

Düdingen Spezial

Gasthof Ochsen - Gourmetküche und Brasserie

Seit dem 4. April 2010 ist der neu umgabebaute Gasthof Ochsen in Düdingen nach einem langen Umbau wieder für seine Stammgäste da. Damit sich diese von Anfang an wohl fühlen, ist es den Pächtern Ducret wichtig, den Spagat zwischen Gourmetküche und Brasserie zu vollziehen. Es ist nicht nur eine Augenweide in den neuen Räumlichkeiten sondern auch auf dem Teller. Sie setzen auf regionale und saisonale Angebote in verschiedenen Preiskategorien und empfehlen eine feine Weinkarte, welche mit sehr guten Weinen aus der Schweiz und besonders aus der Region bestückt ist. Düdingen Aktuell interviewte das Ehepaar Ducret René und Rita und Herrn Ducret Nicolas zum Neustart und wollte wissen wie sie die Zukunftsaussichten mit dem "Ochsen" sehen.

DA: Sie sprechen von einem Spagat zwischen Gourmetküche und Stammlokal. Wie stellen Sie sich das vor?

Ducrets: Wir unterscheiden zwischen zwei Karten und haben das Restaurant auch räumlich getrennt. Vorne im Stammlokal oder wie wir es nennen "Brasserie" bieten wir die Tagesteller an, welche auch auf die Region und Jahreszeit ausgerichtet sind aber eher in einem tieferen Preissegment angesetzt sind. Wer es dann ein bisschen gediegener wünscht, begiebt sich in einen unserer kleineren Säle. Dort kann auch mal ein "Fois gras" oder ein Meeresfisch genossen werden. Natürlich werden wir am Anfang versuchen anhand der Kundschaft zu spüren wie die Bedürfnisse sind und werden uns dementsprechend anpassen. Wichtig ist, bei uns ist jeder Gast willkommen, ob er zum Essen oder einfach auf ein Glas Wasser kommt.

DA: Sie haben vorher ein Restaurant in Vuisternens en Ogoz betrieben und mehrere Gault Millaut Punkte erzielt. Streben Sie dies auch in Düdingen an?

Ducrets: Wie schon erwähnt ist uns der Kunde wichtig. Da wir leidenschaftliche Köche sind, werden wir sicher die Herausforderung annehmen. Doch zuerst müssen wir einen guten Anfang finden.

DA: Der Restaurationsbetrieb ist kein leichtes Business und erfordert viele intensive Arbeitsstunden. Was ist Ihre Motivation?

Ducrets: Wir sind es gewohnt immer "200 à l'heure" zu geben. Das Kochen und den Kunden zu verwöhnen ist unsere Leidenschaft. Zudem sind wir ein gut eingespieltes Team. Wenn einer von uns einen freien Tag hat, spürt der Gast dies nicht. Wir ziehen am gleichen Strang und das schon seit vielen Jahren. Zur Zeit ist es sogar so, dass wir noch keinen Nachpächter in Vuisternens gefunden haben und somit auf beiden Bühnen spielen.

DA: Der "Ochsen" wurde neu restauriert und hat ein neues Innenleben erhalten. Durften Sie Ihre Ideen mit einbringen?

Ducrets: Es war eine sehr angenehme Zusammenarbeit mit dem Team der Pfarrei Düdingen. Wir haben viele Ideen miteinbringen dürfen und auch in der Küchenausstattung wurde auf unsere Bedürfnisse eingegangen. Wir möchten uns bei dieser Gelegenheit bei der Pfarrei Düdingen zu bedanken.

DA: Wie sehen sie den "Ochsen" in 5 Jahren:

Ducrets: Bis dahin werden wir sicher gut integriert sein und die Bedürfnisse unserer Gäste in- und auswendig kennen. Wir wollen das der "Ochsen" in Düdingen als gute Küche über die Ortsgrenzen bekannt wird. Unser oberstes Ziel ist aber, dass sich der Düdinger Bürger bei uns wohl fühlt und immer wieder gerne bei uns rein schaut und gute Stunden verbringt.

DA: wir danken ganz herzlich für das freundliche Gespräch und wünschen im Namen des Gewerbevereins viel Erfolg und gutes Gelingen.



Nicolas Ducret mit René Ducret und Rita Ducret



Kleiner Saal vorne für gediegene Stunden



Brasserierteil

Weitere kulinarische Genüsse

Weinseminare in Düdingen

In der Vinothek der Firma Gauch – Cave des Rochers finden in diesem Frühjahr mehrere Weinabende statt. Neben Weinseminaren exklusiv für Frauen können an den anderen Abenden auch Männer teilnehmen. Zwei Höhepunkte bilden die beiden Seminarabende mit Weingutsbesitzern aus Südafrika und dem Wallis. Am 29. April wird Olivier Mounir der Cave du Rhodan, Salgesch viel Interessantes über die Vielfalt der Weinsorten im Wallis zu berichten haben und am 27. Mai wird Beat Musfeld, Besitzer des Weingutes Onderkloof aus Südafrika die Geschichte und die Weine aus seinem Land näher bringen. An den Abenden wird neben Wissen weitergegeben und Degustieren, auch ein gemeinsamer Lunch organisiert. Sinn dieser Seminarabende ist es, Neues zu entdecken sowie einen gemütlichen und unterhaltsamen Abend mit Weinliebhaberinnen und -liebhabern zu erleben. Weitere Informationen zu den Seminaren finden Sie unter www.cavegauch.ch oder erhalten Sie unter Tel. 026 492 50 40. Die Firma Gauch – Cave des Rochers freut sich auf Ihren Besuch.

NEWS

Neues Produkt der movecom AG

MILT garantiert eine Top 30 Platzierung bei Google

Wer es mit seinem Webauftritt nicht unter die ersten 30 Anbieter in der Suchmaschine Google schafft, ist im World Wide Web nicht existent.

Eine Top Platzierung mit den richtigen Suchbegriffen ist daher von entscheidender Bedeutung. Wir lassen uns und unsere Arbeit messen und zahlen bei ungenügender Positionierung Ihr Geld zurück. Diese „Geldzurück-Garantie“ bietet Ihnen Sicherheit für eine gute Investition.

info@movecom.ch / www.movecom.ch

Fleisch und Brau goes America:

Neu und exklusiv im Sortiment für die wahren Kenner: Jack Daniels Whiskey Barrell Holzbriketts und Smoker Blocks hergestellt aus den Original Jack Daniels Alterungs Fässern

der Jack Daniels Distillery in Lynchburg Tennessee. Dieses einzigartige Produkt enthält eine Note von Caramel, Vanille und Holzaromen welche dem Grillgut einen eigenen Geschmack verleiht. Ideal beim Einsatz mit Holzkohlegrill und BBQ Smoker. Ebenfalls finden Sie bei uns ab sofort die unverkennbaren Original-Barbeque-Saucen von „Stubb's“ oder „Jim Beam“, direkt aus Amerika. We owe it all to BBQ!
www.fleischundbrau.ch

riedo clima

Wann wurde bei Ihnen das letzte Mal der Boiler entkalkt oder die Fussbodenheizung durchgespült?

Gerne unterbreiten wir Ihnen im Rahmen unserer Sommeraktion ein Pauschalangebot! Haben wir Ihr Interesse geweckt? Melden Sie sich bei der Firma RIEDO Clima AG Düdingen unter der Nummer 026 492 94 00 oder besuchen Sie unsere Homepage www.riedoclima.ch

20 Jahre Jubiläum – Kunstgewerbliches Atelier Manfred Zurkinden

Das Kunstgewerblichen Atelier feiert dieses Jahr sein 20. Jubiläum.

Zu diesem Anlass finden Sie mich zum ersten Mal an der BEA in Bern.

Vom 30. April bis zum 09. Mai 2010 können Sie das kreative Schaffen aus Metall bewundern.

Ein Besuch in der „Blühenden Halle“ lohnt sich – ich freue mich auf Sie.

Holzart Buchs

cubo atelier – individuelle Holzböden. Wohnen mit cubo-Böden bedeutet, Stil und Natürlichkeit zu verbinden. Alle Produkte werden aus hochwertigen Rohstoffen sorgfältig und individuell hergestellt. Gerne beraten wir Sie kompetent in unserer Ausstellung im Warpel. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Tel. 026 492 08 08
info@holzart-buchs.ch
www.holzart-buchs.ch

Düdro Drogerien AG

Krampfadern? Pygenol hilft bei Venenbeschwerden

Frühlingsaktion: Zu jeder Packung Pygenol 120 Dragées erhalten Sie ein Pygenol Venengel im Wert von Fr. 20.80 gratis.