

# Gasthof Fallmühle bei Pfronten vertraut auf die Kochsysteme von Hugentobler Spagat aus Tradition & Moderne!

Der Gasthof Fallmühle ist ein traditionsreicher Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch. Als Ausflugslokal hat er aber auch mit zahlreichen Herausforderungen zu kämpfen: hohe saisonale Schwankungen, kaum Laufkundschaft, Probleme bei der Mitarbeitergewinnung, etc. Bei ihrem Kurs, Tradition und Moderne in Einklang zu bringen, vertraut die Wirtfamilie Doser mit Erfolg auf die Kochsysteme und Hightech-Geräte der Fa. Hugentobler aus der Schweiz.

Herberge und Einkehr seit 1783 – Was für ein Vermächtnis! Ein stattlicher Gasthof mit Biergarten, ein Streichelzoo für die Kleinen, ringsherum Berge und Natur. Die Fallmühle war früher Grenzstation und liegt am alten Weg nach Tannheim. Dieser war zur Winterszeit nicht geräumt und nicht passierbar. 1976 wurde die neue Verbindungsstraße ins Tannheimer Tal eröffnet

Schön ist es hier und ruhig. An einem dunklen Januartag fast schon beängstigend ruhig für einen Gasthof. Im ein paar Kilometer entfernten Pfronten kennt auf Nachfrage praktisch jeder die Fallmühle. Aber die Warnung „Sie müssen da schon noch einige Kilometer ins Tal hinein fahren“, klingt nicht so, als ob viele Pfrontener einfach mal so zur Einkehr in der Fallmühle vorbeischauen.

220 Jahre lang hat die Familie Reichart die Fallmühle bewirtschaftet. Im Januar 2013 haben Hedwig Doser, ehemalige Drehhüttenwirtin in Schwangau, und ihr Mann Reinhard, Zimmermeister aus Pfronten, den Be-

trieb übernommen. Von ihren Kindern ist Hedwigs Tochter Veronika Müller, die in Innsbruck ein Tourismusstudium mit Diplom abgeschlossen hat, als Küchenchefin im Betrieb tätig.

Keine Frage, die Dosers haben sich mit der Fallmühle einen Traum erfüllt. Jetzt gilt es, dafür zu sorgen, dass daraus kein Alptraum wird. „An Spitzentagen haben wir rund 350 Essen, im Normalbetrieb so 60 Essen und an manchen Tagen ist gar nichts los“, so beschreibt Hedwig Doser die hohen Schwankungen im Tagesgeschäft. Das stemmt die Wirtfamilie in der Regel mit einem Koch und einer Bedienung. Nach einer Küchenhilfe wird gesucht. „In der Ausflugszeit können wir schon auf Aushilfen zurückgreifen“, so die Wirtin. „Aber wenn jemand krank wird, wenn jemand überraschend ausfällt oder in Urlaub ist, kann es schon eng werden.“

Trotzdem stand für die Familie Doser von Anfang an fest, dass sie an den Traditionen der Fallmühle nicht rütteln, sondern sie vielmehr erhalten wollte.



Foto: Doser

Nicht nur im Winter ein Idyll: der Gasthof Fallmühle.

Dazu gehört z.B. der Stammtisch in der Holzstube, zu dem sich täglich am späten Nachmittag Holzler, Landwirte, und Handwerker aus der Region treffen. Der jetzige Wirt Reinhard Doser war früher auch öfters als Gast am Stammtisch. Inzwischen hat er seinen Holzbaubetrieb seinen Kindern übergeben und in der Fallmühle den Ausschank übernommen.

Hedwig Doser ist Wirtin aus Leidenschaft und mit großer Erfahrung. Nachdem sie 34 Jahre lang auf der Drehhütte bei Schwangau gelebt und gearbeitet hatte (bis es mit den Verpächtern keine gemeinsame Basis mehr gab), brachte sie das gesamte Küchenequipment mit in die Fallmühle, darunter den großen Holzofenherd, einen Schockfroster und einen Hold-o-maten.

„Ich hatte schon mal einen Event in der deutschen Hugentobler-Niederlassung in Unterschleißheim besucht und kannte

deren Küchenphilosophie“, erzählt Hedwig Doser. „Nachdem es mit dem Schockfroster, übrigens kein Hugentobler-Gerät, Probleme gab, hab' ich mich daran erinnert. So kam der Kontakt zu dem Hugentobler-Berater Simon Schuwerk zustande.“

Die damalige Problematik war der stetige Stress. An Tagen mit vielen Gästen musste die Speisekarte gekürzt werden, um die langen Wartezeiten einzudämmen. Es folgte ein Besuch beim «Swiss Systems»-Fan Alfred Schöttl im Sonnenhof in Klais, anschließend eine Probestellung der Schweizer Kochsysteme mit FrigoJet, GreenVac und einem weiteren Hold-o-maten. Nach erfolgreicher Einführung und Umsetzung hat sich die Wirtfamilie Doser auf der Salzburger Messe am Hugentobler Stand mit Fredy Hugentobler über die Vorteile einer auf die Systeme abgestimmten Kompaktküche unterhalten.

Worum geht es bei „Swiss Systems“? Extreme Schwankungen im Tagesgeschäft, zu hohe Warenkosten, zu viel Food Waste, schlechte Speisenqualität in Spitzenzeiten, geringe Rendite: Mit all diesen Problemen, mit denen die Gastronomie zu kämpfen hat, will Hugentobler aufräumen. Das Credo lautet: Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite.

Wie das funktioniert? Der Kerngedanke der Hugentobler'schen Küchenphilosophie ist das Entkoppeln von Speisenproduktion und Speisenausgabe. Heißt konkret: Produziert in der Küche wird dann, wenn Zeit ist



Fotos: gastrep

Läuft auf Hochtouren: die neue Hugentobler-Kompaktküche.



*Können sich auf die „Swiss Systems“ verlassen: Wirtin Hedwig Doser (re.) und ihre Tochter und Küchenchefin Veronika Müller.*

(an schwachen Tagen, in schwachen Monaten, über Nacht, etc.). Ohne Zeitdruck kann mit großer Sorgfalt am Produkt gearbeitet werden. Das bedeutet auch, dass saisonal und regional große Mengen dann eingekauft und verarbeitet werden können, wenn die Preise günstig sind. Und es bleibt auch nichts übrig oder muss weggeworfen werden, weil ja nicht auf aktuelle Bestellungen reagiert, sondern auf Vorrat produziert wird.

Dazu kommt das Versprechen von Hugentobler, die Qualität von vorproduzierten Speisen nicht nur zu bewahren, sondern sogar noch zu verbessern. Die „Swiss Systems“ lässt man sich am besten direkt bei Hugentobler auf den Messen oder im Ausbildungszentrum erklären und vorführen. Hier die Kurzfassung eines Systems: Mit freeze'n'go werden Lebensmittel oder tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im Vakuumbehälter „GreenVac“ direkt im FrigoJet Schockfroster / Schnellkühler bei -40 °C angeschockt, auf +2 °C runtergekühlt und anschließend unmittelbar vakuumiert. So bleiben der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden. Wer im größeren Maßstab vorproduzieren möchte, kann die Speisenkomponenten auch als TK-Ware lagern und bei Bedarf regenerieren.

Ein weiteres System ist Sous Vide: Hier werden Lebensmittel, z. B. Steaks, im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen gegart, erwärmt oder warmgehalten. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden. Setzt man Sous-vide in der Produktion ein, wird anschließend gekühlt oder schockgefrostet. Sous Vide erlaubt eine längere Haltbarkeit und vermindert den Gewichts-

verlust beim Garen.

All das war genau, wonach die Wirtfamilie Doser für ihre Fallmühle gesucht hatte. Im Sommer 2018 folgte der Einstieg in die „Swiss Systems“ mit FrigoJet, einen weiteren Hold-o-maten, und den Zutaten für das GreenVac-System (Erme-Pumpe und GreenVac Schalen). Innerhalb kurzer Zeit folgten ein 6er Kombiteamer Practico Vision Plus, ein Sous Vide-Bad und noch ein Hold-o-mat.



*Immer alles im Griff.*

**„Die Swiss Systems waren unsere Rettung“, so Hedwig Doser. Und ihr Mann Reinhard ergänzt: „Ich weiß gar nicht, wie wir den letzten Sommer hätten überstehen können ohne dieses System.“**

Die Fallmühle steht für eine exzellente Allgäuer-Bayerische Küche. Auf der Standardkarte dominieren Spätzle- und Knödelgerichte, Schnitzel, Kaiserschmarrn & Co. Dazu kommen Hirschgulasch, Tafelspitz, Rinderbäckchen und viele weitere Spezialitäten. Alles frisch und selber gekocht, nur eben in der Regel auf Vorrat.

Dass es in der Fallmühle z. B. erstklassige Schnitzel gibt, hat sich rund um Pfronten längst herumgesprochen. „Dass wir alles frisch und sorgfältig – allerdings im Voraus – zubereiten, sagen

wir unseren Gästen ganz offen“, so Hedwig Doser. „Wenn die Qualität stimmt, gibt es damit keine Probleme.“

Der Betrieb bietet in der Regel eine warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr. In dieser Zeit ist die Küche stets ausgelastet – entweder mit dem Tagesgeschäft oder mit dem Vorproduzieren. Es gibt keinen Leerlauf und keine Langeweile, aber eben auch weniger Stress, wenn der Laden so richtig brummt. Dies sind nicht zuletzt auch Punkte, die zählen, wenn es darum geht, Mitarbeiter an den Betrieb zu binden bzw. neue Leute zu finden.

Im FrigoJet werden Kuchen, Schnitzel, Knödel, etc. bei -40 °C schockgefrostet, die Hold-o-maten und die Sous Vide-Becken werden zum Warmhalten und zum Über Nacht-Garen (Tafelspitz, Ochsen- und Rinderba-



*Alles im Blick – Schockfrostet bei -40°*

ckerl) genutzt, mit GreenVac werden Spätzle, Gemüse und Salate vorgehalten. Blaukraut wird auch schon mal im Frühjahr gekauft und verarbeitet, wenn es am günstigsten ist.

Dazu schaffen die „Swiss Systems“ Freiräume, um das Angebot weiterzuentwickeln. Hedwig Doser experimentiert mit neuen Knödelvarianten, Tochter Veronika ist eine Spezialistin für originelle Tortenkreationen. Nicht nur die Spätzle sind selbstgemacht, sondern auch die Nudeln aus Buchweizen. Bei den Fladen (aus dem Holzbackofen vor dem Haus) werden auch vegane Varianten angeboten. Ja, dank der Swiss Systems kann Hedwig Doser auch mal „fremdgehen“ und mit dem Pacojet z. B. Wasabi-Walnusseis kreieren.

Aber all das ist nur möglich, weil die Swiss Systems konsequent eingesetzt werden. Küchenchefin Veronika Müller bringt es so auf den Punkt: „Alles, was man portionsweise

schockfrostet, lagern und hinterher ohne Qualitätsverlust servierbereit endfertigen kann, das machen wir auch.“

## Mit neuer Kompaktküche

Und zwar inzwischen in einer neuen Küche. Dank der detaillierten Planung durch Küchenplaner Stefan Lutz und Projektleiter Lukas Meier erfolgte Anfang Dezember letzten Jahres der Um- und Einbau durch das Hugentobler-Team passgenau und in Rekordzeit. „Die standen am Montagmorgen aus der Schweiz kommend vor der Tür und waren am Mittwochmittag fertig“, erzählt Hedwig Doser. Wobei dies nicht das Ende der Partnerschaft war, sondern der Anfang. „Wenn wir Fragen haben, können wir uns jederzeit an unseren Hugentobler-Kundenbetreuer Simon Schuwerk wenden, einen gelernten Koch und langjährigen Küchenchef mit 10 Jahren „Swiss Systems“-Erfahrung, der auch die gründliche Einweisung übernommen hat“, so Hedwig Doser. „Der kommt auch immer mal wieder vorbei, um gemeinsam mit uns neue Gerichte zu kreieren bzw. die Umsetzung der Swiss Systems zu optimieren.“

Im Mittelpunkt der neuen Kompaktküche steht ein Schweizer Herd, konfiguriert nach den Wünschen der Wirtfamilie, u. a. mit Indu Grill, Cerankochfeld, Induktionskochfeld, HugiFrit (Fritteuse), Bräter sowie TK- und Kühlfächern und Tellerwärmer. Die Hugentobler Hightech-Geräte (Hold-o-maten, Combiteamer, FrigoJet, etc.) wurden rund um den Herd arbeitstechnisch sinnvoll angeordnet.

„Schon toll zu putzen“, fällt Küchenchefin Veronika Müller als erstes ein angesichts der fugenlosen Hygiene-Ausführung. „Und natürlich ideal zum Kochen, genauso, wie wir es uns vorgestellt haben. Früher mussten wir um den Herdblock herumlaufen, jetzt sind die Arbeitsflächen so gestaltet, dass wir zu zweit von innen arbeiten können.“

Bei unserem Abschied füllte sich die Gaststube gerade. Der Stammtisch war fast vollzählig. An einem Nebentisch nahmen die ersten Tourengerher Platz. – Schön, dass es solche Traditionen noch gibt und Wirtsleute, die diese Traditionen hoch halten.