



Hotel Hof Weissbad, Weissbad:

Frische & Innovation aus der Küche von Spitzengastronomin Käthi Fässler

Im Hof Weissbad wird dieses Jahr gefeiert: Seit 25 Jahren empfängt das Gastgeberpaar Lienhard-Züger die Gäste, seit 22 Jahren sorgt die «Köchin des Jahres 2009/10» Käthi Fässler im Appenzeller Hotel für eine schweizweit bekannte und überdurchschnittlich kreative Hotelgastronomie – eine Leistung, die auch dank langjähriger Lieferantenpartner möglich gemacht wird. Dazu gehört auch die Plüss & Partners in Zürich, welche mit ihren Multifunktionsgeräten von Alto-Shaam und den Citrus-Saftpressen von Citrocasa die Arbeit der Küchen-Brigade im Hotel Hof Weissbad unterstützt.

Text: Verlagsleiter Stephan Frech, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

Seit Jahrzehnten ist Kochvirtuosin Käthi Fässler in der Ostschweiz eine »kulinarische Instanz«: Seit nunmehr 22 Jahren wirkt die mit 16 GM-Punkten ausgezeichnete Spitzengastronomin mit viel Herzblut im Hotel Hof Weissbad im appenzellischen Weissbad. Mehr noch: Seit jeher ist sie mit dem schweizweit bekannten Hotel- und Wellnessbetrieb im Kanton Appenzell Innerrhoden verbunden.

- ▶ Sie ist nämlich im Nachbardorf von Weissbad aufgewachsen und
- ▶ ihre Eltern haben im Vorgängerbetrieb des Hotels Hof Weissbad geheiratet.
- ▶ Käthi Fässler hat mit ihrer hochstehenden und kreativen Kulinarik dem Hotel Hof Weissbad zu neuem Glanz verholfen. Einer der Höhepunkte ihres Schaffens war die Gault Millau-Auszeichnung zur «Köchin des

Hotellerie



Ein wesentlicher Beitrag zum Erfolg des Hotels trägt auch die Restauration bei, etwa mit dem Restaurant Flickflauder

Jahres 2009/10». Die damals verliehenen 16 GM-Punkte konnte Käthi Fässler bis heute halten. Die Gerichte aus der Küche von Käthi Fässler strotzen nur so vor Kreativität und subtiler Sensorik. Genau wie die quirlige Chefköchin und ihr Team. Jeder Gast ist für sie etwas Besonderes, jedes zufriedene Gesicht nach dem Essen eine besondere Genugtuung.

An Spitzentagen verlassen bis zu 180 Abendessen die Hotelküche, hinzu kommen 40 bis 120 Mittagmahlzeiten sowie das Frühstücksbuffet für die bis zu 130 Hotelgäste. Die Küchenchefin weiss ihre 35köpfige Küchen-Brigade immer wieder zu Höchstleistungen zu motivieren – dies auch mit ihrer sympathischen Art: Jeder und jede Einzelne im Team ist zum Beispiel eingeladen, sich mit eigenen Ideen einzubringen. «Das bringt Abwechslung und Inspiration für alle!»

Perfektion und Innovation

Auch nach 22 Jahren ist Spitzengastronomin und Ausnahmeköchin Käthi Fässler noch immer höchst motiviert: «Hier ist alles im steten Wandel. Immer wieder gibt es etwas Neues. Das macht die Arbeit im Hof Weissbad für alle spannend. Auch für die vielen treuen Stammgäste, auf die wir seit Jahren zählen können!»

Tatsächlich hat sich das Hotel Hof Weissbad immer wieder neu erfunden: Trotz der sehr hohen Kapazitätsauslastung von 90 Prozent — Stehenbleiben ist für das Gastgeberpaar Damaris und Christian Lienhard-Züger keine Option. Das Direktions-Ehepaar feiert dieses Jahr ebenfalls ein besonderes Jubiläum: Seit 25 Jahren empfängt es seine Gäste im Hotel Hof Weissbad!

In dieser Zeit haben Damaris und Christian Lienhard-Züger das Hotel zum Vorzeigeunternehmen mit Strahl-

kraft weit über das Appenzellerland hinaus entwickelt – und mit inzwischen rund 250 ausgebildeten Lehrlingen zum wichtigen Ausbildungsbetrieb. Allein im Jahr 2018 investierte das Hotel Hof Weissbad über 20 Millionen Franken in Erneuerungen – 14 Millionen etwa in die Komplettrenovation der 87 Gästezimmer, davon fünf Junioren-Suiten und 15 Reha-Zimmer. Denn das Hotel Hof Weissbad ist auch Klinik und Kurort. Sechs Millionen Franken kostete die Realisierung der Weissbad Lodge, wenige Meter vom Hotel Hof Weissbad entfernt. 25

Neu eröffnet: Die Weissbad Lodge, nur wenige Meter vom Hof Weissbad entfernt.

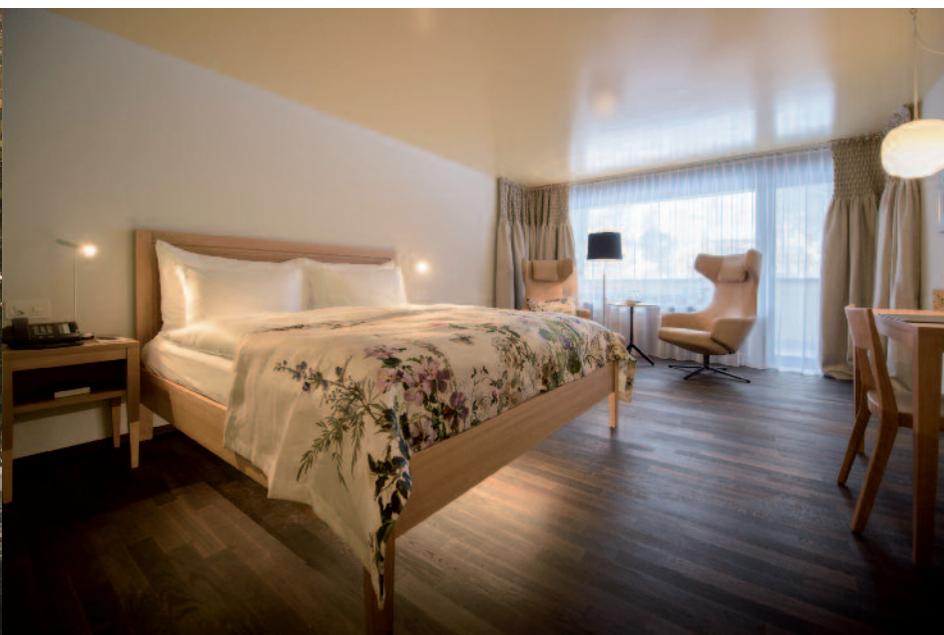




und der Schotten-Sepp-Stube (im Bild oben).

unkonventionelle Gästezimmer sind hier entstanden, für das kleinere Budget – einfach nur zum Übernachten. Schliesslich gibt es Wellness und Gastronomie im Hotel Hof Weissbad. Und das gleich in mehreren Restaurants:

- ▶ im Restaurant «Flickflauder», in dem 80 Gäste Platz finden,
- ▶ in der romantisch rustikalen Schotten-Sepp-Stube, die 50 Gästen Platz bietet,
- ▶ in der Veranda mit 50 Sitzplätzen und
- ▶ auf der Terrasse mit 140 Sitzplätzen.



Seit 25 Jahren empfängt das Gastgeberpaar Lienhard-Züger hier die Gäste und hat das Hotel zum wahren Vorzeigebetrieb entwickelt.

2019 wird ein Seminarpark entstehen, ein modernisiertes Angebot für Seminare aller Art. Und ab dem Jahr 2021 sollen der Wellnessbereich vergrössert und fünf Parksuiten realisiert werden.

Top-effiziente Multifunktionsgeräte in der Küche

Dass das Hotel Hof Weissbad immer mit der Zeit geht, zeigt sich auch in Käthi Fässlers Küche – zum Beispiel in Form des Cook-, Hold- und Smoke-Ofens von Alto-Shaam mit seiner einzigartigen Halo-Heat-Wärmetechnologie. Erstmals auf das Multifunktionsgerät aufmerksam wurde das Gastgeberpaar Lienhard-Züger im Hotel Giardino in Ascona. Nach dem Wechsel nach Weissbad war für Christian Lienhard klar: Ein solches Top-Gerät wollte er auch seiner Spitzenköchin Käthi Fässler zur Verfügung stellen.

Seit über 20 Jahren besteht nun die Partnerschaft zwischen dem Hotel Hof Weissbad und der Alto-Shaam (Switzerland) und der Plüss & Partners in Zürich, welche die innovativen Küchentechnik-Geräte von Alto-Shaam als Generalvertreterin exklusiv in der Schweiz vertreibt. Polyana Plüss, Verantwortliche für Administration und Marketing bei Plüss & Partners, zu GOURMET: «Wir ruhen uns aber nicht auf den Lorbeeren dieses Spitzenprodukts aus, sondern legen besonderen Wert und hohe Aufmerksamkeit auf eine Rundumbetreuung unserer Kunden. Dazu gehört immer auch eine detaillierte Einführung, ein hervorragender, schneller Kundenservice und natürlich ein ständiger Knowhow-Transfer, den wir auch dank unseren langjährigen Mitarbeitenden wie Geschäftsführer Edouard Parlier oder Andreas Schaub, zuständig für Technik & Service, sicherstellen können.»

Hotellerie



Sie hat die Gastronomie-Fäden in der Hand: Käthi Fässler, Köchin des Jahres 2009/10 und seit 22 Jahren im Hotel Hof Weissbad.

Vor drei Jahren wurde das neuste Modell implementiert: Der 767 SK Cook-, Hold- und Smoke-Ofen hat ein Fassungsvermögen von 45 Kilogramm und lässt sich manuell oder über acht individuell einstellbare Programme steuern.





Im Hotel Hof Weissbad kommt der Ofen – auf Rädern und mit einfachem Stromanschluss – sonntags jeweils auch an der Front zum Einsatz. Während im Ofen die grossen Fleischstücke gradgenau warmgehalten werden, können sie oben auf der Tranchier-Station gleich live vor den Gästen geschnitten werden.

Hausintern geräucherter Lachs als Qualitätsprofil

Spitzengastronomin Käthi Fässler möchte in ihrer Küche nicht mehr auf die Alto-Shaam- bzw. die Halo-Heat-Technologie verzichten. Vor drei Jahren wurde das bisherige Gerät durch das neuste Modell, den 767 SK Cook-, Hold- und Smoke-Ofen mit einem Fassungsvermögen von 45 Kilogramm, ersetzt. «Wir nutzen diesen vor allem zum Räuchern und zaubern aus hervorragenden Rohprodukten eigene Spitzen-Kreationen. Zum Beispiel ist mir beim Lachs wichtig, dass er nicht überräuchert ist. Deshalb beziehen wir schottischen Lachs aus nachhaltiger Zucht und räuchern ihn selbst in unserer Küche. Dank dem Alto-Shaam-Smoke-Ofen können wir nun unseren Gästen unseren haus-eigenen und einzigartigen Hof Weissbad-Räucherlachs anbieten.» Davon werden im Hotel Hof Weissbad monatlich bis zu 130 Kilogramm selbst produziert. Aber auch Forelle, Saibling, Mistkratzerli, Ente, Truthahn, Gemüse, Käse, Rahm und vieles mehr erhalten nach Lust und Laune den letzten Rauch-Schliff aus dem manuell oder elektronisch gesteuerten Alto-Shaam-Multifunktionsgerät – egal, ob kalt oder warm geräuchert!

Wie es der Name schon sagt, kann der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam aber mehr als nur räuchern. Zum Beispiel auch präzises Niedertemperatur-garen mit anschliessendem automatischem Übergang zum gradgenauen, präzisen «Holden», was eine zeit-unabhängige Produktion sowie die Trennung von Zubereitung und Finishing ermöglicht.

Im Hotel Hof Weissbad ist das Multifunktionsgerät von Alto-Shaam sonntags zusätzlich im Frontbereich im Einsatz — dank mobiler Station auf Rädern und einfachem Stromanschluss (230-Volt-Steckdose genügt) kein Problem! «Im Ofen halten wir dann unsere 'Grosses Pièces' optimal auf dem Garpunkt und tranchieren sie vor den Gästen.» Dies auf einer exakt auf den Ofen abgestimmten Tranchier-Station, ebenfalls geliefert von Alto-Shaam (Switzerland) bzw. Plüss & Partners. Die Halo-Heat-Wärme hält von unten die Naturkautschukplatte (!) warm, während von oben die Wärmelampen die Temperatur der Speisen bewahren – und erst noch ins richtige Licht rücken! Gleich zwei solche Tranchier-Stationen stehen im Hotel Hof Weissbad im Einsatz (CS-100 und CS-200).

Hotellerie



«Frischer und gesünder geht's nicht», zeigen sich Käthi Fässler und F&B Manager Christian Huber vom Hotel Hof Weissbad von der Citrocasa-Saftpresse begeistert.

Auch die Citrus-Saftpresse ist ein Qualitätsmerkmal

Spitzengastronomin Käthi Fässler zu GOURMET: «Allgemein werden Präsentation und Live-Erlebnisse für die heutigen Gäste immer wichtiger. Das macht Frische schlicht erlebbarer. Wir sind denn auch froh, mit den Spezialisten von Plüss & Partners echte Profis an unserer Seite zu haben!»

Eine Partnerschaft für Frische und Qualität. Von links: Polyana und Margrit Plüss von Plüss & Partners (Alto-Shaam und Citrocasa) mit Käthi Fässler, Küchenchefin im Hotel Hof Weissbad.



Damit spricht sie nicht nur die Alto-Shaam-Produkte, sondern auch die Citrus-Saftpressen von Citrocasa an, die zweite Marke, welche Plüss & Partners exklusiv in der Schweiz vertritt. Und von der man seit rund einem Jahr auch im Hotel Hof Weissbad profitiert, dies in Form einer «Revolution Advance»-Saftpresse von Citrocasa. 15 Orangen pro Minute schafft dieses Modell, das dank geringen Aussenmassen optimal auf jedes Frühstücksbuffet passt und für frisch gepressten Orangensaft sorgt. «Dies kommt hervorragend an und ist erst noch gesund», meint Christian Huber, F&B Manager im Hotel Hof Weissbad. Und Käthi Fässler ergänzt mit einem Lachen: «Für unsere Gäste eben nur das Beste!»

Mehr zum Thema

Hof Weissbad AG
Im Park 1, 9057 Weissbad, Tel. 071 798 80 80
hotel@hofweissbad.ch, www.hofweissbad.ch

Alto-Shaam (Switzerland),
Am Suteracher 5, 8048 Zürich, Tel. 044 462 35 50,
info@alto-shaam.ch, www.alto-shaam.ch