

Restaurant Schauenberg, Hofstetten ZH

Ab dem 18. Februar 2017 können Sie die Gastfreundschaft der Familie Nicole und Christof Pannwitz, zusammen mit der einmaligen Aussicht im neu gestalteten Restaurant Schauenberg in Hofstetten ZH geniessen.



1976 bis 1979 führte die Kantonsarchäologie Zürich auf dem Schauenberg Grabungen durch. Die Untersuchungen wurden mit der Konservierung der Ruinen der mittelalterlichen Burg und der neuzeitlichen Hochwacht abgeschlossen. Aufgrund der archäologischen Untersuchungen ist es möglich, auf eine mehrphasige Besiedlung des Schauenbergs zu schliessen.

Ungefähr um 1200 wurde auf der Westseite des Schauenberges über einem in Fels eingetieften Keller, ein in Holz konstruiertes Bauwerk gebaut. Auf der anderen Seite der damals noch nicht unterteilten Bergkuppe fand man Spuren von einfachen Holzbauten. Die erste mittelalterliche Burg, ein einfacher, adliger Wohnsitz, war durch Wall und Graben geschützt.

Ins Jahr 1260 fällt die erste urkundliche Erwähnung der Burg, unter dem Namen *castro Schowenberg*. Der Name Rudolf von Schauenberg tritt jedoch bereits im Jahre 1242 in schriftlichen Quellen auf.

Das Restaurant Schauenberg gibt es noch nicht ganz so lange, doch die meisten Besucher waren bereits als Kinder zusammen mit Ihren Eltern für Wanderungen auf den schönen Huggerberg gekommen und sind dabei im Restaurant Schauenberg eingekehrt.

Im 2016 wurde dieses schöne Restaurant durch die Unternehmer Paul und Ivo Baumgartner gekauft. Ab dem Herbst 2016 wurde eine aufwendige Renovation des bestehenden Gebäudes, zusammen mit einem wunderschönen Anbau, durchgeführt. Bei dieser Renovation wurde das bestehende Gebäude erhalten und durch neue Räumlichkeiten ergänzt.

Dabei haben die neuen Besitzer grossen Wert auf ein warmes und einladendes Ambiente gelegt. So kann man im ursprünglichen Teil des Restaurants nach wie vor das ursprüngliche Ambiente geniessen und sich für einen Jass treffen. Der neu geschaffene Teil bietet ausreichend Platz für Wanderer, Familien und Erholungssuchende, welche sich bevorzugt vor den grossen Panoramafenstern kulinarisch verwöhnen lassen können. Natürlich hat der Gastgeber Christof Pannwitz kulinarisch einiges zu bieten. Bereits in der Harmonie in Thundorf hat sich die Familie Pannwitz einen Namen gemacht. So steht der Name für regionale frische Produkte, welche kreativ interpretiert und kulinarisch hochstehend präsentiert werden.

Die Einrichtung der „Rudolfstube“, welche als Gourmetstube gedacht ist, war nur eine logische Konsequenz aus dem fachlichen „Können“, welches der Spitzenkoch Christof Pannwitz mitbringt. Um für diese Aufgaben bestens gerüstet zu sein, haben die neuen Eigentümer der Familie Pannwitz freie Hand gelassen, in der Gestaltung einer neuen Küche und Büffetanlage.

Mit dieser Aufgabe hat sich die Familie Pannwitz an die Firma va plan gmbh in Therwil gewandt. In der Folge haben sich Ivo Baumgartner, Christoph Pannwitz und Bruno Dambach im Restaurant Schauenberg getroffen, um die Wünsche und Bedürfnisse aller Beteiligten aufzunehmen. Zusammen mit den Plänen für den Umbau konnte für dieses anspruchsvolle Projekt eine sehr gute Lösung gefunden werden, welche alle Beteiligten überzeugt hat. Das Ergebnis ist eine neue Küche und Büffetanlage, welche sich harmonisch in das Projekt einfügt und optimale Arbeitsabläufe zulässt. Dabei sind die kurzen Wege genauso wichtig, wie die zentrale Lage dieser Einrichtungen im Objekt.

Der Blick geht auf das neu gestaltete Restaurant mit den grossen Panoramafenstern.



Warme Materialien wie massives Holz und ein rustikaler Dielenboden vermitteln einen hochwertigen Eindruck. Der drehbare Ofen schafft eine gemütliche Atmosphäre und das Spiel mit dem Licht vermittelt Wohlbefinden und lädt ein zum Verweilen.

Das grosszügige Büffet liegt zentral im Restaurant und schafft eine sehr gute Übersicht.



Die Küche ist kompakt angelegt und verfügt über eine traditionelle Anordnung der Arbeitsplätze, sowohl für den Saucier als auch den Entrêmétier. Speziell erwähnt werden soll hier die Arbeitshöhe, welche sich auf Wunsch von Christof Pannwitz, bei 1000 mm befindet



Der moderne Induktionsherd kann von beiden Seiten her bedient werden.



Eine stirnseitig angelegte Grossproduktion erlaubt die Herstellung aller benötigten Komponenten.



Auf dem Vorplatz zur Küche vom Lager her, befindet sich auch eine Universalküchenmaschine.



Die kalte Küche ist zur Ausgabe hin angeordnet, zusammen mit der Patisserie.



Beim Zugang zum Büffet befindet sich die Abwascherei mit einer durchschiebe Geschirrspülmaschine.



Wir bedanken uns bei den Auftraggebern, Paul und Ivo Baumgartner für diesen spannenden Auftrag.

Bei Nicole und Christoph Pannwitz bedanken wir uns für die freundliche Unterstützung von Bruno Dambach, beim Planen dieser Küche und Büffetanlage.

Ein besonderer Dank gilt Denis Schmitt vom Restaurant Murenberg in Bubendorf, für die freundliche Empfehlung von Bruno Dambach als Grossküchenplaner.

Objekt:

Kücheneinrichtung
Restaurant Schauenberg
Tiefenstein 35
8354 Hofstetten bei Elgg
Ausführung: Winter 2016/17

Bauherr:

P.Baumgartner AG
Dorfstrasse 28
8356 Ettenhausen

Referenzpersonen:

Ivo Baumgartner, Paul Baumgartner AG, Bauherr 052 / 368 05 14
Nicole und Christof Pannwitz, Pächter und Gastgeber Restaurant Schauenberg, 052 / 364 35 34
Denis Schmitt, Pächter und Gastgeber Restaurant Murenberg in Bubendorf, 061 / 931 14 54