

ASCOBLOC / 1857. NIEDERRHEINISCHES WIRTSHAUS IM HAUS WIRICHS IN ST. TÖNIS

Mit einem anderen Blick

„Komm, wir gehen ins 1857“, sagen die jungen Leute, „Haus Wirichs“ die älteren Gäste, „Wirtshaus“ die Generation dazwischen – dies belegt: Die Gästeklientel im 1857. niederrheinisches Wirtshaus im Haus Wirichs in St. Tönis ist breitgefächert und schätzt die deutsche Küche, die auf der Technik von ascobloc zubereitet wird. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Das altherwürdige Backsteingebäude in der Hochstraße inmitten des beschaulichen Städtchens St. Tönis kann auf eine über 160-jährige gastronomische Geschichte zurückblicken – bis ins namensgebende Jahr 1857 reicht sie zurück. Im Juli 2022 wurde es das gastronomische Reich von Nico und Pia Frass.

Zum eigenen Restaurant kamen die beiden Quereinsteiger über einen Umweg. Aushilfsjobs in der Branche seit seinem 14. Lebensjahr ließen die Liebe und Leidenschaft des gelernten Industriekaufmanns für die Gastronomie stetig wachsen. Der starke Wunsch des ehemaligen Außendienstlers nach einer beruflichen Veränderung, dem Wegfall des ständigen Unterwegsseins in ganz Deutschland und nach einem eigenen Lokal ließen ihn den Schritt in die gastronomische Selbstständigkeit wagen. Seine Frau, gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau, stieg nach anfänglichem Zögern in den Familienbetrieb ein.

Das 1857. niederrheinisches Wirtshaus im Haus Wirichs ist bereits die zweite gastronomische Wirkungsstätte der Frass. Erst im April 2020 hatten beide die Gaststätte Rosental wenige Straßen weiter übernommen. Weil der ehemalige Sportlertreff nach den beiden Corona-Lockdowns unter der Regie von Nico und Pia Frass zu einer gefragten Anlaufstelle wurde, schauten sie sich nach einem größeren Objekt um und wurde mit dem Gebäude des 1857, das gerade frei wurde, fündig – was kurze Zeit später die Schließung des Rosentals zur Folge hatte. Zwei Betriebe gleichzeitig wollte das Paar, inzwischen



Nico und Pia Frass haben 2022 das 1857 ins Leben gerufen

Das 1857 liegt im Zentrum von St. Tönis und ist das letzte Restaurant der Stadt mit deutscher Küche. Der gemütliche Innenhof lädt zum Verweilen ein. Das Gebäude im Hintergrund ist aufgemalt. Hier stand einst ein großer Saal, der vor Jahrzehnten abgerissen wurde

mit einem Sohn zu einer Familie geworden, aufgrund von Zeit, Kosten und Personalmangel nicht führen.

Tradition trifft Moderne

Dem historischen Charme des Wirtshauses, durch die Architektur des Gebäudes, steht ein modernes Ambiente innen gegenüber. Geschickt wurden dabei liebevolle Details integriert, die dem 1857 einen Wirtshauscharakter verleihen. Die alten Bilder vom Heimatbund über der Theke im Schrankraum und Café, das kleineren Gesellschaften bis zu 30 Personen Platz bietet, zeugen von alten Zeiten. Sie belegen, dass es hier auch einmal eine eigene Brauerei und einen großen, vor Jahrzehnten abgerissenen Saal gab, in dem es – so berichten ältere Gäste – „früher die besten Partys stattfanden“.

Herzstück des Restaurants ist ein großer Raum, der von den Frass Saal getauft wurde. Er bietet Zugang zum ruhigen und gemütlichen Innenhof, wo ein Wandgemälde den alten, abgerissenen Saal wieder aufleben lässt. Neben dem À-la-carte-Geschäft werden im neuen Saal Familienfeiern und Firmenevents ausgerichtet. Eine weitere Option für Events oder Treffen von Verbänden und Chören aus St. Tönis ist im Obergeschoss des 1857 zu finden. Der abgeschottete Bereich verfügt über einen großen hellen Raum und besitzt sogar eine eigene, vollausgestattete Bar, die bei Bedarf aktiviert wird. Das Angebot des 1857 runden zwei Kegelbahnen ab, die stark nachgefragt sind.

Moderne trifft Tradition: Im Schrankraum dominiert die lange Theke. Das Café (rechts oben), der Saal (rechts, Mitte) und der Eventraum (rechts unten) im ersten Stock des 1857 bieten sich für Familienfeiern und Firmenevents an



FACTS

- Das 1857. niederrheinisches Wirtshaus im Haus Wirichs wurde im Juli 2022 von Nico und Pia Frass eröffnet
- Namengebend war das Jahr 1857, seitdem ist in dem Gebäude Gastronomie vertreten
- Über 100 Sitzplätze im Schrankraum, Café, Saal, Innenhof und der Terrasse vor der Tür
- 42 Mitarbeiter kümmern sich um das Wohl der Gäste
- In 2024 möchte man in der Küche und im Service ausbilden
- Herzstück der Küche ist ein Monoküchenblock von ascobloc, geplant und installiert von Hörstke Großküchentechnik
- www.wirtshaus1857.de; www.ascobloc.de www.hoerstke.de



Fotos: 1857. niederrheinisches Wirtshaus im Haus Wirichs (1.), GWVerlag (12)

alexandersolia
Food processing

JUST PERFECT

Die neue Ära des Rührens



Für unsere AW R 20 - 30 Liter „Kodiak“ Modelle

www.alexandersolia.com

ASCOBLOC / 1857. NIEDERRHEINISCHES WIRTSHAUS IM HAUS WIRICHS IN ST. TÖNIS



Wie ein Uhrwerk

Erfolg hat man nie allein, dem Credo folgen Nico und Pia Frass. Die beruflichen Werdegänge der beiden machen den berühmten Blick über den Tellerrand aus, der im 1857 zu spüren ist – insbesondere beim Umgang mit dem Personal. Vieles vom Erfolg verdanke man dem Team, wie Nico Frass bestätigt. „Wir schreiben Familienbetrieb dran und möchten das auch leben“, so der Geschäftsmann. „Wichtig ist es, ein gutes Team zu haben. Das Team – egal, um welche Position es sich bei jedem einzelnen Mitarbeiter handelt – ist wie eine Uhr. Jedes Rädchen muss laufen, in eine gemeinsame Richtung. Fällt eins aus, funktioniert die Uhr nicht.“ Das Teamwork im 1857 erlaube es ihm und seiner Frau, sich bei Bedarf für eine gewisse Zeit aus dem Betrieb herauszuziehen. Sei es für die Familie oder um neue Ideen zu entwickeln, wie sich die Innenstadt mit Aktionen wieder beleben lassen könne. Davon hat Nico Frass einige in der Schublade, die aufgrund von bürokratischem Irrsinn vorerst leider dort verweilen.

Der Arbeit ihrer Mitarbeiter zollen Nico und Pia Frass Respekt, bringen den Köchen und Servicekräften eine große Wertschätzung entgegen, auch aufgrund zahlreicher Erfahrungen im ersten Jahr des 1857. Drei Monate übernahm das Paar in der Küche, als ein Mitarbeiter ausfiel. Besen und Wischmopp haben die beiden im Restaurant ebenfalls bereits in die Hand genommen. Im September 2023 führte das Paar die Vier-Tages-

Das Herzstück der Küche ist der Monoküchenblock von ascobloc. Die Wärmebrücke über zwei Etagen, die Griddleplatte und das von beiden Seiten bedienbare Induktionsfeld sind Sonderanfertigungen, die sich das Küchenteam gewünscht hat

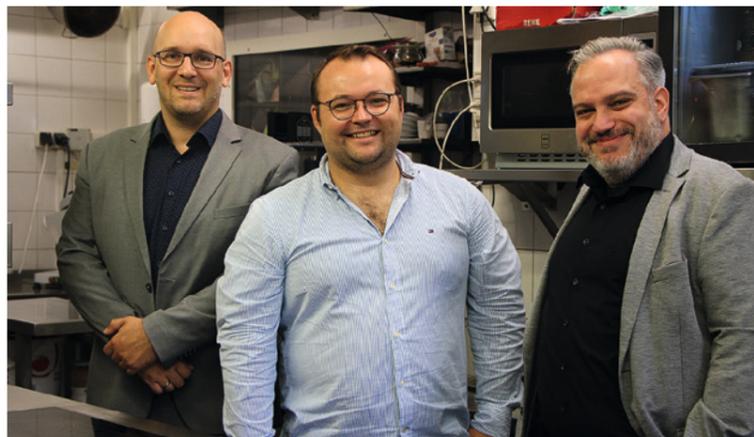
Nico Frass (Mitte) wurde bei der Planung des Blocks von Tobias Marenberg (links), Vertrieb Hörstke Großküchen/ Einrichtung, und Roberto Grasso, Gebietsverkauf West bei ascobloc, unterstützt

Woche ein, indem es die Öffnungszeiten verkürzte. So fällt nun das bisherige Frühstückangebot weg, geöffnet wird erst um elf Uhr anstatt neun Uhr. Ein neues Schichtsystem reduziert den Einsatz von Aushilfen. Das vorhandene Personal wird gezielt eingesetzt. Bei einem Schichtwechsel haben die jeweiligen Mitarbeiter fünf Tage am Stück frei – ohne sich Urlaub nehmen zu müssen. Seither bezahlen die Frass ihrem Team jede Überstunde, die Aushilfen erhielten ein Gehalt über dem Mindestlohn. Im kommenden Jahr soll im 1857 auch in den Bereichen Service und Küche ausgebildet werden. Um junge Talente anzuwerben, will Nico Frass Ausbildungsmessen besuchen und in Schulen gehen.

Dresdner Technik und Wittener Unterstützung

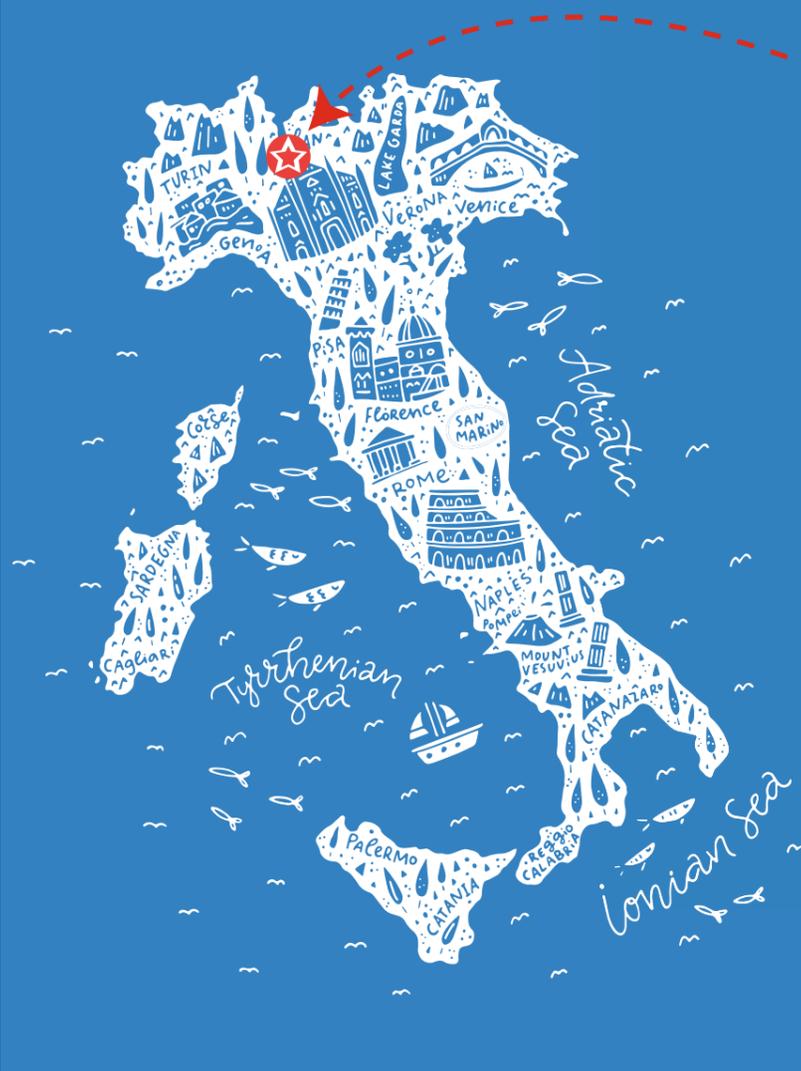
Wie der vollständige Name des 1857 verrät, steht niederrheinische Wirtshausküche auf der Speisekarte, modern interpretiert mit regionalen und saisonalen Produkten. Damit ist das Haus das letzte in St. Tönis, das überhaupt noch deutsche Küche anbietet. Generell sei die Restaurantdichte der Stadt, so Nico Frass, in den letzten Jahren gesunken.

Von der Schweinshaxe, über Fisch und Burger bis hin zu vegetarischen und veganen Speisen kommen aus der Küche des 1857, die von den Frass, Hörstke Großküchen/ Einrichtung aus Witten und ascobloc aus Dresden in Teilen einer Generalüberholung unterzogen wurde. So wich der alte Pizzaofen des Vorgängerbetriebs, einem italienischen Restaurant, zugunsten der kalten Küche. Neben Bestandsgeräten aus dem Rosental zog ein Monoküchenblock von ascobloc in die schmale Küche ein. „Mir war ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis wichtig, was wir bei ascobloc gefunden haben“, berichtet Nico Frass. Bei seinem Koch Uwe Müller punktet der Block mit seinen sechs Induktionsfeldern und vor allem mit der Grill-/Griddleplatte mit halbseitig geriffeltem Stahlboden. Den Sonderbau der Küchenspezialisten ergänzt eine Wärmebrücke über zwei Etagen. Daneben wird mit einer Fritteuse des Unternehmens Pommes und Co. zubereitet. Besonderer Clou und vom Küchenteam, das bei der Planung des Blocks einbezogen wurde, gewünscht: Das Induktionsfeld lässt sich von beiden Seiten aus bedienen, so werden Wege gespart.



Buongiorno Mailand!

Besuchen Sie uns auf der HOST in Mailand in Halle 7 / Stand C59-D66



host Milano
INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OCTOBER
2023
fieramilano

30 JAHRE | PREMIUM KOMBIDÄMPFER

retigo®