

# VOM OFFSETDRUCKER ZUM FLEISCHSOMMERLIER.

**MICHAEL VOGT, MASTER BEST  
OF SWISS GASTRO 2022**

Wir treffen Michael Vogt in der Hinterhofmetzgerei in Staad – seinem Herzensprojekt. Gleich auf Anhieb wird klar, der Master Best of Swiss Gastro 2022 steht für Qualität und einen nachhaltigen Fleischgenuss.

## **Vom Offsetdrucker zum leidenschaftlichen Fleischsommelier**

Der gelernte Offsetdrucker und Inhaber einer Druckerei entschied im Alter von 40 Jahren, sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Er bildete sich zum Fleischsommelier weiter. «Mit einem guten Stück Fleisch konnte man mich schon immer begeistern», begründet er seine Entschei-

**«MIT EINEM GUTEN  
STÜCK FLEISCH  
KONNTE MAN MICH SCHON  
IMMER BEGEISTERN»**

dung. «Die Massentierhaltungsskandale aus dem Ausland haben mir aber die Lust auf ein saftiges Steak verdorben.» So ist die Idee der Hinterhofmetzgerei geboren. Auf einem Hof in der Gemeinde Rorschacherberg «baue ich meine eigene Rinder-

herde auf und ab». Nebst der Rinderzucht habe er sich auch noch auf Fleisch alter Schweizer Kühe spezialisiert, denn «die alten Kühe, die ich handverlesen und geschlachtet einkaufe, sind für mich eine viel nachhaltigere Sache, als wie ich es mit meinen eigenen Kühen mache.» Sie hätten ihr ganzes Leben als Mutter- oder Milchkühe gedient. Dass daraus am Ende noch ein gutes Steak resultiert, ist für den Fleischsommelier der perfekte Weg, Nachhaltigkeit und Fleischgenuss zu kombinieren.

## **Aus Begeisterung wird Leidenschaft**

«Ein Fleischsommelier ist ein Genussbotschafter.» Er habe die Aufgabe, den Leuten den Fleischgenuss näherzubringen. Bei ihm stehe das Fleisch im Fokus und er habe sich zur Aufgabe gemacht, ein perfektes Stück auf den Teller zu bringen. Als Fleischsommelier zeige er seinen Gästen die Bandbreite vom Fleisch und dessen Geschmack auf. «Für mich ist es wichtig, dass die Kunden, die bei mir ein Stück kaufen, dieses zu Hause auch perfekt zubereiten können.»

## **Martin Hugentobler als Berater**

Für sein Vorhaben benötigte Michael Vogt eine Küche. «Ich hatte noch nie mit der Gastroküche zu tun. Da war ich völlig grün hinter den Ohren.» Über Freunde habe er Martin Hugentobler kennen gelernt. «Martin hat mich von Anfang an begleitet.» Gemeinsam

**«ICH HATTE NOCH NIE MIT  
DER GASTROKÜCHE ZU TUN  
DA WAR ICH VÖLLIG GRÜN  
HINTER DEN OHREN.»**



haben sie seine Vision weiterentwickelt und ein Küchenkonzept erstellt. «Ich habe mich damals für Hugentobler entschieden und das war eine sehr gute Entscheidung.» Er habe nicht nur die Küche, sondern auch eine Beratung erhalten. «Die Profis haben mir zu Beginn viele Tipps gegeben, bis ich meinen eigenen Weg gefunden habe.»

## **Innerhalb von einem Jahr von der puren Verzweigung zum Master Best of Swiss Gastro 2022**

2019 hat Michael Vogt die Hinterhofmetzgerei eröffnet. Vor der grössten Herausforderung stand er Ende 2021, als es in seinem engsten Umfeld eine einschneidende Veränderung gab. Plötzlich stand er alleine in der Küche. «Ich war zu 100% verzweifelt, war ganz auf

Text: Melanie Kobel, Benjamin Matter  
Bilder: Roy Matter, ronson.ch



Leidenschaft für die Gastronomie:  
Martin Hugentobler, Michael Vogt, (Master Best of Swiss Gastro 2022) und Reto Emmenegger, (Master of Swiss Systems, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG)

## «OHNE HOLD-O-MATEN KÖNNTE UND MÖCHTE ICH NICHT MEHR ARBEITEN»

mich gestellt und wusste nicht, wie und ob es weitergehen sollte...» Ab diesem Zeitpunkt war er nicht mehr nur für die Fleischzubereitung verantwortlich, sondern auch für das Kochen der Beilagen. Die Kochsysteme von Hugentobler hätten ihn damals beinahe zur Verzweiflung gebracht. «Ich habe das Konzept der Küche einfach nicht verstanden.» Da griff er zum Hörer und holte sich bei Hugentobler Hilfe. Sie erklärten ihm in der

Folge die verschiedenen Funktionalitäten der Küche nochmals eingehend. Das habe er gebraucht, «denn da habe ich das Konzept erstmals richtig verstanden». Seither koche er nun selbst und dies mit viel Begeisterung und Erfolg. «Der Gewinn des Masters war für mich ein magischer Moment. Es war die Bestätigung, dass wir etwas richtig machen.»

### Ohne Hold-o-maten geht nichts

«Am meisten nutze ich die Hold-o-maten.» Für Michael Vogt ist klar: «um ein perfektes Steak auf den Teller zu bringen, muss ich mit den richtigen Temperaturzonen arbeiten.» Dank den zwei Hold-o-maten könne er mit drei verschiedenen Temperaturzonen arbeiten, mit einer ganz niedrigen Hitze und mit einer mittleren Hitze. Die maximale Hitze erzeuge

er dann mit dem Grill. «So bin ich sehr flexibel und kann das Fleisch immer auf den Punkt zubereiten.» Sein Rezept zum perfekten Stück sei, dieses zuerst möglichst lange in der kleinsten Temperaturzone schonend niederzugaren und dann auf dem Grill scharf anzubraten. Für ihn ist klar, «ohne den Hold-o-maten könnte und möchte ich nicht mehr arbeiten». Er wolle jedes Stück Fleisch perfekt zubereiten, wofür die Hold-o-maten unverzichtbar seien, da Temperaturen beim Hold-o-maten perfekt stimmen und er sich blind darauf verlassen könne.

[www.hinterhofmetzgerei.ch](http://www.hinterhofmetzgerei.ch)  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)