

# Solothurn: Roman Oschwald führt neu das Restaurant Salzhaus

🏠 / News

/ Solothurn: Roman Oschwald führt neu das Restaurant Salzhaus



Roman Oschwald hat auf 1. Februar 2015 die Geschäftsleitung des Restaurant Salzhaus der Genossenschaft

Baseltor in Solothurn übernommen. Mit Roman Oschwald (1984) kehrt ein bekanntes Gesicht an den Landhausquai zurück: Der gelernte Koch und Dipl. Restaurateur / Hotelier HF, war bereits von 2010 bis 2013 als Co-Leiter des Restaurants tätig.

mgt.

*Roman Oschwald am Drücker (Bild zVg.)*

Nach verschiedenen Stationen in der Cantinetta Bindella und in der Genossenschaft Baseltor – zuletzt in der Unternehmensentwicklung – leitet der erfahrene Gastgeber neu das mit 14 Gault-Millau-Punkten bewertete Restaurant. Roman Oschwald folgt auf Sarah Fuss, die neue berufliche Ziele verfolgt.

*Roman Oschwald, hatten Sie Heimweh nach dem Restaurant Salzhaus oder warum kehren Sie wieder zurück?*

Heimweh ist vielleicht das falsche Wort. Aber ich habe die Leidenschaft und

das Herzblut, mit denen im Restaurant Salzhaus gearbeitet wird, nie vergessen. Und als ich dann von meiner Südamerikareise zurückkam und ich die Möglichkeit bekommen habe, wieder im Salzhaus das Zepter zu übernehmen, war ich begeistert.

*Sie haben sich auch weitergebildet in den letzten Jahren?*

Ja, ich habe die Hotelfachschule absolviert und bin nun als Gastgeber rundum ausgebildet.

*Werden Sie eine Kursänderung im Restaurant Salzhaus vornehmen?*

Nein, das Konzept ist nach wie vor perfekt und das gesamte Team mit Küchenchef Christian Härtge ist hoch motiviert. Härtge und seine Küchenbrigade sind übrigens schon seit der Eröffnung des Restaurant Salzhaus für unsere genussreiche Küche zuständig. Ich freue mich einfach darauf, dass ich gemeinsam mit dem ganzen Team viel bewirken kann.

*Sie bieten ein Mittagsmenü an, welches grossen Anklang findet. Was ist das Geheimnis?*

Wir liegen mit unserer „Mittags-Box“ im Trend. Heute lieben die Kunden ein Mittagsmenü beim Spitzenkoch, das unkompliziert in einer Stunde serviert wird. Unsere Mittags-Box, ein 2- oder 3- Gang-Menü für 25 (30) Franken, wird daher sehr geschätzt. Der faire Preis und die hohe Qualität überzeugen.

*Gilt das Restaurant Salzhaus sonst eher als hochpreisig?*

Mit 14 Gault-Millau-Punkten bietet das Salzhaus qualitativ hochstehende Produkte an, die Küchenchef Christian Härtge sehr raffiniert verarbeitet. Ich denke, wer bei uns einen Abend verbracht hat, erkennt schnell den Wert unserer Küche, unserer Philosophie, unseres Services und unserer Leidenschaft. Dann ist der Preis kein Thema mehr.

*Glauben Sie, die Gäste sind heute preissensibler als früher?*

Nicht nur preissensibler, die Kunden sind heute auch besser informiert. Sie wollen wissen, woher Fleisch und Gemüse stammen. Und das kommt unserer Philosophie entgegen. Uns sind die hohe Qualität und Regionalität der Produkte enorm wichtig. Uns liegt auch ein professioneller Service am Herzen. Dennoch soll die Atmosphäre bei uns unverkrampft bleiben. Im Salzhaus muss nicht immer ein grosses Menü zelebriert werden. Wir freuen

uns auch über Gäste, die abends nur schnell einen Gang geniessen möchten. Vor allem unsere Plätze an der Bar laden zu einem unkomplizierten Essen ein.

*Welche Gäste sprechen Sie an? Und wie gross ist Ihr Einzugsgebiet?*

Wir ziehen ein Publikum aus der Region und der ganzen Schweiz an. Das freut uns sehr. Ob individuelle Gäste oder Geschäftskunden – bei uns sind alle willkommen.

*Also haben die Gäste gar keine Schwellenangst?*

Oh, die gibt es immer. Aber wir liegen direkt am Landhausquai an der Aare und sind im Sommer mit unserer Terrasse am regen Treiben involviert. Da können uns Leute kennenlernen und entdecken, dass wir unkompliziert sind.

*Sie haben den Kultgrill „Green Egg“ in der Küche. Was fasziniert eigentlich grosse Küchenchefs wie Andreas Caminada oder Tanja Grandits an diesem Holzgrill?*

Auch unser Küchenchef liebt es, wenn er beispielsweise ein Entrecôte auf dem Holzkohlengrill zubereiten kann. Während des ganzen Jahres, egal wie das Wetter verrückt spielt. Dieser spezielle Grill steht in der Küche und wird in der Regel einmal pro Abend angefeuert. Das System ist wirklich genial und daher so beliebt bei den Spitzenköchen.

*Wie können Ihre Gäste von den Synergien der Schwesterbetriebe Solheure, Baseltor oder dem Catering Hoch3 profitieren?*

Das ist das Schöne an unseren Betrieben – wir ergänzen uns perfekt. Und bleiben doch eigenständig. Das schätzen unsere Gäste.

06.02.2015, 15:45 von admin | 1172 Aufrufe

## Kommentare