



- 1 Klopfen, füllen, panieren: Koch Martin Stefecka (links) und Wirt Markus Wild-Wyss beim Vorproduzieren in der Küche.
- 2 Im Sous Vide Bad werden Fleischstücke schonend gegart.
- 3 Ob für Spätzli, Cordon bleu oder Schnitzel: Der Schockfroster/Schnellkühler FrigoJet ist aus der Alpenrose-Küche nicht mehr wegzudenken.

«Heute sind wir immer vorbereitet»

Im Restaurant Alpenrose schwankt die Gästezahl je nach Wetter: eine Herausforderung für das Wirtepaar. Mit der Firma Hugentobler haben Sandra und Markus Wild-Wyss aber eine Lösung gefunden.

Das Gasthaus Alpenrose in Wasserauen AI ist ein Restaurant mit einer beachtlichen Geschichte. 1892 wurde es erbaut und befindet sich seit fünf Generationen in Familienbesitz. «Als wir es 2015 von meinen Eltern übernahmen, hatten wir natürlich viele Ideen, was wir alles neu und anders machen wollten», erzählt Sandra Wild-Wyss (33). «So wollten wir Spätzli selber machen oder Cordon bleus fix auf die Karte nehmen.»

Tag für Tag habe ihr Mann Markus Wild-Wyss (36) zusammen mit der Küchencrew Spätzli frisch zubereitet oder Cordon bleus geklopft, gefüllt und paniert. «Bei schönem Wetter sind wir aber schnell an unsere Grenzen gekommen.» Denn das Gästeaufkom-

men in der Alpenrose sei extrem wetter- und saisonabhängig. Je nachdem, ob es regne oder die Sonne scheine, könne die Anzahl Gäste zwischen 20 und 300 pro Tag schwanken. Rasch hätten sie gemerkt, dass die Zubereitung von Cordon bleus zu aufwendig sei. «Denn wenn es läuft, dann läuft es», sagt der Wirt. «Und wenn viel läuft, können wir nicht noch nebenbei zehn Cordon bleus klopfen.» So konnten sie die Spezialität ihren Gästen nur noch als Tagesangebot im Sinne von «es het, solangs het» anbieten. «Das war unbefriedigend», sagt er. Bei schönem Wetter reichte die produzierte Ware nicht aus – und bei schlechtem Wetter blieben sie darauf sitzen.

Die Lösung für ihr Problem nahte in Person von Reto Emmenegger. Der Regionalverkaufsleiter Ost der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme kennt die Herausforderungen, mit denen Gastronomiebetriebe auf dem Land zu kämpfen haben. «Als Erstes empfahl ich Markus Wild-Wyss einen Schockfroster», erzählt der Berater für Kochsystemtechnik. «Damit kann er in Zeiten, in denen wenig los ist, Ware vorproduzieren und bei minus 40 Grad professionell frosten.» Diese Methode eigne sich für praktisch alles – von Fruchtekuchen über fertig sous-vidiertes Fleisch bis hin zu Paniertem. «Durch das schnelle Schockfrostern bei minus 40 Grad wird die Bildung von Eiskris-



4 Der Hold-o-mat wird auch zum schonenden Garen von Fleisch genutzt. 5 Spätzli hat die Alpenrose dank zeitunabhängiger Vorproduktion nun immer auf Vorrat.

6 Reto Emmenegger (links) von Hugentobler mit Sandra und Markus Wild-Wyss in ihrem Gasthaus.



tallen verhindert und es gibt keinen Qualitätsverlust», erklärt er. «Als ich den ersten Kurs zum Thema «freeze'n'go» gemacht habe, war ich noch ziemlich skeptisch», erinnert sich Markus Wild-Wyss. Dennoch hätten sie das Angebot der Firma Hugentobler angenommen, den Schockfroster für einen Monat auszuprobieren. «Bereits nach kurzer Zeit waren wir überzeugt.» Und zwar so überzeugt, dass sie flugs zum Telefonhörer griffen und Reto Emmenegger mitteilten, er müsse den Schockfroster nicht mehr abholen, sie würden ihn behalten.

Heute benutzt das Wirtepaar den «Schocker» etwa für Spätzli, Zwiebelkuchen, Cordon bleus, Schnitzel und Früchte. Zudem nutzen sie ihn, um sous-vide produziertes Gemüse, Pouletbrüstli und Koteletts hygienegerecht zu kühlen. Denn das zweite Gerät, das sie nicht mehr hergeben würden, ist das Sous Vide Bad. Darin garen sie vakuumierte Koteletts, Entrecôtes oder Braten. Auf Anraten von Reto Emmenegger hätten

sie zudem den Hold-o-maten wieder aus der Versenkung geholt, den sich die Eltern von Sandra Wild-Wyss einst angeschafft hatten. «Jetzt brauchen wir ihn täglich.» Sei es, um Gerichte oder einzelne Komponenten warm zu halten, sei es, um über Nacht Gulasch oder Siedfleisch bei Niedrigtemperatur zu garen.

«Früher stand mein Mann manchmal von morgens früh bis spätabends in der Küche», erzählt die Wirtin. Jetzt hätte er viel mehr Zeit – vor allem auch für ihre beiden Buben, Zwillinge im Alter von zweieinhalb Jahren. Ein weiterer Vorteil sei, dass sie ihr Personal nun besser einsetzen könnten. Bei schlechtem Wetter werde die Zeit genutzt, um vorzuproduzieren. «Heute sind wir immer bereit – auch wenn unvorhergesehen zwanzig Leute hereinspazieren und à la carte bestellen.» Gleichzeitig hätten sie im Gegensatz zu früher nun fast kein Food Waste mehr. Markus Wild-Wyss ist so begeistert von den Kochsystemen der Firma Hugentobler,

dass er auch viele seiner Wirtkollegen im Alpstein überzeugt hat. Während sie ihn anfangs noch als «Schocker-Markus» betitelt und belächelt hätten, würden sie ihn heute anrufen und um Rat fragen, erzählt seine Frau. Und auch Berater Reto Emmenegger hat gemerkt, dass Markus Wild ein richtiger Tüftler ist. «Ich frage ihn manchmal, wie er dies oder jenes macht, und kann einiges von ihm lernen.» Die Investitionen in neue Küchentechnik hätten sich auf jeden Fall gelohnt, ist das Ehepaar überzeugt. Jetzt haben sie nur noch ein Problem: Der Tiefkühler ist zu klein. Doch der Küchenumbau ist bereits in Planung. ■

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist auch an der ZAGG in Luzern: Halle 1, Stand 134

hugentobler.ch