



Das **Güggeli-Konzept** ist ein Erfolgsrezept!

Im Restaurant Güggeli-Sternen in Oberbözing ist der Name Programm:

In fantasievollem Ambiente geniesst der Gast Güggelispezialitäten in allen Variationen.

Entwickelt haben die Gastgeber Esther und Thomas Schäublin das neue Konzept zusammen mit Daniel Kneuss von der gleichnamigen Firma Kneuss Güggeli in Mägenwil.

Dank der konzeptionellen Neuausrichtung nahm der Traditionsbetrieb wieder Schwung auf.

Das Beispiel zeigt: Das Güggeli-Konzept ist auch heute noch ein Erfolgsrezept!

Von Selma Schlaginhaufen

Seit nunmehr zehn Jahren bewirten Esther und Thomas Schäublin ihre Gäste im Restaurant Sternen in Oberbözing. Am Anfang setzten die Gastgeber auf die traditionelle Gastronomie. Das Restaurant Sternen wurde als klassischer Landgasthof mit entsprechendem Ambiente und dazu passendem kulinarischen Angebot geführt.

Heute erwartet die Gäste hier jedoch ein neues fantasievolles Gastronomie-Erlebnis: Wer den Sternen in Oberbözing betritt, kann sich entweder in die traditionelle Güggeli-Stube begeben, wo eine heimelige

Stimmung herrscht. Oder der Gast tritt in den Güggeli-Stall ein, wo das Ambiente und die Innenausstattung an einen gemütlichen Bauernhof erinnert. Deko-Güggeli, plätschernde Brunnen, gusseiserne Giesskannen, Blumengestecke und helle Holzwände versetzen den Gast in eine andere Welt – in eine Welt der Kneuss Güggeli!

Gesucht – ein neues Gastro-Konzept!

Doch der Reihe nach. Wie wurde aus dem traditionellen Landgasthof Sternen der Güggeli-Sternen?

KONZEPTE



Dem neuen Konzept des Guggeli-Sternen in Oberbözing wurde auch das Interieur angepasst: Hier fühlt sich der Gast wie auf einem heimeligen Bauernhof.

Realisiert wurde die Neuorientierung im Frühjahr 2011. Die Gastgeber – Thomas Schäublin als fantasievoller Koch in der Küche, Esther Schäublin als aufmerksame Gastgeberin an der Front – hatten mehr und mehr mit dem schwierigen Standort Oberbözing zu kämpfen. Die Gegend ist zwar malerisch und lädt zu Wanderungen und Entspannung ein, viel Laufkundschaft ist aber nicht zu verzeichnen. Und auch das Konzept «Landgasthof» war nicht einmalig und einzigartig genug, um neue Gäste anzuziehen. Zwar hatte das Gastgeber-Paar mit einem Partyservice ein weiteres Standbein aufgebaut, dennoch stand der «Sternen» vor einer ungewissen Zukunft. Schnell wurde klar: Aufgeben wollte es den Familienbetrieb auf keinen Fall (auch, weil sie ihn vielleicht dereinst an ihre Töchter Andrea (13) und Anja (12) weitergeben können). Es musste also ein neues Konzept ausgedacht und realisiert werden!

Gefunden: Ein neues Gastro-Konzept!

Restaurateur Thomas Schäublin zu GOURMET: «Ich mag verrückte Ideen! Als ein paar Gäste vorschlugen, vermehrt auf Pouletgerichte zu setzen, habe ich die Idee weitergesponnen und merkte bald: Ein Restaurant, das Guggeli-Spezialitäten in einem besonderen Ambiente anbietet, könnte erfolversprechend sein. Denn etwas Ähnliches gibt es in unserer Nachbarschaft nicht. So habe ich mich im Frühling 2011 an Daniel Kneuss, CEO von Kneuss Guggeli, gewandt. Das Unternehmen ist ja im nahegelegenen Mägenwil domiziliert. Und weil auch Daniel Kneuss verrückte Ideen mag, hat er sich darauf eingelassen. Er hat uns im 'Sternen' besucht, eine Ist-Analyse vorgenommen und aufgezeigt, welches Potenzial für eine Neuausrichtung besteht.»

Aus der spontanen Idee einer «Guggeli-Beiz» entstand eine enge und intensive Zusammenarbeit, in deren

Verlauf ein neues Konzept für den «Sternen» entwickelt wurde – der «Güggeli-Sternen» war geboren! Vor Jahresfrist wurde das neue Konzept realisiert, das dem Restaurant neuen Aufschwung und mehr Umsatz bringt:

► Wie der Name schon sagt, spielen im neuen Sternen die Kneuss-Güggeli eine entscheidende Rolle. Spezialität des Hauses ist das Heublumengüggeli, das mit einer exklusiv für den Güggeli-Sternen entwickelten Gewürzmischung verfeinert wird. Aber auch andere Spezialitäten von Kneuss werden im Güggeli-Sternen aufgetischt: zum Beispiel der Knebel Spiess «Whisky», der am Tisch flambiert wird, oder Saison-Spezialitäten wie Güggeli-Schnitzel mit Waldpilzen. Zusätzlich zum Güggeli-Angebot können die Gäste auch etwas aus der klassischen Karte auswählen, beispielsweise Cordon Bleu oder Kalbskopf. Rund 50 Prozent der Gäste bestellen jedoch ein Güggeli-Gericht!

► Das gesamte Ambiente und das Corporate Design des Sternen wurden angepasst. So wurden Servietten, Menükarten und Flyer mit dem Güggeli-Design versehen. Das augenfälligste Element des neuen Konzepts ist die Raumgestaltung eines Teils des Betriebs, die einem Güggeli-Stall nachempfunden ist. Viel Holz, Deko-Elemente und liebevolle Details schaffen ein Ambiente mit Augenzwinkern.

► Auch die Kücheninfrastruktur wurde dem neuen Konzept angepasst. Ein zweites SelfCooking Center von Rational gewährleistet eine effiziente Zubereitung der Güggeli-Spezialitäten. Uebrigens: Kneuss-Güggeli sind in nur 19 Minuten zubereitet. Der Gast kann so jederzeit ein frisch zubereitetes Güggeli geniessen.

► Wichtige Aspekte des neuen Konzepts sind die verschiedenen Event-Angebote: Ob ein Genussabend mit der Service-Weltmeisterin Sabrina Keller oder ein Kindergeburtstag mit dem Kneussli (gespielt von einem ausgebildeten Sozialpädagogen, der ein altersgerechtes Kinderprogramm betreut): im Güggeli-Sternen steht das Erlebnis im Mittelpunkt. In Zukunft soll der Event-Bereich noch weiter ausgebaut werden, beispielsweise mit einem Erlebnis-Weinkeller. Auch der Partyservice spielt im Güggeli-Sternen nach wie vor eine grosse Rolle.

CEO Daniel Kneuss zu GOURMET: «Kneuss Güggeli versteht sich nicht nur als Güggeli-Produzent, sondern auch als Partner und Berater. Mit unseren Konzeptberatungen unterstützen wir die Gastronomen bei der Realisierung von Ideen. Ob auf dem Land oder in der Stadt, ob traditionell oder modern: wir bieten dem Gastro-Unternehmer ein Gesamtpaket an, das von der Konzept- bis zur Produktberatung geht. Dabei ergeben sich für beide Seiten wertvolle Synergien – eine Win-Win-Situation.»



Thomas Schäublin beim Zubereiten und Anrichten eines Heublumengüggelis, das es exklusiv im Güggeli-Sternen zu geniessen gibt. Mit der Umstellung auf das neue Konzept wurde auch die Kücheninfrastruktur um ein SelfCooking Center von Rational erweitert, um die Güggeli-Spezialitäten rasch und unkompliziert zubereiten zu können.

KONZEPTE

Kooperation mit Zukunft

Die Zusammenarbeit zwischen dem Guggeli-Sternen in Oberbözberg und Kneuss Guggeli in Mägenwil ist eng und dynamisch: Da werden neue Ideen entwickelt, es wird diskutiert und debattiert, es wird ausprobiert und umgesetzt. Die Partnerschaft bleibt auch nach der Umstellung auf das neue Konzept bestehen – schliesslich gibt es noch weitere Ideen, die man in Zukunft gemeinsam realisieren möchte.

Trotz dieser engen Zusammenarbeit haben sich die Gastgeber ihre Unabhängigkeit bewahrt. Küchenchef Thomas Schäublin zu GOURMET: «Ich verwende in der Küche nun zwar oft Kneuss-Produkte, die so gut sind, dass ich sie kaum noch verfeinern oder abändern will. Trotzdem habe ich noch meine eigene kulinarische Handschrift. So tüftle ich beispielsweise momentan an einem Guggeli-Pfeffer.»

Fazit

Mit dem neuen Konzept hat sich auch die Gästeschaft geändert: Jetzt kommen neben den Stammgästen aus der nahen Umgebung und den Ausflüglern auch vermehrt jüngere Leute in den Guggeli-Sternen. Sie



Kneuss-Spezialitäten im Guggeli-Sternen: Das Heublumenguggeli und der Guggeli Knebel «Whisky», der direkt am Tisch flambiert wird. Geliefert werden die Kneuss-Produkte vom Logistik- und Markenpartner Traitafina.



Eine erfolgreiche und konstruktive Partnerschaft zwischen Kneuss Guggeli und dem Sternen Oberbözberg: CEO Daniel Kneuss (hinten) mit den Gastgebern Esther und Thomas Schäublin.

nehmen teilweise einen weiten Anreiseweg auf sich. Die neuen Gäste wurden u.a. mit verteilten Gutscheinen gewonnen. Mit dieser Strategie gewinnt der Guggeli-Sternen neue Gäste – wer einmal hier war und dank dem Gutschein ein Heublumenguggeli geniessen konnte, kommt bestimmt wieder!

Auch mit den neuen Medien erreicht der Guggeli-Sternen neue Gäste: Er ist auf Facebook aktiv, die Homepage ist mit einem Youtube-Video versehen und im Restaurant hat jeder Gast kostenlosen Zugriff auf das Internet.

Ob die Nutzung neuer Medien, die Umstellung der Speisekarte oder das neugestaltete Interieur: alle diese Veränderungen haben das Gastgeber-Paar Esther und Thomas Schäublin zusammen mit Kneuss Guggeli ausgetüftelt und umgesetzt.

Infos: Restaurant Sternen, Oberdorf 59, 5225 Oberbözberg, Tel. 056 441 24 24, Fax 056 441 24 34, info@gueggell-sternen.ch, www.gueggell-sternen.ch
Kneuss Guggeli, Eichlstrasse 5, 5506 Mägenwil, Tel. 062 887 27 87, Fax 062 887 27 85, info@kneuss.com, www.kneuss.com