo Bujdoso und Sous-Chef Viktor Balazs (rechts).



tente Unterstützung der Grossküchen-Spezialistin Gamatech AG aus Illnau verlassen. Christian Kunz, Geschäftsführer der Gamatech AG, wuchs in Pfäffikon auf und kennt den Gasthof Hecht von Kindsbeinen an. Entsprechend gross war das Engagement seines Unternehmens. Michèle und Regula Schellenberg planten gemeinsam mit der Fachfrau Bea Gantenbein und Christian Kunz von der Gamatech AG die Warme und die Kalte Küche sowie den rückwärtigen Bereich.

Als im Februar 2017 der neue Küchenchef Laszlo Bujdoso seine Stelle antrat, fand er in der Küche lediglich die leeren Wände vor. Er wirkte sechs Jahre auf Fluss-Kreuzfahrtschiffen und war anschliessend unter anderem im Hotel Belvoir in Rüschlikon, im Hotel Widder in Zürich sowie zuletzt im Restaurant Clouds im Primetower von Zürich tätig. «Von Grund auf zusammen mit den Inhabern ein neues Gastrokonzept zu definieren und eigene Ideen einbringen zu können, ist für mich ein Traum, der in Erfüllung ging», freut sich Küchenchef Laszlo Bujdoso.

Effiziente Küchen-Infrastruktur

Auf der Basis des neuen gastronomischen Konzepts, eine innovative, traditionelle Fisch-/Fleisch-Küche in Kombination mit mediterranen Spezialitäten zu bieten, wurde die neue Kücheninfrastruktur konzipiert:

Im Mittelpunkt steht eine beidseits bedienbare B-G-H-Herdanlage:

- ▶ mit sechs Induktionskochfeldern
- ▶ mit einer grossen Induktions-Kochstelle
- ▶ mit einer Doppel-Standfritteuse und einer Multifunktionskippbratpfanne.

- ▶ Als sehr hilfreich erweist sich die mittig angebrachte Konsole für Stromanschluss und dem Stabmixer.
- ▶ Die Herdanlage kann vom Restaurant aus durch den neu angebrachten Pass eingesehen werden.
- ▶ Im Herdunterbau sind Wärmeschrank und Pfannenfach integriert. Ein MKN Kombidämpfer FlexCombi Classic mit Quereinschub und ein Big Beefgrill, der Temperaturen bis zu 900 Grad Celsius erreicht, ergänzen die küchentechnische Infrastruktur in der Warmen Küche. Sämtliche Unterbauten sind mit gekühlten Korpusen und verschiedenen Kühlzonen ausgestattet. In der Spülküche steht eine Meiko Durchschubspülmaschine als Eckmodell im Einsatz, wobei für glänzende Gläser und Geschirr das exklusiv bei Meiko erhältliche Umkehrosmose-System sorgt.

Kompetente Grossküchenspezialistin

Bei der Gamatech AG arbeiten ausschliesslich Grossküchen-Spezialisten mit Gastronomie-Ausbildung. Dies ermöglicht ihnen eine Beratung auf Augenhöhe mit dem Gastro-Unternehmer und dem Küchenchef. Direkt am Puls der Küchenbrigade, entwickelt das Gamatech-Team zusammen mit den Geräteherstellern weiterführende Ideen und Gerätschaften.

Bea Gantenbein leitete und plante seitens der Gamatech AG das Projekt im Gasthof Hecht. Als ausgebildete Köchin konnte sie mit Michèle und Regula Schellenberg sowie Küchenchef Laszlo Bujdoso eine Küche konzipieren, die dem Küchenteam zur Hand geht. Vor der Planungsphase wurde gemeinsam mit Christian Kunz, Geschäftsführer der Gamatech AG, geprüft, ob für die bestehenden Geräte und Anlagen ein weiterer Einsatz sinnvoll und wirtschaftlich ist. In der Küche des Gasthof Hecht blieben so bei-



Die Unterbauten und Korpusse wurden durch die Gamatech AG mit Kühltürblenden mit unterschiedlichen Temperaturzonen ausgestattet, wobei bestehende Anlagen wie beispielsweise die Saladette weiter verwendet werden. Neu sind die Durchreiche mit Durchblick in die neue Küche sowie die Spülküche mit einer Eckdurchschub-Geschirrwashmaschine der Meiko (Suisse) AG.



spielsweise die Saladette und auch die Kühlzellen – nach einer Sanierung – erhalten. «Es ist uns ein Anliegen, dem Kunden eine auf seinen Bedarf zugeschnittene Küche zu konzipieren und zu implementieren. Dabei überprüfen wir auch die bestehenden Geräte und Systeme und ersetzen sie nicht einfach so», erklärt Christian Kunz gegenüber GOURMET.

Küchenchef Laszlo Bujdoso zeigt sich sehr zufrieden mit der neuen Küche: «Bei Gamatech AG arbeiten Profis, die Berufs- und Branchenerfahrung mitbringen. Das erweist sich als grosser Vorteil, denn man diskutiert auf Augenhöhe und sie beraten mit der notwendigen Aussensicht.»

Denkmalschutz erfordert Flexibilität

Der gesamte Umbau erforderte von allen Beteiligten ein hohes Mass an Flexibilität. Der Denkmalschutz legte auch in der Küchenplanung einen Stolperstein, der dank einer schnellen Entscheidung der Familie Schellenberg und des Küchenchefs dennoch zu einer sehr guten Lösung führte: Ein zusätzlicher Kamin für den geplanten Jospoer Holzkohlegrill wurde vom Denkmalschutz nicht bewilligt. Kurzerhand umdisponiert und schnell entschieden, sind jetzt Michèle Schellenberg und Küchenchef

Laszlo Bujdoso mit der Alternative Big Beefgrill sehr zufrieden: «Diese Lösung hat uns weitere bauliche Massnahmen erspart – und der Big Beefgrill passt optimal zu unserem Konzept», betont Gastronomin Michèle Schellenberg gegenüber GOURMET.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Die Gastgeberinnen Michèle und Regula Schellenberg sowie Ehemann Oscar Schellenberg, flankiert von Küchenchef Laszlo Bujdoso und Christian Kunz, Inhaber und Geschäftsführer der Gamatech AG (links im Bild).

