



Der neue Takeaway-Betrieb «Flühlingslolle» im Frauenfelder Vorstadtquartier: Im Mittelpunkt stehen die multifunktionalen Verkaufs- und

«Flühlingslolle» – Take Away einmal anders!

Seit rund einem halben Jahr betreiben Mymy und Xuong Thai die «Flühlingslolle» – einen kleinen feinen asiatischen Take Away-Betrieb in der Frauenfelder Vorstadt. Sie legen grossen Wert auf frische Produkte und auf den direkten Kontakt mit ihren Gästen, vor allem aber auch auf eine

professionelle, verkaufsfördernde und effektvolle Präsentation der kulinarischen Kreationen. Das entsprechende Verkaufs- und Präsentationskonzept der «Flühlingslolle» basiert auf den multifunktionalen Verkaufs- und Präsentationsvitrinen der Beer Grill AG.

Text: Claudia Steiger, Fotos: Sheryl Fischer

Allein schon der Name sorgt für Aufmerksamkeit – und für ein Schmunzeln. Ein erstes Ziel des Gastro-Unternehmerpaares Mymy und Xuong Thai wurde damit erreicht. «Mit unserem Namen – 'Flühlingslolle' – wollten wir ein Klischee auf witzige Art aufnehmen. Die Reaktionen unserer Gäste zeigen, dass uns das gelungen ist. Ernst genommen wird das kleine Lokal gleich neben dem

Thurgauer Regierungsgebäude trotzdem. Die «Flühlingslolle» fällt nicht nur mit ihrem Namen auf. Schwarz gestrichene Wände und Decken empfangen die Gäste – eine leuchtend orange Wand bildet den augenfälligen Kontrast. Schlicht und modern ist das Take Away gehalten, das Ambiente gemütlich. Von vegetarischen Gerichten über Ente und Crevetten bis hin zu Sushi findet sich für

jeden Geschmack etwas. Die aufwändige chinesische Küche hat hier ebenso ihren Platz wie die hauseigenen Sushi-Kreationen. 95 Prozent aller Spezialitäten sind selbstgemacht.

Die Lokalität kennt man in der Thurgauer Kantonshauptstadt noch als Metzgerei. Über 70 Jahre lang war hier die Metzgerei Stäheli domiziliert, die wegen Nachfolgeproblemen schliessen musste.



Präsentations-Vitrinen Culinario Easy der Beer Grill AG, welche die Speisen und Gerichte effektiv in Szene setzen.

Seit 18 Jahren wirkt Mymy Thai in der Frauenfelder Gastronomie. Sie betrieb das erste rauchfreie Restaurant, ebenso das erste, in dem ausschliesslich Schweizer Fleisch auf den Gästetisch kam. Geerbt hat sie die Kunst des Kochens vom Vater – er zählte zu den ersten fünf China-Köchen in der Schweiz.

Zuletzt führten Mymy und Xuong Thai das erfolgreiche und gediegene China-Restaurant «East Tower» im Business Tower in Frauenfeld. «Wir haben festgestellt, dass es den ganzen Schnickschnack nicht braucht und haben uns deshalb vom Nobelrestaurant verabschiedet. Das Essen trat im 'East Tower' teilweise in den Hintergrund, und das wollten wir nicht. Wir haben uns bewusst für ein kleineres Lokal entschieden, wo wir die Gäste persönlich bedienen können und das Essen im Mittelpunkt steht», betonen Mymy und Xuong Thai gegenüber GOURMET. Ein Konzept, das aufgeht. «Die Gäste sind erstaunt und überrascht, dass man in einem Take Away so gut essen kann», lacht die Köchin.

Mymy Thai ist an der Front und im kreativen Bereich tätig, Xuong Thai managt den Betrieb aus dem Hintergrund.

Von Mobilität inspirierte Gastroplanung

Bei der Konzipierung, Projektierung und Realisierung der «Flühlingslolle» wurde das Takeaway-Unternehmerpaar von der Gastro-Einrichtungen GmbH aus Neuhausen unterstützt. Bauleiter Tibor Gaspar betreute das Projekt und stellte den Kontakt zur Nüssli (Schweiz) AG und zur Beer Grill AG her, welche den Take Away-Betrieb gestalteten bzw. ausstatteten.

Die effektvolle Speisen-Präsentation war den Gastgebern besonders wichtig. «Wir hatten ziemlich hohe Anforderungen an die Mobilität», sagt Mymy Thai zu GOURMET. Die gesamte Einrichtung musste praktisch und mobil sein, um in diesem kleinen Lokal möglichst flexibel arbeiten zu können.

Patrik Rogg ist Projektleiter Schreinerei bei der Nüssli (Schweiz) AG und hat seit 25 Jahren Erfahrung mit Gastro-Einrichtungen. Die Unterbauten in der «Flühlingslolle» stellten wegen der geforderten hohen Mobilität besondere Anforderungen. «Mobile Geräte sind immer eine Herausforderung. Es braucht einiges, damit letztlich alles passt. Zudem spielt der Faktor Hygiene bei der Mobilität eine entschei-

dende Rolle. Ritzen oder Rillen darf es bei mobilen Geräten nicht geben», betont Projektleiter Patrik Rogg von der Nüssli (Schweiz) AG.

Die Beer Grill AG – Inbegriff für Schweizer Qualität

Nicht nur im Bereich Planung und Montage vertrauten die Gastgeber auf Schweizer Unternehmen. Auch bei den gastrotechnischen Einrichtungen kamen mit der Beer Grill AG einheimische Produkte zum Zug. So war die Beer Grill AG für die Verkaufs- und Präsentations-Vitrinen sowie für die Eiswanne verantwortlich.

Ins Spiel gebracht wurde die Firma von Gastro-Planer Tibor Gaspar. «Wir durften die Gastgeber Mymy und Xuong Thai von Anfang an beraten. Das führt in der Regel zu erfolgversprechenden Lösungen», betont Ingrid Stronczik, die Projektverantwortliche bei der Beer Grill AG.

Seit über 90 Jahren gehört die Beer Grill AG zu den führenden Herstellern und Anbietern von Geräten für die Speisenzubereitung und -präsentation. Das gastro- und küchentechnische Sortiment der



Individuelles Klima, optimal ausgeleuchtet: Die Verkaufsvitrine Culinario Easy im Einsatz in der «Flühlingslolle».

Neustart mit kleinem Team: Mymy und Xuong Thai (vorne im Bild) mit ihren beiden Mitarbeitenden vor der «Flühlingslolle».



Beer Grill AG umfasst Geräte fürs Braten und Grillieren, für das mobile Kochen und Warmhalten sowie fürs Heissluftdämpfen und Backen. Sämtliche Geräte sind nach strengen Qualitätsnormen geprüft, gewährleisten hohe Funktions-Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer. Die Beer Grill AG berät, erarbeitet Lösungsvorschläge und betreut ihre Kunden während und nach der Inbetriebnahme. 1922 gegründet, wird das Unternehmen heute von Kurt Lang geführt. Der Inhaber ist seit über 30 Jahren im Unternehmen tätig, das heute rund 50 Mitarbeitende beschäftigt. Das gewerblich strukturierte KMU ist geprägt durch eine familiäre Führungsstruktur und kurze Entscheidungswege. Die Familienstruktur soll

auch in Zukunft erhalten bleiben. Die Tochter von Kurt Lang arbeitet tatkräftig mit und ist Mitglied der Geschäftsleitung der Beer Grill AG.

«Mit Ausnahme der Kochgeräte werden alle Materialien bei Schweizer Lieferanten eingekauft und sämtliche Geräte selber produziert. Die Beer Grill AG verfügt zudem über einen grossen Showroom mit Testküche, in welcher die Kunden gleich mit den eigenen Produkten testen können», erklärt Ingrid Stroncik, Projektverantwortliche der Beer Grill AG. Von diesem Angebot machte auch das Gastro-Unternehmerpaar aus der «Flühlingslolle» Gebrauch. Mit seinen eigenen Produkten testete es in der Testküche die Geräte der Beer Grill AG. Auf Grund dieser



Blick in der Küche der «Flühlingslolle» in Frauenfeld, welche gastro- und küchentechnisch von der Beer Grill AG ausgerüstet wurde – so auch mit einer Perfect Fry Fritteuse, mit Induktions-Auftischgeräten und mit dem Induktions-Wok «Wok-Line» von Inducis.

Tests wurde die Geräte-Auswahl für die «Flühlingslolle» definiert. Auch ein grosser Showroom steht den Kunden des Unternehmens zur Verfügung. Ein grosser Teil des umfangreichen Sortiments ist ausgestellt und kann getestet werden.

Bedarfsorientierte Lösungen

Die «Flühlingslolle» wurde von der Beer Grill AG wie folgt ausgestattet:

- ▶ eine Verkaufsvitrine Culinario Easy
- ▶ eine Perfect Fry Fritteuse
- ▶ zwei Induktions-Kochfelder
- ▶ ein Induktions-Wok
- ▶ eine isolierte Eiswanne.

Die Verkaufsvitrine Culinario Easy bietet die Möglichkeit, die Speisen und Gerichte

warm-bedampft, warm-trocken, neutral oder kontaktkalt mit Crush-Ice zu präsentieren. Das Klima kann pro GN-Schale individuell eingestellt werden, und die Speisen lassen sich mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal ausleuchten. Es ist ein schnelles Umstellen von warm zu kalt und umgekehrt möglich. Unter- und Oberhitze lassen sich separat einstellen und dimmen.

Culinario Easy hat Standzeiten von mehreren Stunden und hält die geforderten Kerntemperaturen konsequent ein. Speisen und Gerichte werden nicht nur verkaufsfördernd präsentiert, sondern können lange Zeit optimal frisch gehalten werden. Mit wenigen Handgriffen lässt sich die Verkaufsvitrine vom Selbstbe-



«On the Move»

dienungsbuffet zur bedienten Verkaufsstation umfunktionieren.

Die Perfect Fry Fritteuse rationalisiert und automatisiert die Abläufe, da sie sich nach dem Einfüllen automatisch verschliesst, selbständig frittiert, abtropft, auswirft und das fertige Frittiergut warmhält. Sämtliche Gerüche, Fettspritzer und Ölschwaden werden intern abgesaugt und über eigene Filter gereinigt. Dadurch wird nicht nur eine externe Abzugshaube unnötig – auch Ölabinlagerungen in der Küche werden unterbunden. Weitere Vorteile der Fritteuse sind die neun Programmöglichkeiten mit automatischer Frittiermengenanpassung sowie die einfache und schnelle Reinigung. Dank den automatisierten Abläufen der Perfect Fry bleibt mehr Zeit zum Kochen und zur Kundenpflege. «Wir haben dank der Fritteuse keine Geschmacksemissionen. Der Ölverbrauch ist deutlich geringer, und die Perfect Fry ist erst noch schneller als wir es gewohnt sind», sagt Mymy Thai zu GOURMET.

Die Induktions-Auftischgeräte von Inducs ermöglichen das Kochen auf Ceranfeldern mit verschiedenen Kochgeschirren, die induktionstauglich sind. Einfaches Handling, schlankes Design, eine effiziente Kochleistung und ein Maximum an Komfort und Betriebssicherheit zeichnen die Basis-Geräte von Inducs aus. Sie sind mit RTCS ausgerüstet und überwachen die Temperatursteuerung.

Auch der Induktions-Wok «Wok-Line» von Inducs passt zum neuen Frontcooking-



Impressionen von den frisch zubereiteten asiatischen Köstlichkeiten aus der Küche der «Flühlingslolle».



Trend. Sicherheit, Effizienz, Produktivität und Flexibilität machen das Induktionskochen mit «Wok-Line» besonders effizient.

«In erster Linie geht es darum, die Bedürfnisse der Kunden abzuklären und ihnen bedarfsorientierte Lösungen anzubieten», sagt Adrian Hauser, Verkaufsberater der Beer Grill AG. «Wir wollen gemeinsam herausfinden, welche Visionen und Ziele verfolgt werden. Mit der

Lieferung und Schulung an den Geräten ist es nicht getan. Es ist uns wichtig, dass die Kunden mit den Geräten bestens betreut sind. Das heisst auch, dass wir Präsenz zeigen und immer wieder unsere Unterstützung anbieten», sagt der Verkaufsberater der Beer Grill AG.

Igeho
Halle 1.0, Stand D132

Erfolgreiche Zusammenarbeit: Xuong und Mymy Thai, die Gastgeber der «Flühlingslolle» (vorne), Patrik Rogg, Projektleiter Schreinerei bei der Nüssli AG, Adrian Hauser, Verkaufsberater der Beer Grill AG, und Ingrid Stroncik, Projektverantwortliche der Beer Grill AG (hinten v.l.n.r.).



Nominiert für den Best of Swiss Gastro Award

Mymy und Xuong Thai haben mit ihrer «Flühlingslolle» in Frauenfeld einen Neustart gewagt. Nach dem ziemlich unerwarteten Anfangserfolg soll es nun etwas ruhiger werden – selbst wenn demnächst noch die Wahl des Best of Swiss Gastro Award ansteht, für welchen die «Flühlingslolle» in der Kategorie «On the Move» nominiert ist. Zudem haben die Thai's bereits einige Anfragen für weitere Projekte erhalten. «Wir müssen nun aber zuerst einmal konsolidieren und werden dann über das weitere Vorgehen entscheiden», sagt die Gastgeberin.