



Das „südlichste Hotel Deutschlands“: Das Restaurant im Birgsauer Hof ist bekannt für seine exzellente Küche.

Hugentobler-Kochsysteme im Einsatz im Birgsauer Hof in Oberstdorf

Mit Frische-Garantie: „So entspannt haben wir noch nie gekocht!“

Das „südlichste Hotel Deutschlands“ mit angeschlossenen Restaurant begeistert seine Gäste nicht nur mit toller Landschaft, sondern auch mit kulinarischen Schmanckerln aus frischen Zutaten in Topqualität. Das Motto im Birgsauer Hof lautet: „Alles frisch gekocht!“ Was angesichts des höchst unterschiedlichen Gästeaufkommens eine wahre Kunst ist, die aber von der Küchenbrigade dank des „Kochsystems à la Hugentobler“ inzwischen in Perfektion zelebriert wird.

„Wenn ich frühmorgens aus dem Fenster schaue, weiß ich eigentlich schon, ob wir an dem Tag mit einem Massenansturm rechnen können oder ob kaum ein Gast bei uns vorbei schaut“, erzählt Martina Bertold-Thaumiller. „Ich sage meinen Leuten immer: Ihr müsst flexibel sein. Denn selbst an manch nebligem Tag

parkt plötzlich der Linienbus vor dem Haus und 50 Gäste strömen auf einen Schlag ins Restaurant.“

Martina Bertold-Thaumiller ist aufgewachsen in dem kleinen Ort Birgsau im idyllischen Stiltal bei Oberstdorf. Die Tradition des Birgsauer Hofes geht bis ins Jahr 1899 zurück. Seit 1964 ist das Hotel mit angeschlossenen



Foto: Hugentobler

Kochprofis unter sich: Hugentobler-Küchenmeister Tobias Huber mit Oliver Kleinschmidt, Alexander und Stefanie Baum von der Küchenbrigade des Birgsauer Hofes.

Gasthof in Familienbesitz. Die gelernte Hotelfachfrau Martina Bertold-Thaumiller führt das 3-Sterne-superior klassifizierte Hotel (mit 30 Zimmern) seit 2004.

Die Hotelgäste, die vor allem zum Wandern kommen, buchen in der Regel mit Frühstück oder Halbpension. Das Restaurantgeschäft ist extrem wetter- und saisonabhängig (zwischen 60 und 200 Essen am Tag). Die Küche bietet hohes Landgasthofniveau mit dem Schwerpunkt auf regionaler Küche. Der Birgsauer Hof leistet sich sogar den Qualitäts-Luxus, noch selber zu schlachten und zu wursten.

Wie lässt sich der Spagat zwischen schwankendem Geschäftsaufkommen und hohem Qualitätsanspruch besser meistern? Auf der Suche nach einem passenden Kochsystem hat sich Martina Bertold-Thaumiller auf Empfehlung von Kollegen im Herbst 2012 das Kochsystem der

Fa. Hugentobler samt dem innovativen „freeze’n’go“-System vorführen lassen. Nachdem Hugentobler-Projektleiter und -Küchenchef Tobias Huber eine Stunde lang die entscheidenden Vorteile erläuterte, sagte die Chefin des Birgsauer Hofes: „Herr Huber, wo waren Sie bloß die letzten 8 Jahre? Das ist ja super. Das ist genau das, was wir suchen.“

Schließlich steckt folgende Kernidee hinter den Koch-Geräten und -Systemen von Hugentobler: Gerichte und Zutaten in stressfreien Zeiten vorproduzieren und bei Bedarf mit einem Plus an Qualität servierfertig machen! Kurz gesagt: mehr Qualität

Besser Einfälle als Abfälle!

Entsorgung von Speiseabfällen und Speisefetten:

- Pünktliche Abholung
- Blitzsaubere Reinigung der Behälter vor Ort im geschlossenen Wasserkreislauf
- Bereitsstellung von Behältern in sinnvollen Größen
- Exakte Berechnung nur des tatsächlichen Abfalls
- Genauer Leistungsnachweis und Zertifikat



LGA InterCert www.Abfallentsorgung-Matzinger.de

bei weniger Stress; Einsparungen beim Wareneinsatz (z. B. durch günstigen Einkauf und geringere Bratenverluste) bei gleichmäßiger Auslastung der Küche (samt Vermeidung von Stromspitzen).

Kaum eine Woche nach der Erst-Präsentation machte Frau Bertold-Thaumiller gemeinsam mit ihrem kompletten Küchenteam eine Schulung in der deutschen Hugentobler-Niederlassung in Unterschleißheim. Wenige Tage später wurde der Birgsauer Hof Hugentobler-Kunde. Zum Start wurden folgende Geräte erworben:

- 6x 2/3 Practico Vision Combisteamer
- ca. 25 GreenVac-Schalen zum beutelosen Vakuumieren
- eine Vakuumaschine mit GreenVac-Anschluss
- 10x1/1 Frigojet Schnellkühler
- 2 Hold-o-maten
- ein 20 Liter Sous Vide-Becken

„Diese Entscheidung war Gold wert. Die Geräte haben sich bereits mehr als bezahlt gemacht“, so Frau Bertold-Thaumiller. „Fragen Sie einfach in der Küche nach. Wir hatten das Hugentobler-System erst drei Wochen im Einsatz, da meldete mir das Küchenteam am Neujahrstag 2013: So entspannt haben wir noch nie das 7 Gänge-Galamenü für 65 Gäste zubereitet. Und so gings weiter. Weil wir am Aschermittwoch 2013 Personalprobleme hatten, betreute der Küchenchef das Fischbuffet ganz alleine – ohne in die Bredouille zu kommen.“

Trumpf bei Suche nach Küchenchef

Vor Veränderungen in der Küchenbrigade ist kein Betrieb gefeit. Um auf dem leergefegten Arbeitsmarkt geeignete Fachkräfte zu finden, ist ein modernes Kochsystem, das saisonale Schwankungen ausgleicht, die Küchenbrigade entlastet und damit attraktive Arbeitsbedingungen schafft, sehr hilfreich – wie sich bei der Suche nach einem neuen Küchenchef für den Birgsauer Hof zeigte. „Unser Favorit sagte nicht zuletzt deshalb zu, weil er mit dem Hugentobler-System bereits in der Schweiz gearbeitet und dabei beste Erfahrungen gemacht hatte“, erzählt Frau Bertold-Thaumiller.

Eine weitere Stelle, die im Sommer 2013 frei wurde, konnte trotz längerer Suche nicht wieder besetzt werden. Während der Vakanz ging der Betrieb im Birgsauer Hof natürlich weiter und dabei stellte sich heraus, dass die Küchenbrigade dank der Hugentobler-Geräte und „freeze'n'go“ auch mit einem Koch weniger gut über die Runden kommt.

Das Grundkonzept des revolutionären „freeze'n'go“-Kochsystems haben wir bereits mehrfach beschrieben. Hier in Kurzform: Bei „freeze'n'go“ werden Lebensmittel oder tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im Frigo-Jet Schnellkühler / Schockfroster gekühlt bzw. professionell schockgefrostet und in GreenVac-Schalen vakuumiert. So bleiben nach Angaben der Fa. Hugentobler der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die

Infos aus dem Internet

www.birgsauerhof.de
www.hugentobler.de

Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden.

Der FrigoJet, das Vakuumiergerät und die GreenVac-Schalen sind die Basics für „freeze'n'go“. Der Hold-o-mat und der Practico Vision Combisteamer werden zur Produktion und zum Warmhalten genutzt. Im Sous Vide-Becken können die Lebensmittel, z. B. Steaks, im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen erwärmt, gegart oder warmgehalten werden. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden. Wird Sous Vide in der Produktionsküche eingesetzt, wird anschließend gekühlt/schockgefrostet...

Die unzähligen Möglichkeiten, die das Hugentobler'sche Kochsystem bietet, werden im Birgsauer Hof jeden Tag aufs Neue angewendet. „Wenn wir schlachten, können wir natürlich nicht alles sofort in der Küche verwenden“, so Frau Bertold-Thaumiller. „Aber dank „freeze'n'go“ ist das kein Problem mehr.“ Aber nicht nur



Fleisch, sondern z. B. auch Gemüse oder Früchte werden im Birgsauer Hof „frisch gemacht“ für den Einsatz am Tag X.

Zur perfekten Logistik kommt das Plus an Qualität. „Mit der NT-Funktion des Hold-o-mat können wir z. B. Fleisch schonend über Nacht garen lassen und dabei den günstigen Nachtstrom nutzen“, so die Auskunft im Birgsauer Hof. „Und am nächsten Morgen steht das Fleisch in exzellenter Qualität zur Verfügung.“

Rund um die Uhr im Einsatz: bei beiden Hold-o-mat-Geräten von Hugentobler.

Fazit von Frau Bertold-Thaumiller: „Durch den Einsatz der Kochgeräte und -systeme von Hugentobler hat man die Garantie, dass man bei Bedarf jederzeit mit frischen Produkten arbeiten kann. Das ist für mich das Wichtigste.“

Josef Stadler

PIER 7 FOODS IMPORT GmbH

Industriestr. 11 82194 Gröbenzell bei München
Tel. 08142 - 65 24 40 Fax. 08142 - 66 74 27
eMail: info@pier7.de

KATALOG UNTER: WWW.PIER7.DE



EINZIGARTIG. INNOVATIV. ZUVERLÄSSIG

Panciotti con Punte di Asparagi e Mascarpone
Runde Teigtasche, gefüllt mit grünen Spargelspitzen und Mascarpone.

Tortelli agli Asparagi
Nudel mit Spargelfüllung

Lamm Nacken Karree
Auf 4 Knochen geschnitten

Asparagi Punte
Grüne Spargelspitzen

Lamm French Rack
Auf 8 Knochen geschnitten