



Eintracht Restaurant + Catering, Kestenholz:

Junges Blut bringt frischen Wind...

120 Jahre lang war die Eintracht in Kestenholz bei Oensingen sowohl Landwirtschafts- als auch Restaruationsbetrieb. Im Jahr 1968 brannte der Hof nieder. Karl und Vreny Meier haben den Gasthof im gleichen Jahr übernommen und zu einem der renommiertesten Landgasthöfe des Kantons Solothurn gemacht. Jetzt ist in der Eintracht Restaurant + Catering eine neue Aera angebrochen: «Junges Blut» bringt frischen Wind in die vollkommen neu gestalteten Lokalitäten.

Von Chefredaktor René Frech

1848 ist ein legendäres und geschichtsträchtiges Datum — die Gründung des modernen Bundesstaates bzw. der modernen Eidgenossenschaft. 1848 ist aber auch «im Kleinen» ein memorables Datum — zumindest für die Wirtedynastie Meier in Kestenholz: Seit 1848 befindet sich nämlich das Restaurant Eintracht in Kestenholz im Besitze der Familie Meier. Karl und Vreny Meier haben den von ihnen 1968 übernommenen Gilden-Landgasthof zu einer erstklassigen Ess-Adresse entwickelt.

Jetzt, nach 40 Jahren, haben sie losgelassen und den Betrieb ihren Nachkommen Hanna und Marco Meier und damit der sechsten Familiengeneration verkauft.

Eine neue Aera — in jeder Hinsicht

Seither hat das sympathische und dynamische Wirte-Paar in der Eintracht zu Kestenholz alles richtig gemacht: Der etwas in die Jahre gekommene Landgasthof ist innerhalb von anderthalb Monaten komplett umgebaut, renoviert und für die Gäste von heute und morgen gestaltet worden.

Jetzt präsentiert sich das Restaurant Eintracht + Catering als schmucker, modern und urban wirkenden sowie als sehr vielseitig gestalteter Gastronomie-Betrieb — mit einem Interieur, das zeitgemässe Offenheit und Transparenz ausstrahlt.

Der Gast betritt die Eintracht und erblickt als erstes ein Buffet mit appetitlichen Aus-



Das neue Logo mit Schriftzug des Eintracht Restaurant + Catering in Kestenholz vermittelt den Eindruck von Modernität, Transparenz und Dynamik — Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft.

lagen mit Food-, Dessert-, Wein- und Kaffee-Spezialitäten-Angeboten, die zum Verweilen und Degustieren einladen. Das Restaurant mit 60 Sitzplätzen an unterschiedlich hohen Gästetischen wirkt sehr unkompliziert. Dazu kommen die St. Peter-Stube mit 40 Sitzplätzen, ein mit einer Glaswand abgetrenntes Fumoir für 16 Gäste sowie eine Garten-

terrasse mit 55 Sitzplätzen. In der ersten Etage der Eintracht befinden sich zwei Bankettsäle für total 80 Gäste sowie fünf Hotelzimmer mit 10 Gästebetten.

Frischer Wind weht durchs Lokal

Das von der Gisy Creative AG (Hägendorf) gestaltete Restaurant Eintracht ist genau nach den Vorstellungen und Erfahrungen des Gastgeber-Paares Hanna und Marco Meier realisiert worden, die vor der Uebernahme des elterlichen Betriebs während sieben Jahren das Restaurant des Golfclubs Heidental in Stüsslingen bei Niedergösgen selbständig und mit viel Erfolg geführt haben.

Attraktive Kreationen und Präsentationen

So frisch und modern wie das Erscheinungsbild und der gesamte Auftritt des Restaurants Eintracht, so marktfrisch und aktuell ist auch der Küchenstil im Gilden-Restaurant von Kestenholz.



Besonderen Wert legt man aber auch auf die Präsentation der kulinarischen Kreationen, wobei Marco und Hanna Meier vor allem die Vielseitigkeit des fantasievollen Geschirrs und Table Tops von Villeroy & Boch gekonnt zu inszenieren wissen. Selbst beliebte Kaffee-Spezialitäten und die Mittagsmenus werden im edlen Geschirr präsentiert. Es ist deshalb kein Zufall, dass die Eintracht sowohl über Mittag als auch abends neue und jüngere Gästeschichten anzulocken vermag, ohne aber die vielen Stammgäste aus der Zeit des Landgasthofs zu vergraulen.

Gastro-Unternehmer mit Background

Hanna und Marco Meier sind bestens ausgebildete Köche und Gastro-Unternehmer: Der 39jährige Marco Meier absolvierte nach den Schulen in Kestenholz eine Kochlehre bei Andreas Hubler in der Krone von Bätterkinden. Danach folgten berufliche Stationen an den besten Adressen wie im Bellevue Palace in



Die sympathische und dynamische Gastgeber-Familie auf der Gartenterrasse des Restaurants Eintracht in Kestenholz: Hanna und Marco Meier mit ihren Kindern Robin (5) und Carina (2).

Bern oder im Adler Nebikon. An der Hotel-fachschule Belvoirpark holte sich Marco Meier das berufliche Rüstzeug zum Gastro-Unternehmer.

Hanna Meier erlernte den Beruf des Kochs im Restaurant Della Casa in Bern beim legendären Gastgeber Peter Küng, bevor sie die Hotel- und Gastronomiefachschule in Thun absolvierte und beim Praktikum im Löwen Münsingen Marco Meier kennenlernte.

Fazit

Im Gilden-Restaurant Eintracht in Kestenholz hat eine neue Gastgeber-Generation Einzug gehalten. Mit einem beträchtlichen Investitionsaufwand ist gleichzeitig eine neue Aera im Erscheinungsbild und im Auftritt des renommierten Gastronomiebetriebes eingeläutet worden. Im Gegensatz zu anderen innerfamiliären Generationenwechseln, wo der elterliche Betrieb ohne Erneuerung und Veränderung übernommen wurde, ist in der Eintracht mehr als ein zeitgemässes Faceliftung vorgenommen worden — beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche und vielversprechende Zukunft!

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Eintracht Restaurant + Catering
 Neue Strasse 6
 47 03 Kestenholz
 Tel. 062 393 24 63
 Fax 062 393 24 23
 info@eintrachtkestenholz.ch
 www.eintrachtkestenholz.ch





Gastgeberin Hanna Meier präsentiert einen attraktiven Cappuccino aus der Spectra von Franke am Buffet des Restaurants Eintracht.

Die Kaffeekultur im Restaurant Eintracht

Ins neue Design des Restaurants Eintracht + Catering gehört auch die neue Kaffeeauschank-Infrastruktur. Gastro-Unternehmer Marco Meier zu GOURMET: «Wir haben uns bei der Evaluation der Kaffeevollautomaten Zeit gelassen und sind sorgfältig und mit reiflicher Ueberlegung an die Wahl der Kaffeemaschinen herangegangen. Letztlich haben wir uns für die Spectra Kaffeevollautomaten von Franke entschieden. Das Produkt

hat uns vollkommen überzeugt. Es ist trendig und modern und passt ausgezeichnet ins neue Interieur und in die Buffetanlage. Zudem ist die Spectra von Franke sehr leistungsfähig, zuverlässig und vielseitig einsetzbar.»

Im Restaurant Eintracht stehen zwei Spectra Kaffeevollautomaten mit zwei Kaffeemühlen im Einsatz. Zu den Features zählen Heisswasser und die Autosteam Pro Dampfzange



Die einzelnen Features der Spectra: Uebersichtliches Handling mit klarer Anzeige, Autosteam Pro-Dampfzange für optimale Schaumbildung bei Kaffee/Milch-Produkten, Doppelauslauf mit automatisch höhenverstellbarem Kaffeeauslauf.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Gastgeber-Paar Hanna und Marco Meier (rechts) mit Simone Grogg, Marketing Assistentin, und Eduard Venzin, Regionalverkaufsleiter der Franke Kaffeemaschinen AG, im Gourmetrestaurant St. Peter Stube.

(für einen schönen, intensiven Schaum insbesondere für die beliebten Kaffee/Milchgetränke wie Cappuccino, Schale und Latte Macchiato, welche in der Eintracht in attraktiven Design-Tassen von Villeroy & Boch serviert werden).

Das Gastgeber-Paar Hanna und Marco Meier verwendet für seine Kaffee-Spezialitäten zwei Kaffeemischungen der Kaffeerösterei Hochstrasser aus Luzern: Die Mischung Franco für Espresso, die Mischung Ticino für alle übrigen Kaffeespezialitäten. Gastgeberin Hanna Meier: «Wir sind sehr zufrieden mit unseren neuen

Kaffeemaschinen. Sie erfüllen unsere Erwartungen in Bezug auf Leistungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Vielseitigkeit und Design voll und ganz.»

INFO-TIPP

Weiterführende Informationen sind erhältlich bei:

Franke Kaffeemaschinen AG
 4663 Aarburg
 Tel. 062 787 36 07
 Fax 062 787 30 10
www.franke-cs.com

Der Autosteam von Franke

Milchschaumqualität, die keinem Profi-Barista entgeht: Mit der neu entwickelten Autosteam Pro-Dampfpflanze können nach Wunsch grössere oder auch sehr geringe Mengen Milch auf Knopfdruck erhitzt oder aufgeschäumt werden. Automatisch wird die Milch durch Luft und Dampf zu perfektem Milchschaum verarbeitet. Die Temperatur sowie die Luftzufuhr können pro Produkt individuell programmiert werden. Ein einfacher Reinigungsvorgang der Dampfpflanze garantiert einen hohen Hygienestandard. Die Autosteam Pro-Dampfpflanze ist Standard bei den 2-Step-Ausführungen der Evolution Plus, Spectra und Sinfonia.

