



Im Innenbereich finden bis zu 34, im Aussenbereich weitere 32 Gäste Platz.

Top-Küchentechnik im Restaurant Auenstube, Bassersdorf:

## «Das alles zusammen bringt uns enorme Flexibilität im Küchenalltag!»

Als man Pascal Jacky vom Restaurant Auenstube in Bassersdorf ein iVario-Gerät für seine Küche vorgeschlagen hatte, fragte er sich zuerst, was wohl der Haken daran sein könnte. Nun ist der Alleskönner unter den Küchengeräten seit über einem Jahr in Bassersdorf im Einsatz. Und jetzt fragt Raphael Dübendorfer, Regionaler Verkaufsleiter der Rational Schweiz AG und selber gelernter Koch, bei Pascal Jacky nach seinen Erfahrungen nach – ein Gespräch von Chef zu Chef!

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



Das Restaurant Auenstube in Bassersdorf soll ein Ort sein, «an dem sich liebe Gäste, gutes Essen, schöne Weine und erstklassiger Service die Hand geben».

Das Restaurant Auenstube ist ein Ort, an welchem man sich sofort wohl fühlt, ein Zuhause für alle. Da und dort ist noch der ursprüngliche Charakter aus den 1980er-Jahren erkennbar, als das Restaurant in Bassersdorf ZH eröffnet wurde. Vieles wurde in den letzten Jahren aber renoviert – Schritt für Schritt und nicht wenig in Eigenleistung von Sabine und Pascal Jacky. 2016 hat sich das Paar in das Restaurant verliebt und pachtet seither die Auenstube vom Sohn der langjährigen Wirtin und Vorbesitzerin. Sabine Jacky kümmert sich als ausgebildete Hotelfachfrau um den Frontbereich, Pascal Jacky ist vor allem in der Küche anzutreffen, unterstützt von Sara Wiedenmeier. Frisch und saisonal will er kochen, «mit lässigen Produkten, die mir und den Gästen gleichermassen Freude machen». Sehr oft wird das Restaurant Auenstube für Bankette gebucht, immer wieder organisieren Pascal und Sabine Jacky zudem Themenwochen wie die Cordon-Bleu-Woche

## FACHGESPRÄCH VON CHEF ZU CHEF

oder die Vegi-Stubentafel. Am Mittag gibt es zudem ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenus, während am Abend aus dem A la Carte-Angebot bestellt wird, das ebenfalls regelmässig auf die jeweilige Saison hin angepasst wird. Rinderrippen, Kalbsleberli oder ein cremiges Ofen-Randen-Risotto mit gerösteten Haselnüssen finden sich zum Beispiel heute auf der Karte. «Ehrliches Essen, serviert mit einem Lächeln, so dass sich die Gäste wohl fühlen und die Leidenschaft spüren, die wir für unseren Beruf hegen», fassen Sabine und Pascal Jacky ihre Philosophie und ihr Credo zusammen. Und die Gäste fühlen sich tatsächlich sehr wohl: Je nach Bestuhlung finden bis 34 Gäste im Innern Platz, bei Banketten auch bis zu 40. Im Aussenbereich finden sich bei schönem Wetter weitere 32 Sitzplätze. Im Durchschnitt verlassen täglich 100

**Mit viel Liebe zum Detail wurde in den letzten Jahren Schritt für Schritt renoviert.**



Tellergerichte die Küche, wobei die Anzahl Gäste von Tag zu Tag stark schwanken kann. Keine einfache Aufgabe für das Küchenteam – erst recht nicht, weil dieses nur aus zwei Personen besteht. Umso glücklicher ist Pascal Jacky, dass er seit über einem Jahr auf einen iVario 2-XS von Rational in der Küche setzen kann. Auch wenn er zuerst skeptisch war...



**Pascal und Sabine Jacky haben die Auenstube 2017 übernommen. Den Traum, ein eigenes Restaurant zu führen, hatte das Paar schon seit langem.**



**Neben dem Tagesgeschäft wird die Auenstube oft auch für Feiern und Anlässe aller Art genutzt.**

**Raphael Dübendorfer:** Lieber Pascal, als dir die Gastronomie-Einrichterin Heer AG Ende 2021 einen iVario 2-XS von Rational vorgeschlagen hat, was war dein erster Gedanke?

**Pascal Jacky:** Ich habe mich zuerst im Internet informiert und eine Online-Veranstaltung von Rational TV besucht. Und ich habe mich gefragt, was wohl der Haken an diesem Gerät ist, weil dessen Merkmale und Funktionsweisen irgendwie zu perfekt klangen. Da musste ich schon ein paarmal darüber schlafen.

**Raphael Dübendorfer:** Du hättest auch Rational live erleben können, wir führen an über 70 Standorten in der Schweiz Veranstaltungen durch, wo quasi eine «Probefahrt» möglich ist und Profi-Köche von uns direkt mit den Rational-Kochsystemen kochen.

**Pascal Jacky:** Das ist bei mir halt immer eine Zeitfrage. Wir sind gesamthaft nur drei Personen im Betrieb, davon zwei in der Küche. Da kann ich nicht einfach fehlen. Entsprechend froh war ich um das Online-Angebot.

**Raphael Dübendorfer:** Was hat schlussendlich für den iVario 2-XS gesprochen?

**Pascal Jacky:** Wir haben damals die Herdanlage ersetzt, welche über vier Elektro- und zwei Gasplatten verfügte, die erneuert werden musste. Und so führte eines zum anderen: Mit dem iVario 2-XS haben wir zwei Herdplatten, aber auch Flächen zum Anbraten und zwei Frit-teusen in einem. Und dann hatte der iVario 2-XS erst noch genau auf der ehemaligen Grillfläche Platz. Entsprechend konnten wir uns dank des iVario 2-XS auf den günstigeren Herd mit nur



Im Dezember 2021 wurde die Herdanlage in der Küche des Restaurants Auenstube ersetzt, neu mit vier Induktionskochfeldern. Im Bild: Sara Wiedenmeier, die zusammen mit Pascal Jacky die Gäste in der Auenstube bekocht.

**«Wir führen an über 70 Standorten in der Schweiz Veranstaltungen durch, wo quasi eine Probefahrt möglich ist und Profi-Köche von uns direkt mit den Rational-Kochsystemen kochen.»**

Raphael Dübendorfer von der Rational Schweiz AG.



Von Chef zu Chef: Raphael Dübendorfer, Regionaler Verkaufsleiter der Rational Schweiz AG (links), und Pascal Jacky (rechts) von der Auenstube im Gespräch.

## Raphael Dübendorfer

Raphael Dübendorfer hat in Stäfa in einem Landgasthof die Kochlehre absolviert und später unter anderem bei Anton Mosimann in London, im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa Interlaken, im Park Hotel Vitznau und im Kulm Hotel St. Moritz gearbeitet sowie die Ausbildung zum eidg. dipl. Küchenchef gemacht. Seit sieben Jahren ist er bei der Rational Schweiz AG als Anwendungsberater und regionaler Verkaufsleiter tätig.

## Pascal Jacky

Pascal Jacky schloss seine Kochlehre 2001 ab und sammelte anschliessend in verschiedenen Gastronomiebetrieben Erfahrungen, zuerst als Sous-Chef, später als Küchenchef. 2011 absolvierte er zudem den Abschluss als Diätkoch. Im gleichen Jahr lernte er Sabine Jacky kennen, die eine Ausbildung als Hotelfachfrau in Freiburg und später die Hotelfachschule abgeschlossen hat. Berufserfahrung sammelte sie unter anderem in der höheren Gastronomie sowie auf dem «Traumschiff» MS Deutschland. Seit 2017 wirtten die Beiden zusammen in der Auenstube in Bassersdorf.



### «Ich habe den Kochprozess immer selbst in der Hand.»

Pascal Jacky von der Auenstube Bassersdorf.

vier Induktionskochfeldern beschränken und haben noch eine zusätzliche Fritteuse und einen Pastakocher dazugestellt. Das alles zusammen bringt uns enorme Flexibilität im Küchenalltag.

#### **Raphael Dübendorfer: Inwiefern Flexibilität?**

*Pascal Jacky:* Nehmen wir als Beispiel das Ofen-Randen Risotto. Das beginnt schon beim Dünsten der Zwiebeln. Ich muss nicht lange warten, bis die Pfanne heiss ist, sondern habe sofort die Hitze – und die bleibt konstant, auch wenn ich die Randen dazugebe.

#### **Raphael Dübendorfer: Jetzt fragt dich der iVario, ob du mit dem Andünsten der Zwiebeln fertig bist.**

*Pascal Jacky:* Super finde ich, dass der iVario 2-XS jetzt nicht einfach weitermacht, sondern auf meine Bestätigung wartet. Ich habe den Kochprozess immer selbst in der Hand. Er fährt die Hitze sogar zurück, damit nichts anbrennt. Das vereinfacht es enorm, wenn zum Beispiel gerade der Gemüselieferant kommt. Oder ich einen andern Teller anrichten muss. Jetzt gebe ich den Weisswein und die Gemüsebouillon dazu...

#### **Raphael Dübendorfer: ... die machst du selber, oder?**

*Pascal Jacky:* Immer! Und das ist ja auch genial. Anstatt dass ich durch einen riesigen Topf auf dem Herd während Ewigkeiten blockiert bin, mache ich auch sie im iVario 2-XS und kann rundherum alles weiter nutzen. Gleiches beim Risotto: Das geht zwar nur neun Minuten, aber in dieser Zeit kann ich auf den Herdkochfeldern andere Gerichte finishen. Allgemein bleibt mir jetzt auch wieder mehr Zeit für die Details. Das Risotto finishe ich übrigens ebenfalls kurz vor dem Servieren nochmals in einer Pfanne, Portion für Portion auf Bestellung. So oder so brauche ich den iVario 2-XS oft für das Vorbereiten. Aber nicht nur. Manchmal muss es auch schnell gehen, wenn am Mittag plötzlich mehr Gäste kommen. Dann bin ich froh um die schnelle Hitze. Oder wenn ich mehrere Gemüse für ein Bankettmenu heiss machen muss. Dann weiss ich, dass dies in-ert kürzester Zeit auf genau einen bestimmten Zeitpunkt hin möglich ist. Das nimmt mir auch Druck aus dem Arbeitsablauf.

#### **Raphael Dübendorfer: Das macht Freude zu sehen, wie du sämtliche Möglichkeiten des iVario 2-XS ausschöpfst. Das war ja nicht immer so.**

*Pascal Jacky:* Zuerst war ich etwas gehemmt. Plötzlich hat man ein Gerät, das so viel kann. Entsprechend froh war ich, dass ich sowohl eine Einführung durch die Heer AG erhielt und danach noch eine Schulung durch einen Küchenchef von euch. Anschliessend warst du als





Die Bouillon, die er fürs Risotto verwendet, macht Pascal Jacky immer selber. Natürlich auch im iVario 2-XS.



Besonders schätzt Pascal Jacky am iVario, dass die Hitze sofort verfügbar ist.



In 9 Minuten ist das Ofen-Randen-Risotto für den Mittagsservice vorbereitet.

## FACHGESPRÄCH VON CHEF ZU CHEF

Gebietsverantwortlicher ja auch noch für mich da bei Anwendungsfragen, auch heute noch.

**Raphael Dübendorfer: Bei einigen Sachen musstest du aber fast schon zum Glück gezwungen werden.**

*Pascal Jacky:* (lacht) Mehrfach sogar. Einmal wollten Bankettgäste unbedingt 40 Portionen. Das ist noch schwierig mit der kleinen Fritteuse. Also bin ich gezwungenermassen auf den iVario 2-XS ausgewichen. Und das hat super geklappt mit der grösseren Fläche. Auch das meinte ich eben mit der Flexibilität. Ich kann viel mehr anbieten – auch im Bankettbereich.

**Raphael Dübendorfer: Das heisst, inzwischen ist der iVario 2-XS fixer Bestandteil deines Arbeitsalltags?**

*Pascal Jacky:* Absolut, ich nutze ihn für Saucen, zum Frittieren, fürs Gemüse, zum Kurzbraten, für Risotto... und das wirklich sehr flexibel und in kurzen Abständen. Er ist ja auch extrem schnell gereinigt: Einmal ausgespült und ausgerieben und schon ist er bereit für den nächsten Einsatz. Wenn ich da an den Grill von früher denke. Und dann auch die Energieersparnis. Während der Grill quasi immer an sein musste, damit er einsatzbereit war, habe ich die Hitze beim iVario 2-XS sofort.

**Raphael Dübendorfer: Wenn man dir heute so zuhört, würde man nicht meinen, dass du direkt nach dem Entscheid für den iVario 2-XS recht gezittert hast.**



Das Risotto finisht Pascal Jacky Bestellung für Bestellung noch kurz in der Pfanne.

**«Ich möchte den iVario 2-XS nicht mehr missen. Und einen Haken habe ich bis heute auch nicht gefunden.»**

Pascal Jacky von der Auenstube Bassersdorf.

*Pascal Jacky:* Naja, ich hatte mich beim Besitzer sehr stark gemacht für diese Lösung. Dabei hat übrigens auch noch der Förderbeitrag von Eco-Gastro geholfen, welcher sehr unkompliziert und automatisch direkt von der Rechnung abgezogen wurde. Trotzdem war ich mir ja selber bis zuletzt nicht sicher, ob es wirklich der richtige Schritt war. Jetzt möchte ich den iVario 2-XS aber nicht mehr missen. Und einen Haken habe ich bis heute auch nicht gefunden...

Rezept Idee  
«Randen Risotto»



Mehr zum Thema

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

**Restaurant Auenstube**  
Wiesenweg 1  
8303 Bassersdorf  
044 836 66 35  
info@auenstube.ch  
www.auenstube.ch



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema



Ofen-Randen-Risotto mit gerösteten Haselnüssen.