



Jubiläums-Rezepte



66 Jahre Hunziker Küchen



Erfolgsrezept der Firma Gebr. Hunziker AG

Im Jahr 1949, kurz nach dem Krieg, wurde das Bauernhaus von den Brüdern Ernst & Werner Hunziker zu einer bescheidenen Schreinerwerkstatt umgebaut. Da keinen neuen Maschinen zu kaufen waren, mussten sich die beiden Brüder mit Occasionen behelfen. Die beiden Brüder hatten ihr Handwerk gelernt und konnten sich einen treuen und zufriedenen Kundenstamm aufbauen. Auch die Ehefrauen halfen neben Kindererziehung, Haushalt und Garten tatkräftig mit. Die Erzeugnisse wurden in den ersten vier Jahren mit Töff und Seitenwagen, grössere Stücke mit Ross und Wagen eines Onkels, geliefert. 1952 wurde das erste Auto mit Anhänger gekauft, um damit auch Kundschaft aus der weiteren Region berücksichtigen zu können. Damals ahnte noch niemand, dass sich der Kundenkreis in späteren Jahren über die ganze Schweiz ausbreiten würde. 1959 begann der dritte Bruder, Fritz Hunziker, in der Firma zu arbeiten.

Grossauftrag und neue Technologien

Als die Gemeinde Kirchleerau den Turnhallen-Neubau beschloss, bekamen die Gebrüder Hunziker AG den Auftrag für die Fenster. Ein Unterfangen, das zur damaligen Zeit einige Anforderungen stellte. Die Brüder Hunziker nahmen die Herausforderung an und wandten für die Doppelverglasung-Fenster eines der ersten Trennverfahren an, und dies mit gutem Erfolg.

Da sich die Aufträge häuften, wurden 1961 die ersten Angestellten eingestellt. Die nicht aus der eigenen Familie stammten. Dank ihres guten Rufes bekamen sie jetzt auch Aufträge aus Davos und dem Tessin. Dabei vergass man aber nie die Kundschaft aus der Region.

1965 begann die Umstellung vom Fenster- auf den Küchenbau. Bereits zeigte sich ein künftiger Nachfolger. Der Sohn von Ernst Hunziker, der heutige Geschäftsinhaber Franz Hunziker, absolvierte eine Schreinerlehre und trat wohlgerüstet und sorgfältig ausgebildet in den Familienbetrieb ein.

Strukturelle Veränderungen

Gesundheitshalber hat sich 1979 Werner Hunziker, einer der Gründer, aus dem Betrieb zurückgezogen. Fortan gab er Werkunterricht an verschiedenen Schulen und veranstaltete als Kursleiter diverse Hobby- und Freizeitkurse. Werner Hunziker war auch nach seiner Pensionierung meistens ins seiner, zu einer Mini-Schreinerei umgebauten Garage, anzutreffen.

Ernst Hunziker führte die Schreinerei weiter und gründete zugleich eine Aktiengesellschaft. Damals wurden die Pläne von Hand skizziert und bei einem Glas Wein wurden die Verkäufe am Küchentisch besiegelt. Der Küchenbau hatte sich in der Zwischenzeit so gut etabliert, dass im Jahr 1979 eine Küchenausstellung realisiert werden konnte. Nach einigen Umbauten und Modernisierungen erfreut diese auch heute noch die Kunden.

Die harte Arbeit in den Anfängen forderte ihren Tribut und Ernst Hunziker übergab im Jahr 1983 die Aktienmehrheit seinem Sohn Franz, stand ihm aber bis zu seinem Tod mit seiner langjährigen Erfahrung zur Seite. 1989 trat sein zweiter Sohn Peter, ebenfalls gelernter Schreiner, in den Familienbetrieb ein.

Bauliche Veränderungen

Das vor 66 Jahren erstmals umgebaute Bauernhaus wurde den jeweiligen Platzbedürfnissen entsprechend, mehrmals an- und umgebaut. So wurde der Maschinenpark laufend erneuert und modernisiert, um ohne Qualitätseinbussen noch rationeller produzieren zu können. 1996 wurde die ganze Küchenausstellung neu konzipiert und gleichzeitig ein direkter Zugang über die rote Aussentreppe realisiert werden.

Im Jahr 2001 verliess die letzte, von Grund auf selber hergestellte Küche, die Werkstatt. 2011 verliess Peter Hunziker die Firma, um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Seither führen Franz und Susanne Hunziker die Firma alleine.

Schmidt-Küchen (Frankreich)

Vor 25 Jahren konnte die Firma Hunziker Küchen AG die Vertretung der Schmidt-Küchen übernehmen. Schmidt-Küchen gehört zu den grössten Küchen-Herstellern in Europa. Weltweiter Niederlassungen sprechen für diese Küchen, die mit exklusivem Design und hoher Qualität Grenzen überwindet. Seit 50 Jahren beweisen die Fachleute von Schmidt ihr Know-how in jeder Küche. In der Entwicklungsabteilung entwerfen Designer und Planer heute Küchen, die den Erwartungen von morgen entsprechen. Tradition und Technik arbeiten Hand in Hand. Ob modern in Kunstharz oder traditionell in Holz, Schmidt-Fronten sind in über 60 Farben zu haben.

Stöcklin-Küchen seit 28 Jahren (Schweiz)

Schweizer-Küchen – Ideen in bewährter Schweizer-Qualität. Jahrzehntelange Erfahrung, vereint mit Kreativität und Präzision sind die Basis solider Küchen nach Mass. Die Grundlage für individuelle Küchenträume schafft dieses ausserordentlich flexible Programm. Es bietet eine rundum abgestimmte Palette an Farben und Materialien in hervorragender Qualität. Funktionalität bis ins Detail und Küchenlösungen für jedes Budget. Kurz: Viel Küche und Komfort zu überzeugenden Preisen.

66 Jahre Gebr. Hunziker AG

Jahrelange Erfahrung der Küchenlieferanten, langjährige Erfahrung in der Planung und Realisierung von Küchen und ausgestattet mit Küchengeräten jeglicher Gerätehersteller – das sind Hunziker-Küchen.

In der 2015 erneuerten Küchenausstellung können die Kunden ihre persönliche Wunschküche zusammenstellen. Beraten und unterstützt durch ein erfahrenes und innovatives Verkaufsteam. Die Firma Hunziker-Küchen präsentiert in der Küchenausstellung 8 Muster-Küchen mit den neusten Küchengeräten.

Detailgenaue Planung, individuelle Ausstattung und Offerten mit farbigen Ansichten habe alle Hunziker-Küchen gemeinsam. Die Montage erfolgt durch gelernte Schreiner.

Für jeden Haustyp – ob Umbau oder Neubau, für jeden Geschmack – ob jung oder älter wird gemeinsam die beste Lösung erarbeitet und verwirklicht. Viel Wert wird auch auf rationelles Arbeiten in der Küche gelegt. Denn...

... eine Hunziker-Küche soll schön und funktionstüchtig sein.



Franz & Susanne Hunziker

Unsere Küche ist von A wie Aubergine bis Z wie Zucchini auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten – dank der kompetenten Beratung der Firma Gebr. Hunziker AG.



Familie Donadini

Pouletspiessli mit Zitronengras

Zutaten (3 Personen)

- 4 Pouletbrüstli
- 10 Stängel Zitronengras
- 20 g frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter, flüssig
- 3 cl Cognac
- 3-4 Nektarinen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Pouletbrüstli in Würfel schneiden. Ingwer fein reiben, Knoblauchzehen pressen und alles mit flüssiger Butter und Cognac mischen. 4 Stängel Zitronengras längs halbieren oder vierteln und mit dem Messerrücken flach drücken, evt. die Stängel verknoten.

Die Marinade mit dem Zitronengras und den Pouletwürfeln gut durchmischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Nektarinen in Schnitze schneiden. Abwechslungsweise Pouletwürfel und 1 Nektarinschnitt an einen Zitronengras-Stängel spießen. (6 Spiesse)

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Spiesse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 20 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

E Guete!



Ich liebe das Kochen mit den neuen Geräten.

Die von der Firma Gebr. Hunziker AG vorgeschlagenen Geräte bieten unzählige Möglichkeiten.

Familie Hunziker

Spätzlipfanne

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Spätzli
- 1 Zwiebel
- 300 g Gemüsestreifen
 (Rüebli, Lauch, Peperoni)
- 350 g Pouletgeschnetzeltes
- ½ dl Rahm
- 4 EL Reibkäse
 Salz, Pfeffer,
 Aromat, Herbamare

Zubereitung

Das Pouletgeschnetzelte in der Bratpfanne anbraten und würzen, nach 10 Min. in einem Teller beiseite stellen.

Die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. Danach das Gemüse dazu geben und 10 Min. garen, ab und zu wenden. Wenn nötig 1 dl Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Aromat würzen. Die Spätzli dazugeben, Rahm und Reibkäse darunter mischen, anschliessend das Poulet dazu geben und weitere 10 Min. auf kleinem Feuer kochen lassen.

Einen guten Appetit



*Ich bin begeistert von der Einteilung und dem Platz
in den Schränken
und vom Service der Firma Gebr. Hunziker AG.*



Regula Greber/Tobias Müller

Rosmarinpolenta

Zutaten (4 Personen)

- 3 ½ dl Bouillon
- 3 dl Milch
- 250 g Bramatereis, grob
- 2 EL Rosmarin
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan

Zubereitung

In einer Gratin-Platte Bouillon, Milch und Polentamais einrühren, Rosmarin fein hacken und begeben.
Polenta mit der Dampfgarfunktion garen (nicht zudecken)
Butter und Parmesan unter die Polenta mischen und ca.
5 Min. ruhen lassen

Ofenfunktion Dampfgaren

96 Grad / 45 – 50 Minuten

E Guete!

*Wir bemühen uns täglich,
unseren Kunden
eine Top-Beratung
und einen umfassenden
Service zu bieten.*



Franz Hunziker, Geschäftsführer

Kartoffelsuppe

(überliefertes Rezept aus der Familie von Franz Hunziker)

Zutaten (4 Personen)

60 g Butter
60 g Mehl
1 lt Bouillon
div. Gemüse, kleingeschnitten
div. Würste, kleingeschnitten

Zubereitung

In einem grossen Topf eine klassische Mehlschwitze aus Butter und Mehl zubereiten, die mittelbraun sein sollte. (Unsichere nehmen eine Mehlsuppe aus der Tüte) Kellendiv. die Bouillon zugeben und so lange umrühren, bis sich alles gut verbunden hat und eine relativ dickliche Suppe entsteht. 10 Min. auf kleiner Flamme einköcheln lassen. Gemüse (Kartoffeln, Rüebli, Lauch, Wirz ect.) begeben und weitere 20 Min. köcheln lassen. Die Wursträdchen (Wienerli, Servelats, Rauschwüstli, Schweinsbratwurst ect.) begeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Falls die Suppe zu dick wird, Wasser oder Bouillon begeben. Die Suppe nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In unserer Familie wird diese Suppe je nach Gusto mit einem Schuss Essig und/oder Reibkäse und frischem Brot genossen.

En Guete wünscht Franz Hunziker



Katharina Seiler

Kauffrau

Projektierung
Bauleitung
Verkauf



Rolf Seiler

Kaufmann

Immobilien-
bewirtschaftung
Finanzen
Verkauf



Nicole Reijnen

Dipl. Architektin HTL

Ausführungsplanung
Partnerin

Kalbsvoressen an Madeirasauce

Zutaten (4 Personen)

- 1 Schalotte
- 700 g Kalbsnuss oder -schulter
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Wenig Mehl
- Butter zum Anbraten
- 1 dl Madeira
- 1 dl Weisswein
- 3 dl Fleischbouillon
- 2 dl Rahm
- 4 Rübli, 3-4 cm Stengelchen
- 400 g Broccoli, Röschen und Stengelchen
- 200 g Champignons, gewaschen

Zubereitung

Die Schalotte schälen und fein hacken. Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden und unmittelbar vor dem anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Mehl bestäuben. In 2 Port. In heisser Butter abraten. Zugedeckt warm stellen. Die Hitze verkleinern und die Schalotten im Bratensatz andämpfen. Ev. noch etwas Butter begeben. Mit dem Madeira ablöschen, den Bratenfond auf lösen und etwas einkochen lassen. Weisswein und Bouillon dazugießen und das Fleisch beifügen. Auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 1 ¾ Std. garziehen lassen. Die Saucenflüssigkeit soll immer nur unmittelbar vor dem Siedepunkt bleiben. Rübli & Broccoli getrennt in Salzwasser kurz vorgaren (knackig), gut abtropfen lassen. Ca. ¼-Stunde vor Ende Garzeit des Fleisches, Rahm und Champignons begeben. Gemüse begeben, sorgfältig mischen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Wenn das Gemüse heiss ist, das Voressen sofort servieren.

In all den Jahren unserer Geschäftsbeziehung haben wir mit der Firma Gebr. Hunziker AG nur die besten Erfahrungen gemacht.

Herr & Frau Seiler/Nicole Reijnen



Mit der Firma Gebr. Hunziker AG haben wir unsere Traumküche Realisiert. „Unsere Küche“ geben wir nicht mehr her.

Herr & Frau Salzmann

Salade d'Odete

Zutaten (4 Personen)

Friseé-Salat
Confit de Canard
Gänse- oder Entenleber
(oder Mousse)
Croutons aus Pariserbrot
Verlorenes Ei pro Person
Franz. Salatsauce

Zubereitung

Salat waschen und rüsten. Confit de Canard von Knochen und Fett befreien, in Stückchen schneiden, scharf anbraten. Leber in Stückchen schneiden, kurz braten oder Mousse in kleine Quadrate schneiden. Salat mit Sauce anrichten, Confit, Leber und Croutons darüber verteilen. In die Mitte das verlorene Ei geben, leicht angeschnitten. Servieren.

E Guete!



*Nach einem längeren Aufenthalt
in Singapur, freuen wir uns auf
unsere Küche zu Hause.*

Familie Wespi

Tarte-Tatin mit Zimtrahm

Rezept (8 Personen)

150 g Zucker
25 g Butterflöckli
1 kg Aepfel
ausgewallter Blätterteig
1,5 dl Halbrahm, kalt
½ EL Puderzucker
½ TL Zimt

E Guete!

Zubereitung

Zucker auf dem Blechboden verteilen, ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens caramolisieren.
Herausnehmen.
Butterflöckli auf dem Caramel verteilen.
Aepfel schälen, in sechs Teile schneiden, Kerngehäuse entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten und leicht überlappend auf den Caramel geben.
Backen: ca. 20 Min. bei 220 Grad in der Ofenmitte.
Herausnehmen. Blätterteig mit einer Gabel dicht einstechen und locker auf die Aepfel legen. Teigrand zwischen Aepfel und Blechrand drücken. Ca. 15 Min. fertig backen.
Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sofort auf eine Tortenplatte stürzen, warm oder kalt servieren.
Halbrahm, Puderzucker und Zimt zusammen steif schlagen, zur Tarte servieren.

Herzlichen Dank an alle, die mitgeholfen haben, dieses Rezeptbüchlein zu realisieren.

Franz & Susanne Hunziker



Hunziker Gebr. AG
Schreinerei und Küchenbau

Dorfstrasse 72
5054 Kirchleerau

Tel. 062 726 12 71
hunziker.kuechen@bluewin.ch

