



Impressionen von den verschiedenen Gaststuben in der «Fischerstube» zu Weesen: Alt und neu harmonieren hier ausgezeichnet.



Der «HansDampf» in allen Küchen – jetzt auch in der «Fischerstube»!

MKN-Premium Kochtechnik
in der «Fischerstube» zu Weesen:

Vor drei Jahren stand die «Fischerstube» mitten im Ortskern von Weesen in «Schutt und Asche»: Wasserschäden und eine gewaltige Steinlawine zerstörten das 600jährige Gastro-Gebäude. Vor Jahresfrist ist es wieder in altem Glanz, aber mit aktuellen Akzenten, eröffnet worden. Auch Küche und Küchentechnik sind total neu – konzipiert und realisiert von der G. Hammer AG, der Vertriebs- und Servicepartnerin der Wiba AG Gastro Equipment in Mägenwil. Die Wiba AG ist in der deutschsprachigen Schweiz Generalvertreterin der Premium Kochtechnik von MKN.

Von Chefredaktor René Frech



Seit mehr als 600 Jahre stehen die Grundmauern des Gebäudes mitten im Ortskern von Weesen. Sie sind so alt wie die Klostermauern — die Rede ist von der heutigen «Fischerstube» in Weesen, die 1971 vom Ehepaar Hanni und Dieter Frese noch als Hotel «Rössli» käuflich erworben wurde und die im Sommer 2005 Opfer des Unwetters wurde: Wasserschäden und eine Steinlawine zerstörten das Haus mit Schlamm, Wasser und Gestein bis zu den Fenstern im ersten Stock.

Die «Fischerstube» heute

Das denkmalgeschützte Gebäude wurde nach diversen Schwierigkeiten und Ueberraschungen bis auf die Fassaden vollkommen neu aufgebaut und vor Jahresfrist fertiggestellt. Jetzt erstrahlt die «Fischerstube» in altem Glanz, wobei eine ausgewogene Balance und Harmonie zwischen der ursprünglichen Bausubstanz und den modernen Stil-Elementen realisiert werden konnten.



Die «Fischerstube» mitten im Dorfkern von Weesen mit ihren sorgfältig restaurierten Aussenfassaden.

Die «Fischerstube» besteht heute aus einem urban wirkenden Restaurant mit 25 Sitzplätzen, der holzgetäfelten Fischerstube mit 20 Sitzplätzen sowie mit dem neuen Aquarium mit 25 Sitzplätzen und der nicht übersehbaren Fischvitrine. Dazu kommt der historische Gewölbekeller. Das Gastgeber-Paar Hanni und Dieter Frese haben aus ihrem Lokal eine weitherum bekannte und reputierte Adresse für frische und originelle Fischgerichte aus See und Meer entwickelt. Gastgeber und Küchenchef Dieter Frese zu GOURMET: «99 Prozent der Gäste-Bestellungen betreffen Süss- und Meerwasserfischgerichte. Wir sind ein richtiges Fisch-

Lokal und bieten höchste Frische-Qualität.»

FrISCHE FISCHE aus dem Fischbecken

Tatsächlich verfügt die «Fischerstube» über ein grosses eigenes Fischbecken, in welchem die lebendigen Fische herumschwimmen. Frischer kann Fisch nicht sein!

Partnerschaft mit der Hammer AG

Beim umfassenden Wiederaufbau der «Fischerstube» mussten auch die Buffet-, Office- und Küchenanlagen vollständig erneuert werden. Restaurateur Dieter Frese zu GOURMET: «Wir haben für die Konzeption,

Planung und Realisierung von Buffet und Küche die uns seit mehr als 20 Jahren bekannte G. Hammer AG in Chur/Rheineck beigezogen. Wir kennen Inhaber Gerd Hammer als erfahrenen, kompetenten und seriösen Küchentechnik-Spezialisten und können uns voll auf ihn verlassen.»

Der «HansDampf gold»

Im Mittelpunkt der neuen, aber infolge der räumlichen Gegebenheiten sehr kompakten Restaurationsküche in der «Fischerstube» steht ein gasbetriebener Kochherd mit sechs Kochstellen und Backofen sowie vor allem ein elektrisch betriebener Kombidämpfer «HansDampf gold»



Blick ins farbenfrohe Buffet mit Durchblick in die neue Küche.

6.1 des deutschen Premium-Kochtechnik-Anbieters MKN mit einem Fassungsvermögen von 6 x 1/1 GN. Dieter Frese zu GOURMET: «Wir machen mit dem von der G. Hammer AG gelieferten und installierten Kombidämpfer von MKN nur die besten Erfahrungen. Wir pochieren darin ganze Loups de Mer, Saibling oder Zander, bereiten darin aber auch Gemüse und Desserts zu und produzieren mit ihm auch Gebäcke. Wir nutzen dabei auch die darin enthaltenen Koch- und Gar-Programme und passen sie wenn nötig unseren Bedürfnissen und Ansprüchen an. Auch das automatische Reinigungsprogramm 'WaveClean' ist super.»

Ein grosses Lob

Seit einem Jahr steht Dieter Frese und sein Team also wieder am Herd in der neuen alten «Fischerstube» — ein Glücksfall für die touristisch aufstrebende Region vom «Heidiland» rund um den Walensee und für die vielen Fisch-Fans der «Fischerstube», zu denen offenbar auch die Gault Millau-Tester gehören: «Zwei Jahre war die 'Fischerstube' nach gewaltigen Unwetterschäden und Problemen beim Wiederaufbau geschlossen. Jetzt haben wir unser kulinarisches Etappenziel am Walensee wieder. Der Chef ist froh, den Golfschläger wieder einmal mit der Kochkelle tauschen zu können, und verspricht den vielen

Stammgästen einiges: All die wunderbaren, federleichten Fischgerichte aus See und Meer, die das Lokal berühmt gemacht haben, dazu einige neue kulinarische Ideen.»

INFOS:

*Restaurant Fischerstube
Familie Hanni & Dieter Frese-Steinbrink
Marktgasse 9
8872 Weesen
Tel. 055/616 16 08
Fax 055/616 12 39
E-Mail: weesenfischerstube@bluewin.ch*



So sieht die Kompakt-Küche in der «Fischerstube» von Weesen aus: Im Mittelpunkt der gasbetriebene Kochherd und in der Ecke der elektrisch betriebene MKN-Kombidämpfer «HansDampf gold» 6 x 1/1 GN, der von der G. Hammer AG (Chur, Rheineck) geliefert wurde.

Der HansDampf gold

Die G. Hammer AG in Chur/Rheineck ist Vertriebs- und Servicepartnerin der Wiba AG Gastro Equipment (Mägenwil) von Patrik Wiget und Tranquillo Barnetta (dem Vater des Schweizer Fussball-Cracks gleichen Namens), welche in der deutschsprachigen Schweiz die Generalvertretung der Maschinenfabrik Karl Neubauer MKN innehat. Neben MKN-Grosskochanlagen und MKN-Kochherden vertreibt die Wiba AG Gastro Equipment auch die Palette an MKN-Kombidämpfern.

Das Flexibilitätskonzept

Der von der Wiba AG bzw. von der G. Hammer AG in der «Fischerstube» zu Weesen installierte MKN-Kombidämpfer «HansDampf gold» zeichnet sich dank «FlexiRack» durch ein geniales Flexibilitätskonzept aus. So





so ein optimales Backergebnis erzielt werden.

Effizienz im Banketting

Dank dem genialen Flexibilitätskonzept können pro Regenerierungsrost gleichzeitig vier Bankett-Teller à 28 cm Durchmesser regeneriert werden. Im Falle des MKN-Kombidämpfers von Restaurateur Dieter Frese sind das 6 x 4 Bankett-Teller bzw. 24 Bankett-Teller pro Charge. Der MKN Kombidämpfer «Hans Dampf gold» ist also ein eigentliches Flexibilitäts- und Effizienz-Wunder — eigentlich ist es verwunderlich, dass der «HansDampf» nicht schon längst in allen Profi-Küchen der Schweiz funktioniert!

Publireport: R.F.

INFOS:

*Wiba AG Gastro Equipment
Eichlistrasse 17, 5506 Mägenwil
Tel. 062/896 40 50, Fax 062/896 40 51
E-Mail: info@wiba-ag.ch,
Internet: www.wiba-ag.ch*

*G. Hammer AG
Kalchbühlstrasse 40, 7000 Chur
Tel. 081/258 70 90, Fax 081/258 70 99
E-Mail: info@hammer-ag.ch
Internet: www.hammer-ag.ch*

*Niederlassung Rheineck
Tel. 071/888 80 50*



Ob Quer-, Längs- oder Backblech-Format – das Flexibilitätskonzept des MKN-Kombidämpfers «HansDampf gold» ist nicht zu toppen, und auch das Handling am Panel ist übersichtlich.

ist der «HansDampf gold» sowohl mit Längs- als auch mit Quereinschub erhältlich.

optimale Startbedingungen und der aktiven Steuerung des Garklimas kann

Das FlexiRack

Der Quereinschub bietet nicht nur eine optimale Speiseübersicht. Er ist durch seine günstige Hebelwirkung auch ergonomisch besonders vorteilhaft. So hat man selbst schwere Behälter und Bleche jederzeit fest im Griff.

Wer es gewohnt ist, mit dem Längseinschub zu arbeiten, erhält den «Hans Dampf gold» auch in dieser Variante. «FlexiRack» lässt sich jederzeit umrüsten.

Mehr noch: Für Back-Profis lässt sich der «HansDampf» von MKN sogar mit einem Rack für das Standard-Backmass 60 x 40 cm für die Patisserie ausrüsten. In Verbindung mit dem autoreversen Lüftungsradbetrieb für besondere Gleichmässigkeit, der «Ready2Cook»-Funktion für



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Restaurateur Dieter Frese und Gerd Hammer, Inhaber der G. Hammer AG (Chur/Rheineck).