

DER AARGAU STELLT SICH VOR

EIN UNKONVENTIONELLES GÜGGELI

Stark spezialisierte Fachkräfte werden überall gesucht. Bei Esther und Thomas Schäublin benötigen sie nebst handwerklichem Geschick auch eine Liebe zu einem ganz besonderen Produkt: dem Guggeli! Die Liebesgeschichte zwischem dem Guggeli und Thomas Schäublin begann vor 10 Jahren im Restaurant Guggeli Sternen in Bözberg. Heute betreibt Thomas Schäublin zusammen mit seiner Frau Esther zwei erfolgreiche Unternehmen mit rund 10 Angestellten.

EVELINE FREI

Herr Schäublin, haben Sie ein Lieblingstier?

Sie meinen auf dem Teller? Ja klar, ein KNEUSS Guggeli.

KNEUSS? Bitte erklären Sie.

Wenn ich jeweils mit Gästen über mich, unsere Betriebe und unser System rede, kommt oft am Schluss die Frage: Sind Sie mit Kneuss verheiratet oder was zahlt er Ihnen für die Werbung? Keines von beidem trifft zu. Aber die Freundschaft und Zusammenarbeit mit der Firma KNEUSS, vor allem mit dem CEO Daniel Kneuss, wurde mittlerweile so eng und toll, dass es eben so rüberkommt. Ja, sogar in Arosa in den Winterferien werde ich auf der Strasse und in den Restaurants oft als der KNEUSS Guggeli-Spezialist angesprochen.

Also eine Geschäftsbeziehung, die zu einer engen persönlichen Freundschaft wurde?

Genau! Unsere Partnerschaft mit der Marke KNEUSS Guggeli mag für viele etwas ungewöhnlich erscheinen, aber wir verstehen uns wirklich wunderbar und ergänzen uns auch sehr gut. Meine Frau und ich sind für die Küche und den Service verantwortlich und die KNEUSS Guggeli, bzw. Daniel Kneuss, bringt das uns fehlende Know-how im Bereich Marketing und Werbung ein sowie die Produkte.



Und wieso haben Sie sich gerade auf die Zubereitung von Guggeli spezialisiert?

Die Idee wurde sozusagen aus der Not heraus geboren. Seit 15 Jahren führen wir als Besitzer das Restaurant Guggeli Sternen in Bözberg. Acht Jahre lang haben wir den Betrieb als konventionellen Gastrobetrieb geführt, bis uns die abnehmenden Besucherzahlen kurz vor der Betriebsaufgabe zu einem Umdenken gezwungen haben. Da entschied ich mich eines Tages morgens um 2 Uhr der Firma KNEUSS Guggeli, die sich ganz in der Nähe befindet, eine E-Mail zu schreiben und die Idee eines Poulet-Restaurants vorzustellen. Zwei Stunden später, um 4 Uhr morgens, erhielt ich von Daniel Kneuss eine Antwort. Er fand das Projekt gut und war an einer Zusammenarbeit interessiert. Die ersten Diskussionen waren nicht einfach. Doch als er uns mitteilte, dass KNEUSS Guggeli gerne unser Konzept mit uns umsetzen und gemeinsam das neue Restaurant realisieren möchte, waren wir froh.

Was bedeutet eine so enge Zusammenarbeit mit einem Lieferanten?

Wir haben zusammen ein Konzept und Richtlinien der Zusammenarbeit erarbeitet. Natürlich mussten wir unsere unternehmerischen Freiheiten bis zu einem bestimmten Grad aufgeben, aber wir haben dadurch auch viel gewonnen. Eine so enge Zusammenarbeit bringt auch viele Vorteile. Für uns insbesondere im Bereich digitale Welt, in der wir uns nicht so gut auskennen und KNEUSS Guggeli definitiv über mehr Erfahrung verfügt. Zudem sichern wir nicht nur in unserem Betrieb, sondern auch für die Bauern in der Umgebung Arbeitsplätze. Für uns funktioniert das Konzept.

Wie viele Mitarbeitende beschäftigen Sie?

Zur Zeit haben wir vier Vollzeitstellen im «Guggeli Sternen» und beschäftigen zahlreiche Aushilfen, teilweise bis zu 16 Mitarbeitende. Nach einer herben Enttäuschung haben wir seit einiger Zeit keine Lehrstellen mehr

besetzt. Nachdem kurz vor Lehrbeginn der Lernende abgesagt hatte, sind wir ziemlich ins Strudeln geraten und haben uns entschieden, dieses Risiko nicht mehr einzugehen. Doch wenn sich jemand wirklich ernsthaft für eine Lehrstelle als Koch oder Serviceangestellte bei uns interessiert, würden wir es noch einmal wagen.

Wer hat bei Ihnen die Ideen für neue Projekte?

Vor 30 Jahre habe ich im Restaurant Schloss Habsburg die Lehre als Koch absolviert. Seither lässt mich dieser Beruf nicht mehr los. Auch meine Frau habe ich in die Gastronomie verführt. Zusammen kommen uns immer die besten Ideen. So hatte ich die Idee zu einer Guggeli-Leberwurst und meine Frau zum Guggeli-Pfeffer. Die Guggeli-Weisswürste haben wir zusammen mit KNEUSS Guggeli entwickelt.

Sie führen zwei Betriebe. Wie geht das zeitlich auf?

Das Restaurant Guggeli Sternen ist nur abends offen, weil tagsüber die Kundenfrequenz an diesem etwas abgeschiedenen Ort zu gering ist. Als Ergänzung haben wir daher noch die Guggeli Waage in Windisch dazu gepachtet. Ausserdem bieten wir ein umfangreiches Catering an. Für uns ist das ein optimales Betriebskonzept.

Haben Sie ein Erfolgsrezept?

Kommunikation, Kommunikation und nochmals Kommunikation. Qualität, eine grosse Portion Mut und vor allem Leidenschaft für die Arbeit.



Persönlich

Thomas und Esther Schäublin wohnen zusammen mit ihren beiden Töchtern auf dem Bözberg und gehen gerne in der Natur spazieren. Auf den Spaziergängen kommen ihnen immer wieder neue Ideen für ihre Unternehmen. Ansonsten trifft man Thomas Schäublin ab und zu auf dem Tennisplatz oder die ganze Familie an einem Eishockeymatch.

www.gueggeli-sternen.ch
www.gueggeliwaage.ch