HISTORY JAHRESZAHLEN ENTWICKLUNG

Juni 1989

Offizielle Geschäftsübernahme und Neueröffnung des Landgasthofs zum Ochsen am 1.Juni 1989 durch Erica Huser und Jean-Pierre Widmer.

Betriebskonzept: Gutbürgerlicher Landgasthof mit gepflegter Küche und gutem, reichhaltigem Weinangebot. Neben klassischem Gasthofangebot wie „Wiener Schnitzel", „Cordon Bleu", „Zürcher Geschnetzeltem" sowie „Château-Briand" präsentierten wir unsere ersten **U.S. Beef – Spezialitäten**.

Worauf werden die Gäste ansprechen? Wohin wird unsere kulinarische Reise führen? Schon bald stellte sich heraus: Die **U.S. Beef-Spezialitäten** könnten ein Renner werden – eine klarere Geschäftslinie musste her.....

September 1993

Erste große Konzeptanpassung. In unseren ersten vier Geschäftsjahren haben sich zwei unterschiedliche Gästetypen entwickelt. Während sich die Einen ob unseren preiswerten Gerichten erfreuten gab es dann Diejenigen welche eher an unseren **U.S. Beef- Spezialitäten** Gefallen fanden.

Um dem Rechnung zu tragen gibt es nun zwei getrennte Speisekarten: Röstiplausch sowie kleinere preiswerte Gerichte für die Einen, **U.S.-Beef- Spezialitäten** und neu im Sortiment erste Weine aus Kalifornien für die andere Gästegruppe.

Schnell merkten wir, dass der Trend eindeutig Richtung U.S.A. zeigt. Handeln war angesagt. Ein kurzer aber heftiger „Studienaufenthalt" in den U.S.A. gab uns den nötigen Mut und Input für eine Neupositionierung unseres Konzepts.

August 1995

Neudefinierung Betriebskonzept: Wir positionieren uns neu ganz klar als **„American Style Restaurant"**. Es gibt eine neue Speisekarte mit ausschliesslich Amerikanischen Spezialitäten. In der Weinkarte dominieren mit 90% Spitzenweine des Amerikanischen Kontinents, vor allem Gewächse aus Kalifornien. Optisch unterstützt wird unsere Betriebsidentität mit der Neugestaltung des Firmenlogos.

Mit diesem Konzept haben wir für die ganze Schweiz eine neue Gattung Spezialitätenrestaurant geschaffen: Eine Oase für U.S. Beef Liebhaber sowie Freunde Amerikanischer Weine.

9/11 war zu diesem Zeitpunkt noch kein Thema.

April 2001

Der Erfolg sagt uns eindeutig: Wir sind auf dem richtigen Weg. Spezialisierung bringt bedeutende Vorteile für unsere Kundschaft. So können wir uns exklusiv auf Qualität konzentrieren und unser mittlerweile anerkannt hohes Niveau halten.

Für unsere Spezialitäten verwenden wir ausschliesslich U.S. Beef erster Qualität (Hinweis des Bundesamtes für Landwirtschaft: Importfleisch aus Südafrika, USA etc. kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

Mit durchdachtem Speiseangebot und harmonisch passendem Weinsortiment sind wir an einer wichtigen Etappe unseres Schaffens angelangt: Wir konnten beweisen, dass man auch auf dem Lande mit einem hoch stehendem, für hiesige Verhältnisse exotischem Gastronomiekonzept Erfolg haben kann (allen unqualifizierten Unkenrufen zum Trotz).

AB 2005: OCHSEN MATZINGEN - THE BEEF EXPERIENCE

Eine klare Geschäftsposition kurz und treffend geprägt von unserem neuen „Brand". Eine eindeutige Aussage über unser Angebot, welche uns dennoch die Freiheit für Weiterentwicklung lässt, sind wir doch so nicht mehr nur an das Thema „American Steak House" gebunden. Somit haben wir unser definitives Konzept gefunden.

Dezember 2008

26./27. Dezember 2008 erstes X-MAS Musikspecial live im Ochsen! Nach 30 Jahren Unterbruch greift der Chef wieder in die Saiten und führt endlich seinen Bubentraum weiter – er macht wieder Musik! 2010 der erste eigene Song auf CD -TARTAR BLUES- Die X-MAS SPECIALS sind mittlerweile fester Bestandteil im Ochsen. Wir werden sehen, was daraus entsteht, die Zukunft wird es zeigen.

März 2011

STILL GOING STRONG! Unsere Idee bewährt sich. Unsere Fan-Gemeinde ist immer noch am wachsen und so werden wir auch in Zukunft unsere Gästeschar mit besten Steaks und tollen Weinen verwöhnen. Unsere Weinkarte ergänzten wir mit passenden Tropfen aus Italien, Spanien und Frankreich – sehr zur Freude unserer Gäste. Mobiliar wurde angepasst (neue Stühle 2007) wie eine neue dezente Beleuchtung installiert (2008). Als baulicher Höhepunkt dann der neue Induktionsherd (2008).

September 2014

Inzwischen: frisch gestrichen (innen sowie außen), neue Wanddekoration in Form von großen Spiegeln. Neue Gästetoiletten eingebaut. Sie sehen, in den letzten 25 Jahren haben wir so einiges bewegt nicht zuletzt um Ihnen, liebe Gäste, immer einen tollen Aufenthalt bei uns bieten zu können!

März 2022

Soweit, so gut – dann kam Corona! Lock Down 1 am 17.März.2020 – 12.Mai.2020. Unser sofort ins Leben gerufener Tartar Take Away ist ein unglaublicher Erfolg und wurde von unseren Gästen sehr geschätzt. Lock Down 2 folgt am 19.Dez.2020 und dauert bis Ende Mai 2021 (5.5 Monate!) Wieder erfolgreicher Take Away. Langsam kehrt nun wieder Leben ein, diese Zeilen schrieb ich am 05.Feb.2022. Wie weiter? Wir sind zuversichtlich und dankbar, dass es nicht schlimmer gekommen ist.