

Das Golfrestaurant The Green im Golfpark Waldkirch (SG):

Es grünt so grün im Restaurant The Green!

Nach einem Umbau präsentiert sich das Golfrestaurant The Green im Golfpark Waldkirch – ganz zum Namen passend – in einem konsequent grünen Kleid. Nicht nur was die Innenraumgestaltung anbelangt. Auch in der Küche setzt man auf Frische und Nachhaltigkeit. Unter anderem mit den intelligenten Kochsystemen der neusten Generation der Rational Schweiz AG.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



Der Golfpark verfügt über eine 18-Loch-Anlage, zwei 9-Loch-Anlagen und einen 3-Loch-Platz.



Eine 18-Loch-Golfanlage, zwei 9-Loch-Anlagen, ein 3-Loch-Platz – der Golfpark Waldkirch zwischen Wil und St. Gallen bietet einiges an Abwechslung. Das Einzugsgebiet zieht sich von Winterthur bis ins St. Galler Rheintal. Aber auch von weiter her kommen die Golferinnen und Golfer, um auf der grössten Golfanlage der Schweiz zu spielen. Willkommen sind alle: Der Golfpark Waldkirch ist einer von sechs Migros-Golfparks, deren erklärtes Ziel es ist, den Golfsport breiten Bevölkerungsschichten zugänglich zu machen. Weg vom Elitesport, hin zum Volkssport. «Wir sind auf gutem Weg dahin, aber es braucht noch Zeit, bis sich das Image von Golf gewandelt hat», weiss Martin Bärtsch, Leiter des Golfparks Waldkirch.

In einem Wandel befindet sich auch der Golfpark Waldkirch selber. Zu erkennen ist das zum Beispiel am zentralen Gebäude, wo Empfang, Garderoben, ein Golf Shop sowie die Gastronomie domiziliert sind. Nach 22 Jahren beschloss Migros, in die Zukunft des Golfparks Waldkirch zu investieren. So wechselte man unter anderem auf eine Wärmepumpe, installierte eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach und sanierte den gesamten Innenbereich in nur drei Monaten.

Seit Anfang April 2022 werden nun die Restaurantgäste von viel Holz und Grün empfangen – passend zum neuen Namen The Green. Ein Cheminée sorgt für Gemütlichkeit, mit Hochtischen, einer Bar, Sofasesseln und Raumtrennern werden verschiedene Bereiche geschaffen. «Ganz am Anfang des Golfparks Waldkirch war hier ein Selbstbedienungsrestaurant in Betrieb. Später hat man zu einem Bedienkonzept gewechselt, die Atmosphäre aber glich weiterhin eher einem Wartesaal. Das wollten wir nun ändern», führt Martin Bärtsch gegenüber GOURMET aus. Damit möchte man auch Handwerker zum Mittagessen anlocken, die Lokalbevölkerung zum Sonntagsbrunch mit grossem Buffet einladen, Geschäftsleute für Seminare, Vereine für Versammlungen, Jubilare für Familienfeste, Brautleute für Hochzeiten und viele mehr gewinnen.

Zu diesem Zweck steht ein vielfältiges Raumangebot zur Verfügung:

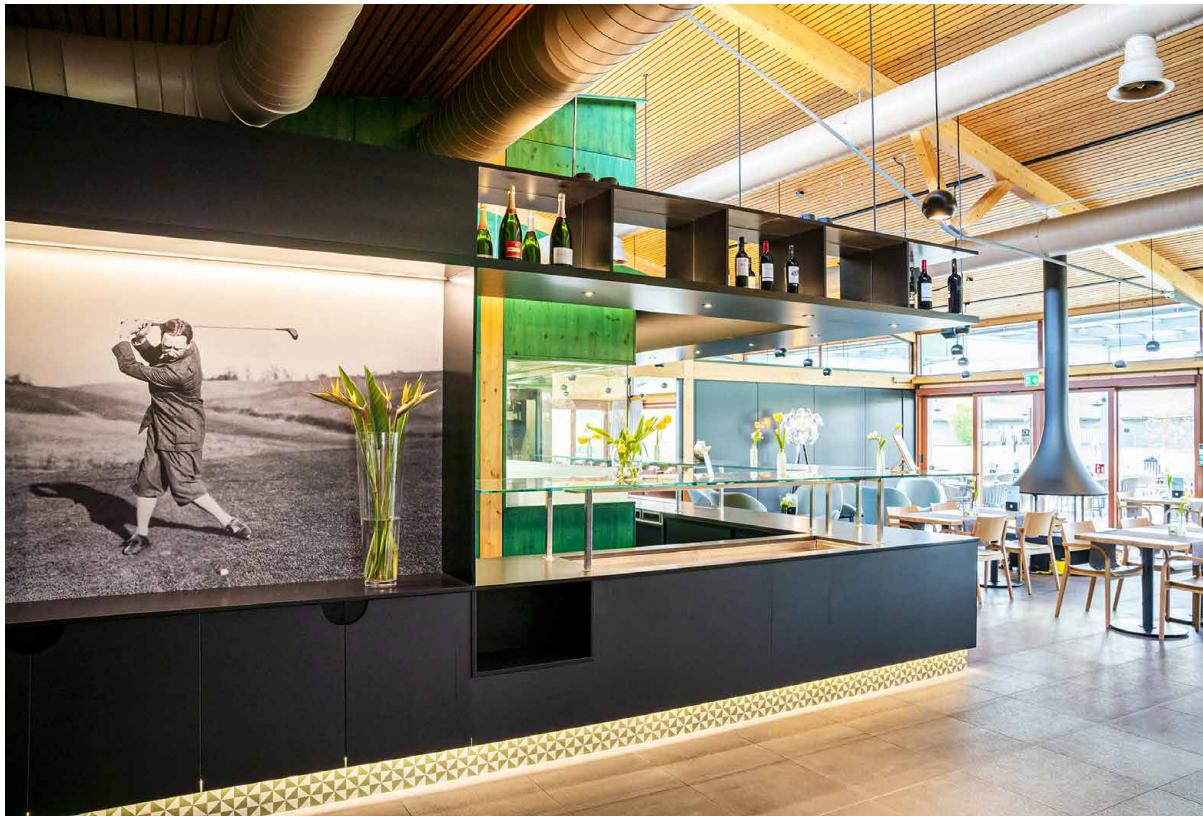
- 140 Sitzplätze im Innenbereich, aufgeteilt in einen Club-Corner mit rund 30 Sitzplätzen, einer Bar, einer kleinen Cheminée-Sitzecke, einem Bistro sowie in einen abtrennbaren Bereich mit bis zu 80 Sitzplätzen
- 200 Sitzplätze im Aussenbereich, die über die Aussen-Bar mit direktem Zugang zur Innen-Bar bedient werden können, mit Blick auf das Golfgeschehen und auf den Säntis
- Sitzungszimmer mit moderner Seminar-technik für bis zu 15 Personen
- Kursraum, der auch für Apéros oder Zwischen-verpflegungs-Buffet genutzt werden kann
- Zigarrenlounge



Im Bistrobereich kann man gemütlich verweilen, für Besprechungen, einen Lunch oder auch zum beliebten Sonntagsbrunch mit Buffet.



In einem abgetrennten Bereich bietet The Green 80 Sitzplätze zum Beispiel für Feiern oder auch fürs Abendessen nach Golfturnieren.



Der Innenausbau wird bestimmt von Holz und der Farbe Grün.

Fast 100 Prozent frisch und hausgemacht

Das abwechslungsreiche kulinarische Angebot stellt das siebenköpfige Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Martin Bungert vor Herausforderungen. Schliesslich wollen daneben auch die Golferinnen und Golfer versorgt sein, etwa an den rund 300 Golfturnieren pro Jahr. Bis zu 500 Gerichte pro Tag können so zusammenkommen, die mittags ab 11.30 Uhr und durchgehend bis 22 Uhr serviert werden – von hausgemachten Wähen und Nussgräfeln über Waldkirch-Burger und Bärlauch-Risotto bis hin zu Zürcher Geschnetzeltem mit Rösti. Trotzdem ist für Küchenchef Martin Bungert klar: «Bei mir sind 98 Prozent der Komponenten frisch und hausgemacht. Allenfalls vorbereitet, aber nie länger als zwei Tage im voraus», betont der Chefkoch, der seit 2010 im Golfpark Waldkirch wirkt und zuvor 20 Jahre in Düsseldorf als Küchenchef tätig war. Dort lernte er auch erstmals die professionellen Küchengeräte von Rational schätzen – und wünschte sich nun im Zuge des Umbaus ebensolche auch in seiner Küche im Golfpark Waldkirch. Sie wurde zwar als einziger Bereich nicht umgebaut. Einige Geräte wie etwa zwei Kombisteamer sowie ein Kipper waren jedoch am Lebensende angekommen. Bei der Auswahl des neuen Anbieters spielten aber nicht nur die Erfahrungen von Martin Bungert eine Rolle,

«Wenn wir schon in Nachhaltigkeit investieren, sollen auch die Küchengeräte effizient sein.»

Martin Bärtsch, Leiter Golfpark Waldkirch



Ein Cheminée sorgt für Gemütlichkeit.

GASTRONOMIE



1



2



3



4



5

1 | Besonders gut kommt beim Team die Höhenverstellbarkeit dank der Montage des iVario Pro L auf einem höhenverstellbaren Unterbau an. Im Bild: Köchin Lea Graf.

2 | Dank der Funktion iZoneControl lässt sich der Tiegel des iVario Pro in bis zu vier Zonen einteilen, die individuell eingesetzt werden können. Im Bild: Küchenchef Martin Bungert im Gespräch mit Manuela Löhri der Rational Schweiz AG.

3 | Die Reinigung des iVario Pro ist enorm einfach, auch weil auf dem reaktionsschnellen, kratzfesten Tiegelboden nichts anbrennt. Im Bild: Koch Rico Koller.

4 | Die Kochintelligenz sorgt für Sicherheit: Pasta beispielsweise wird nach der Kochzeit automatisch aus dem iVario Pro herausgehoben.

5 | Das Küchenteam bereitet alles hausgemacht und frisch zu, sogar die Rösti. Kurz vor dem Servieren kommt sie dann nochmals kurz in den iCombi Pro.

sondern auch jene anderer Migros-Restaurants sowie die Nachhaltigkeit der Geräte: «Wenn wir schon mit Solarstrom und Wärmepumpe in Nachhaltigkeit investieren, sollen natürlich auch die Küchengeräte effizient sein», betont Golfparkleiter Martin Bärtsch gegenüber GOURMET. Mit der Rational Schweiz AG hat man hier die richtige Anbieterin gefunden und profitierte erst noch von einem EcoGastro-Förderbeitrag. «Die EcoGastro-Zertifizierung unterstreicht die Nachhaltigkeit der Rational-Geräte und beweist, dass unser iCombi Pro und iVario Pro einen wichtigen Beitrag zur Energie- und Ressourceneinsparung in der Profi-Küche leisten», sagt Manuela Löhri, National Marketing Coordinator der Rational Schweiz AG.

Zeitersparnis dank konstanter Hitze

Insgesamt kann Küchenchef Martin Bungert nun auf vier neue Profigeräte zurückgreifen, welche von der Rational Schweiz AG, Markt- und Innovationsführerin im Bereich der thermischen Speis Zubereitung, geliefert wurden. Wo früher der Kipper stand, stehen nun Kipper, Kessel, Herd und Fritteuse in einem Gerät – oder kurz gesagt: ein iVario Pro L (100 Liter Kapazität) mit



Eines der beliebtesten Gerichte im The Green: Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und hausgemachter Rösti.



Ob drei oder 150 Nussgipfel – die Sensoren des iCombi Pro erkennen die Bestückung von sich aus und passen die Einstellungen entsprechend an.

«Die Kochintelligenz ermöglicht es, gewisse Arbeiten auch einmal in andere Hände zu geben und sich zum Beispiel dem Organisieren oder Anrichten zu widmen.»

Manuela Löhri, Rational Schweiz AG



EcoGastro

EcoGastro ist ein Förderprogramm, das von Eartheffect nach den Förderbestimmungen von ProKilowatt realisiert wird, einem Förderprogramm des Bundesamtes für Energie. Förderbeiträge werden für effiziente gewerbliche Küchengeräte ausgerichtet, welche über eine EcoGastro-Zertifizierung verfügen. Die Geräte iVario Pro und iCombi Pro der Rational Schweiz AG waren sogar die ersten Geräte, die von EcoGastro zertifiziert wurden. Voraussetzung für Förderbeiträge ist, dass es sich um einen Geräteersatz handelt. Der grosse Vorteil: Der Förderbeitrag wird direkt und ohne Zutun der Kundinnen und Kunden vom Fachhändler auf der Rechnung abgezogen.

Weitere Informationen: www.ecogastro.org

der Option Druckgaren, der alle Funktionen vereint. Küchenchef Martin Bungert ist begeistert: «Für eine Bolognese musste ich früher das Hackfleisch in Portionen à 4 Kilogramm anbraten, da die Hitze nicht ausreichte. Heute kann ich 20 Kilogramm Hackfleisch zusammen anbraten, was eine enorme Zeitersparnis bildet.» Zu verdanken ist dies dem iVarioBoost-Heizsystem, das schnell aufheizt und die erforderliche Hitze im Tiegel optimal verteilt und so die Energie punktgenau dort zuführt, wo und wann sie benötigt wird.

Besonders gut kommt im Team zudem die Höhenverstellbarkeit des iVario Pro in der Küche des Golfrestaurants The Green an. Egal, mit welcher Körpergrösse, alle können ergonomisch daran arbeiten. iCookingSuite wiederum, die Kochintelligenz, sorgt für eine gewisse Sicherheit im Alltag: «Je höher der Stressfaktor, desto schneller passieren Fehler. Jetzt weiss ich, dass immer alles genau so abläuft, wie es im Rezept einprogrammiert ist. Bis hin zur Pasta, die automatisch aus dem Wasser gehoben wird.» Das sei übrigens auch eine Erleichterung für Betriebe, die mit dem Fachkräftemangel zu kämpfen hätten, ergänzt Manuela Löhri von der Rational



Sind begeistert von der Apfelwähre – und den Profigeräten der Rational Schweiz AG:
Martin Bärtsch, Leiter Golfpark Waldkirch, und Martin Bungert, Küchenchef The Green.

«Das Programm dafür habe ich selber einprogrammiert, das ist kinderleicht.»

Martin Bungert, Küchenchef im Restaurant The Green

Schweiz AG: «Es braucht in der Küche weiterhin gut ausgebildete Köche. Aber die Kochintelligenz ermöglicht es, gewisse Arbeiten auch einmal in andere Hände zu geben und sich zum Beispiel dem Organisieren oder Anrichten zu widmen.»

Zeitersparnis dank Organisation und Effizienz

Die Kochintelligenz beziehungsweise Gar- und Backintelligenz kommt auch bei den zwei iCombi Pro 10 x 1/1 sowie dem iCombi Pro 6 x 1/1 Baking Line im The Green zum Einsatz. «Der iCombi Pro erkennt selber, ob wir zehn oder 150 Nussgipfel drin haben und passt die Einstellungen von sich aus an», schwärmt Martin Bungert. Gleicher bei der Rösti, die von A bis Z selber zubereitet wird – aber im voraus. Vor dem Servieren kommt sie noch kurz in einen der zwei iCombi Pro 10 x 1/1. «Das Programm dafür habe ich selber einprogrammiert, das ist kinderleicht. Jetzt kann das jeder anwählen, und wir haben immer das gleiche Ergebnis, egal wie viele Rösti-Portionen drin sind.» Mischbeschickungen, etwa wenn verschiedenes Gemüse gegart und das Roastbeef im gleichen Gerät

gefinished werden soll, lassen sich ganz einfach am Display organisieren und bestimmen, was wann fertig sein soll. Die iCookingSuite gleicht den Zustand des Gargutes kontinuierlich mit dem Ziel ab und passt bei Bedarf die Temperatur von sich aus an.

Diese einfache Organisation sorgt ebenso für Zeitersparnis wie die leistungsfähige Luftzirkulation und Entfeuchtung, dank der sich die Gar- oder Backzeit reduziert. «Das merken wir spürbar, zum Beispiel beim Kartoffelgratin oder den Wähen, die wir täglich frisch produzieren.» Kein Wunder, möchte Martin Bungert schon nach kurzer Zeit nicht mehr auf die intelligenten Profigeräte von Rational verzichten. «Ich bin auch froh, habe ich das 12-Minuten-Zwischenreinigungsprogramm in der Hinterhand. So weiß ich, dass der iCombi Pro schnell wieder einsatzbereit wäre, wenn zum Beispiel beim Rausnehmen mal was schiefgeht.» Gleicher wie vom Küchenchef Martin Bungert höre man übrigens vom ganzen Küchenteam, verrät Golfparkleiter Martin Bärtsch: «Sie sind alle begeistert!»



Mehr zum Thema

Golfpark Waldkirch

Moos 1476
9205 Waldkirch
Tel. 058 712 08 00
www.golfparks.ch
www.restaurant-thegreen.ch

Rational Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Tel. 071 727 90 92
info@rational-online.ch
www.rational-online.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema