



Impressionen vom «Gilden-Gasthof zum Kreuz» im solothurnischen Holderbank mit Aussenansicht,

Gilden-Gasthof zum Kreuz, Holderbank (SO):

Gas geben mit Gas!

Der «Gasthof zum Kreuz» im solothurnischen Holderbank am Oberen Hauenstein ist ein traditionsreiches Lokal, das heute in 5. Familiengeneration von Gilden-Restaurateur Daniel und Albertien Bader-Teunissen betrieben wird. Jetzt ist der gastronomische Arbeitsmittelpunkt erneuert worden – mit einem MKN-Gasherd, geliefert von der Gastro-Apparate Büchler & Erni GmbH. Der MKN-Gasherd wird mit Flüssiggas beheizt – und Gilden-Restaurateur Daniel Bader kann am neuen Gasherd wieder voll Gas geben!

Von Chefredaktor René Frech



Gourmet-Stübli, Bankettsaal, Hotelzimmer und mit dem Gartenrestaurant «Chrüz-Höfli».

Bis Anfangs der 70er-Jahre des letzten Jahrhunderts führte die Nord-Süd-Strassenverbindung über den Oberen Hauenstein ins schweizerische Mittelland. Dann kam die Autobahn A2 — und alles wurde anders für die vielen Hotel- und Gastronomiebetriebe entlang der alten Strasse.

So auch für den traditionsreichen «Gasthof zum Kreuz» im solothurnischen Holderbank, ein ehemaliger Bauernbetrieb mit Mühle, der sich vor rund 180 Jahren auch zu einem Gasthof entwickelte und welcher heute von Daniel und Albertien Bader-Teunissen in fünfter Familiengeneration geführt wird.

Vielseitige Gilden-Gastronomie

Der «Gasthof zum Kreuz» ist ein klassischer

und vielseitiger, traditionell gutbürgerlicher Landgasthof und weitherum als erstklassige Ess-Adresse bekannt: Die Gaststube bietet 30 Gästen Platz. Im Gourmet-Stübli können 25 Gäste die vielen kulinarischen Kreationen von Daniel Bader und seinem Team geniessen. Dazu kommt der Grosse Saal mit 70 Sitzplätzen, wo vor allem übers Wochenende Bankette, Familien- und Vereinsanlässe sowie Firmen-Events durchgeführt werden.

Das «Chrüz-Höfli» ist ein stimmungsvolles und lauschiges Gartenrestaurant mit 30 Sitzplätzen und liegt ruhig und abseits der Durchgangsstrasse hinter dem behäbigen Bürgerhaus des «Gasthofs zum Kreuz». Dazu kommen zwölf zum Teil völlig neu gestaltete Gästezimmer.

Das «Kreuz» mit dem «Kreuz»

In der Familie Bader spielen die Restaurants mit dem Kreuz im Wirtshausschild eine zentrale Rolle. Nicht nur, weil sich der «Gasthof zum Kreuz» seit Jahrzehnten im Familienbesitz befindet. Auch für Gastgeber und Gilden-Restaurateur Daniel Bader spielt das «Kreuz» Schicksal. Zumindest in beruflicher Hinsicht: Seine Kochlehre absolvierte Daniel Bader im Hotel-Restaurant «Kreuz» im benachbarten Balsthal — Sohn Lukas Bader beginnt seine Kochlehre 2009 bei Louis Bischofberger im Gasthof «Kreuz» in Egerkingen —, bevor er seine internationale Koch- und Berufserfahrungen mit Stationen im Interconti Genf, in Irland, im

Suvretta House in St. Moritz und auf dem legendären Antarktis-Expeditionsschiff «World Discoverer» sammelte (und dabei seine aus Holland stammende charmante Gemahlin Albertien Bader-Teunissen kennenlernte).

Gildenmitglied zur Jahrtausendwende

1992 kehrten Daniel und Albertien Bader in den elterlichen Betrieb zurück. Im Jahr 2000 pachteten und im Jahre 2006 erwarben sie den schmucken «Gasthof zum Kreuz» von den Eltern.

An der legendären Generalversammlung der Schweizerischen Gilde etablierter Köche vom Jahr 2000 im Belvoirpark und im Kongresshaus in Zürich, wo TV-Star Lolita Morena

Gilden-Restaurateur Daniel Bader in seinem Element: Gutbürgerliche Gastronomie aus der modernen Küche und vom neuen MKN-Gasherd.



Ueberblick auf den neuen MKN-Gasherd in der Küche des «Gilden-Gasthofs zum Kreuz» in Holderbank bei Balsthal.



Gilden-Restaurateur Daniel Bader und Küchentechnik-Spezialist Toni Büchler am MKN-Gasherd im «Gasthof zum Kreuz» in Holderbank. Interessante Features im MKN-Gasherd «Optima 850 Meister»: Offene Gaskochstelle mit Pilotflamme und Zündsicherung, gasbeheizte Glühplatte für die A la Carte-Pfännchen.

durch den Event führte und OK-Alleinorganisator Bruno Keller mit dem damaligen Gassenhauer von DJ Oetzi zum gesanglichen Höhenflug ausholte und dabei ein bislang einzigartiges Gilden-Highlight setzte, wurde Daniel Bader als Aktivmitglied in die Schweizerische Gilde etablierter Köche aufgenommen.

Mit gutem Grund: Denn Restaurateur und

Der MKN-Gasherd wird mit Flüssiggas betrieben. Die Gasflaschen stehen im Hinterhof des «Gilden-Gasthofs zum Kreuz».

Küchenchef Daniel Bader steht noch täglich selbst in seiner Küche, achtet beim Wareneinkauf auf Qualität und auf frische, regionale Saisonprodukte, die er zu meisterhaften kulinarischen Kreationen zubereitet: Neben den bekannten Schweizer «Klassikern» findet man auf der Speisekarte im «Gasthof zum Kreuz» eben auch Speisen und Gerichte, die den internationalen beruflichen Background des Gastgebers aufblitzen lassen.

Flüssiggas ist nicht einfach Gas

Seit jeher wird im «Gasthof zum Kreuz» im solothurnischen Holderbank auf einem Gasherd gekocht. Dazu kommen diverse Kombidämpfer und andere Küchenapparate, die elektrisch betrieben werden.

Wann immer Wartungs- und Servicearbeiten in der Küche notwendig wurden, so war Toni Büchler von der Gastro-Apparate Büchler & Erni GmbH (Nottwil) immer sofort und persönlich zur Stelle, woraus sich ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis entwickelte. Für Gastro-Unternehmer Daniel Bader gab es deshalb keinen Zweifel, für den notwendigen Ersatz des alten Gasherds auch die Gastro-Apparate GmbH zur Offertstellung einzuladen.



«MKN Optima 850 Meister»

Grossküchen-Fachmann Toni Bächler von der Gastro-Apparate GmbH empfahl einen bewährten Gasherd der Marke «MKN Optima 850 Meister». Seit Anfang 2008 steht der MKN-Gasherd in der Küche des «Gasthofs zum Kreuz» und bewährt sich ausgezeichnet. Gilden-Restaurateur Daniel Bader zu GOURMET: «Der MKN-Gasherd ist solide und aus robustem Edelstahlmaterial gebaut. Dank Pilotflamme und Zündsicherung funktioniert der MKN-Herd stets zuverlässig und verfügt über eine hohe Start- und Funktionsbereitschaft. Wir sind sehr zufrieden mit dem neuen MKN-Gasherd, den die Gastro-Apparate GmbH in enger Zusammenarbeit mit uns konzipiert und montiert hat.»

Die Features des MKN-Gasherds

Der MKN-Gasherd «Optima 850 Meister» verfügt über einige interessante Features, beispielsweise über die Pilotflamme mit Zündsicherung: Sollte einmal die Gasflamme bei kleinem Feuer durch einen Fettspritzer auslöschen, stellt die Gaszufuhr automatisch ab. Daniel Bader: «Der MKN-Herd ist auch einfach und hygienisch zu reinigen. Er verfügt in unserer Konfiguration über vier offene Gaskochstellen für unsere Gusspfannen sowie über eine gasbeheizte Glühplatte für die kleinen Pfännchen im A la Carte-Service: Die Hitze ist in der Mitte der Glühplatte am höchsten und nimmt zu den Rändern hin etwas ab. Das gestattet uns ein präzises Arbeiten durch einfaches Verschieben der Pfännchen und Kochtöpfe.»

Betrieben und beheizt wird der MKN-Gas-



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Gilden-Gastgeber-Paar Daniel und Albertien Bader, flankiert von Toni Bächler von der Gastro-Apparate GmbH (rechts) und von Patrik Wiget, CEO der WIBA AG Gastro Equipment (Mägenwil).

herd im «Gasthof zum Kreuz» mit Flüssiggas, das in acht Flüssiggasflaschen im Hinterhof des Gebäudes gelagert ist. Je vier Gasflaschen à je 80 Liter sind miteinander verbunden. Sind sie leer, erfolgt automatisch eine Einspeisung durch die andern vier Gasflaschen bei gleichzeitiger Anzeige in der Küche, dass die ersten vier Flaschen jetzt mit vollen Flaschen ausgetauscht werden sollten.

Die Gastro-Apparate GmbH und MKN

Die im Jahre 2000 gegründete Gastro-Apparate Bächler & Erni GmbH in Nottwil ist in der Branche vor allem für ihren zuverlässigen Kundendienst und Service bekannt. Sie führt seit dem Jahr 2002 sämtliche Grossküchengeräte des deutschen Premium-Grossküchengeräteherstellers, der Maschinenfabrik Karl Neubauer (MKN) aus Wolfsbüttel. Es handelt sich um elektrisch- und gasbetriebene Grossküchenherde (z.B. «Küchenmeister»), um Kombidämpfer (z.B. «HansDampf») und um diverse Grosskochgeräte (z.B. Kippkessel, Bräter, Druckgarbraisiere «Optima»).

Seit einem Jahr ist die Wiba AG Gastro Equipment (Mägenwil) von Patrik Wiget und Tranquillo Barnetta Generalimporteurin der MKN-Grossküchenanlagen in der deutschsprachigen Schweiz: Zusammen mit den kompetenten Vertriebs- und Servicepartnern in allen Regionen der deutschsprachigen Schweiz soll den Premium- und Qualitätsprodukten der Marke MKN in der Schweiz zum Durchbruch verholfen werden. Dank Qualität, praxisorientierten Features und deutscher Qualitätsarbeit stehen die Chancen dafür ausgezeichnet.

INFOS:

Gasthof zum Kreuz
4718 Holderbank
Tel. 062/390 13 13
Fax 062/390 18 75
E-Mail: info@kreuz-holderbank.ch
Internet: www.kreuz-holderbank.ch

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

Gastro-Apparate Bächler & Erni GmbH
Höflimatte 1, 6207 Nottwil
Tel. 041/938 03 61
Fax 041/938 03 62
E-Mail: info@gastroapparate.ch
Internet: www.gastroapparate.ch

