

Gasthaus Schupfen, Diessenhofen

Passion für Kaffeekultur

Seit bald sechs Jahren führt der junge, innovative Gastronom Philipp Diener mit viel Elan das Gasthaus Schupfen in Diessenhofen. In dieser Zeit hat er nicht nur ein gastronomisches Juwel direkt am Rhein geschaffen, sondern auch ein eigenes und überzeugendes Kaffeeconcept entwickelt – eine perfekte Symbiose zwischen Siebträger-Kaffee mit Leidenschaft und qualitativ hochwertigem Vollautomaten-Kaffee für die grosse Mengen.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Nicole Stadelmann



Gastronomie



Impression und Eindrücke vom prächtigen Gasthaus Schupfen in Diessenhofen mit seiner grosszügigen Gartenterrasse



Wie ein Ruhepol aus vergangener Zeit liegt das Gasthaus Schupfen zwischen Stein am Rhein und Diessenhofen. Nur wenige Meter vor dem altherwürdigen Riegelhaus aus dem Jahre 1336 fliesst der Rhein vorbei, eine parkähnliche Anlage strahlt Gemütlichkeit aus. Die erste urkundliche Erwähnung eines Gasthauses bzw. Herrschaftshauses stammt aus dem Jahre 1455, bis ins späte 19. Jahrhundert gehörten zudem eine Ziegelei und ein Landwirtschaftsbetrieb zum Anwesen.

Heute ist es ein reines Gasthaus, bei dem sich die Eigentümer Annemarie und Joachim Marx Fleisch auf die gastgeberische Kompetenz von Geschäftsführer Philipp Diener verlassen. Der 33jährige ausgebildete Koch ist im benachbarten Eschenz aufgewachsen und schloss seine Studien im Jahr 2012 an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich ab. Schon wenige Monate danach bot sich ihm die Gelegenheit, im Gasthaus Schupfen als Gerant zu wirken – «die Herausforderung hat mich gereizt, ich sah hier ein sehr grosses Potential», sagt Philipp Diener zu GOURMET.

«Gutbürgerlich mit einem Hauch Gourmet!»

Tatsächlich hat Gastro-Unternehmer Philipp Diener mit seinem rund 20köpfigen Team volle und tolle Arbeit geleistet. Im A la Carte-Restaurant wird mittags und abends, an den Wochenenden durchgehend, warme Küche serviert. «Eine traditionelle Küche mit einer frischen, modernen, jungen und liebevollen Note, bei der Regionalität und Qualität im Zentrum stehen. Gutbürgerlich mit einem Hauch Gourmet. Hier sollen sich sowohl die Ausflügler als auch die lokale Bevölkerung wohlfühlen.»

Besonders gut kommt die Philosophie des Hauses in der seit dem Jahr 2014 verliehenen Michelin-Auszeichnung «Bib Gourmand» zum Ausdruck, welche für sorgfältige, aber erschwingliche kulinarische Angebote steht, wie



und seiner Event-Location Rhyschüür mit unvergesslichem Blick auf den Rhein und in die Parkanlage des Anwesens.

etwa in Butter gebratene Kalbsleber mit Rösti oder pochierter Kundelfinger Saiblingfilet mit Weissweinsauce, Safranrisotto und Gurkengemüse.

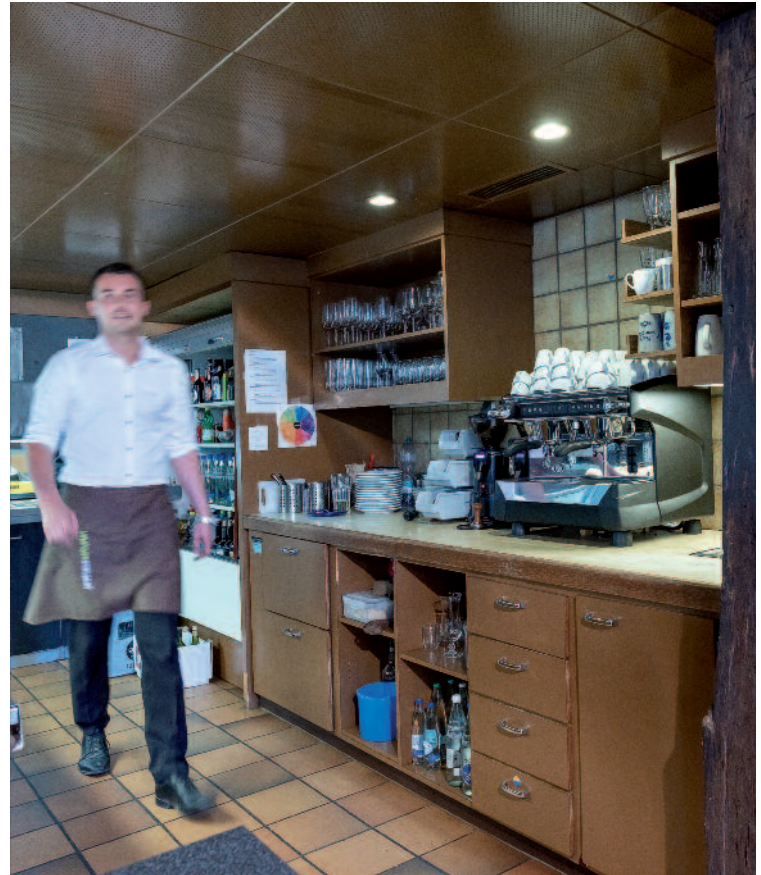
In den Genuss dieser Kreationen kommen die Gäste zum Beispiel

- ▶ in der Rhystube (25 Plätze): Von hier aus sieht man sogar den Sonnenuntergang über dem Rhein, die Tische im urchig anmutendem Raum sind weiss aufgedeckt.
- ▶ In der Gaststube (18 Plätze) wird die rustikale Stimmung durch die Schiefertische noch verstärkt,
- ▶ während im Jägerstübli (18 Plätze) der Blick gegen Osten schweift.
- ▶ In der warmen Jahreszeit lockt ausserdem die Gartenterrasse mit 90 Sitzplätzen.

An einem schönen Wochenenden kocht das Küchenteam mit zwei Küchenchefs, vier Köchen und drei Lernenden nun für rund 180 Gäste im A la Carte-Bereich. Hinzu kommen bis zu 150 Personen in der Rhyschüür, direkt am Rheinufer, wenige Meter vom Gasthaus entfernt. Sie ist bei Familienanlässen und Hochzeiten besonders beliebt. Gastro-Unternehmer Philipp Diener: «2013 starteten wir mit 15 Hochzeiten. Damals war die Scheune noch kaum isoliert, verfügte über keine Toiletten. Seither ist die Nachfrage rasant gestiegen, deshalb haben wir die Scheune im vergangenen Jahr renoviert: Die Grundstruktur wurde belassen, viele der Trägerbalken im Innern sind noch original, rundherum wurde aber alles modernisiert.»

Entstanden ist ein wunderschöner Raum mit Charme und grossen Fenstern direkt zum Rhein hin. Heute finden hier zwischen April und Oktober fast jeden Freitag und Samstag Hochzeiten statt, rund 70 pro Jahr, teilweise sogar mit einer Trauungszeremonie unter freiem Himmel. Daneben veranstaltet das Schupfen-Team Genuss-Events mit Live-Musik, Firmenanlässe, Metzgete, Feste aller Art.





Kompakt und leistungsfähig:
Der gepflegte Kaffee-
ausschank in den stimmungs-
vollen Räumlichkeiten des
Gasthaus Schupfen basiert auf
zwei Rancilio Siebträger-
Kaffeemaschinen Classe 7 mit
zwei bzw. drei Brühgruppen.



Zwei Ausschanktechnologien unter einem Dach

Parallel zum Raumangebot hat Philipp Diener auch das Kaffeemaschinen-Ensemble gemeinsam mit der Egro Suisse AG stetig ausgebaut. Die Schweizer Traditionsunternehmung ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft des italienischen Weltkonzerns Rancilio Group und die einzige Schweizer Anbieterin von professionellen Kaffeemaschinen, welche mit den beiden Marken

- ▶ Egro Kaffeevollautomaten und
 - ▶ Rancilio Siebträger-Kaffeemaschinen
- die zwei verbreitetsten Kaffeeausschank-Technologien als Herstellerin unter einem Dach vereint.

«Das war neben der Qualität, dem herausragenden, persönlichen und speditiven Service und einem attraktiven Preis/Leistungsverhältnis einer der Hauptgründe, weshalb ich mich für Egro entschieden habe», betont Restaurateur Philipp Diener gegenüber GOURMET. «Es galt, die unterschiedlichen Bedürfnisse im Kaffeeausschank im Eventbereich einerseits und im gemütlichen A la Carte-Bereich andererseits unter einen Hut zu bringen. Kundenberater Michel Meuter von der Egro Suisse AG hat mich dann auf dem über drei Monate dauernden Findungsprozess begleitet und mir kompetent zur optimalen Symbiose von Kaffeevollautomat und Siebträgermaschine geraten.»

Dazu sagt Michel Meuter, Verkaufsberater der Egro Suisse AG: «Bei einem derart breitabgestützten unternehmerischen Konzept wie im Gasthaus Schupfen ist es von entscheidender Bedeutung, den Betrieb und die Abläufe gut zu kennen und aus unserem grossen Sortiment das betriebspezifisch abgestimmte 'Ausschank-Paket'



In der Event-Location Rhyschür werden die Kaffeespezialitäten aus zwei effizienten Kaffeefullautomaten Ego ONE mit iSteam ausgeschenkt. Das gewährleistet einen speditiven Kaffee-Service auch bei grossen Banketten und Events.

zu finden. Ein gutes Vertrauensverhältnis, so wie wir es hier haben, ist dabei elementar und macht Freude.»

► Für den konventionellen Gastbetrieb entschied sich Gastronom Philipp Diener im Jahr 2014 für eine Siebträger-Kaffeemaschine Rancilio Classe 7 Compact mit zwei Brühgruppen, die mit ihren nur 61 Zentimetern Länge perfekt in die vorhandene Nische beim Buffet im Gasthaus passt. «Ein besonderes Detail sind die beiden C-Lever-Dampfhahn. Über diese lässt sich die grosse Dampfpower einfach und gekonnt handhaben.»

Die Wahl einer Siebträger-Maschine für das Gasthaus begründet Philipp Diener neben der Hochwertigkeit mit der Kaffee-Leidenschaft, die er mit den einzelnen Arbeitsschritten bei seinen Mitarbeitenden wecken kann. «Der nähere Bezug und die Leidenschaft für den selbst zubereiteten Kaffee übertragen sich beim Servieren auch auf die Gäste, denen man etwas zum Produkt erzählen kann. Das widerspiegelt sich in unseren Verkaufs- und Umsatzzahlen!»

► Für die Rhyschür und damit den Event-Bereich hingegen entschied sich Philipp Diener für einen Kaffeefullautomaten Ego ONE KEYPAD mit Bedienfeld mit zehn Tasten für bis zu 18 anwählbare Produkte. «Bei Events arbeiten wir oft mit Aushilfskräften. Diese müssen ohne Schulung und schnell einen guten Espresso oder Kaffee zubereiten und servieren können, wofür die leistungsstarke Ego ONE optimal ist. Zusätzlich ist sie mit einem iSteam ausgerüstet: Eine vollautomatische Dampfzange, mit der einfach zarter, extrem kompakter Milchschaum zubereitet werden kann.»

Gastgeber Philipp Diener vom Gasthaus Schupfen (links) und Kundenberater Michel Meuter von der Ego Suisse AG.





Zwei Ausschank-Technologien unter einem Dach: Im Gasthaus Schupfen kommen sowohl die Siebträger-Kaffeemaschinen von Rancilio als auch die effizienten Kaffeefullautomaten Egro ONE der Egro Suisse AG zum Einsatz.

«Der nähere Bezug und die Leidenschaft für den selbst zubereiteten Kaffee übertragen sich beim Servieren auch auf die Gäste, denen man etwas zum Produkt erzählen kann. Das widerspiegelt sich in unseren Verkaufs- und Umsatzzahlen!»

Philipp Diener, Gastgeber im Gasthaus Schupfen

Das Beste von Beidem

«Der iSteam ist ein gutes Beispiel, wie unsere Kunden von unserer kombinierten Kompetenz profitieren», erklärt Michael Wehrli, CEO der Egro Suisse AG. «Ursprünglich von der Siebträger-Maschine wurde die patentierte Dampfplanten-Technik für den Vollautomaten weiterentwickelt und lässt sich bei beiden Systemen einsetzen. Eines von vielen Beispielen, wie wir unsere Schweizer Kaffeefullautomaten-Kompetenz aus Dottikon mit italienischem Siebträger-Knowhow aus der Nähe von Mailand kombinieren oder umgekehrt.»

Eine doppelte Kaffee-Kompetenz, die auch in der Praxis überzeugt, wie Philipp Diener bestätigt. Entsprechend entschied er sich 2016, mit zunehmendem Kapazitätsanspruch auf der Terrasse, für eine zweite Siebträger-Kaffeemaschine Rancilio Classe 7, dieses Mal mit drei Brühgruppen. Zur Neueröffnung der Rhyschüür 2018 kam für den Event-Bereich ausserdem ein zusätzlicher

Kaffeefullautomat Egro ONE mit Touchscreen und bis zu 48 anwählbaren Getränken hinzu. Programmiert und eingestellt wurde die Egro ONE wiederum von den Spezialisten der Egro Suisse AG – wobei diese betonen, dass die spätere Kaffeequalität auch von der Bedienung abhängt, vor allem bei den Siebträger-Maschinen. «Bei meinen Mitarbeitenden kein Problem», lacht Gastronom Philipp Diener. «Sie kennen die Handgriffe, sind mit Leidenschaft dabei und stolz, den Gästen «selbstgemachten» Kaffee servieren zu dürfen.»

Mehr zum Thema

Gasthaus Schupfen, 8253 Diessenhofen
Tel. 052 657 10 42, info@schupfen.ch, www.schupfen.ch

Egro Suisse AG, Bahnhofstrasse 66, 5605 Dottikon
Tel. 056 616 95 95, info@egrosuisse.ch, www.egrosuisse.ch



Erfolgreiche Lieferantenspartnerschaft (v.l.n.r.): Gastro-Unternehmer Philipp Diener vom Gasthaus Schupfen zusammen mit der Marketingverantwortlichen Dunja Gerwig und mit Kundenberater Michel Meuter von der Egro Suisse AG.