



Der Landgasthof Sternen in Trub im Emmental:

## Gotthelf-Spezialitäten in modernem Ambiente!

Der 30jährige Truber Remo Mosimann hat für sich ein Rezept gegen das «Beizensterben» auf dem Land gefunden. Im Landgasthof Sternen im Trub kann er dank einer neuen Küche seine preissensitiven Gäste mit altüberlieferten Emmentaler Gerichten zu leicht bekömmlichen Preisen überraschen. Die für die individuellen Ansprüche ausgewählten Kochsysteme von Hugentobler ermöglichen dank eigener Inhouse-Convenience eine zeitunabhängige Produktion der Speisekomponenten.

Text: Karin Sprecher, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Das Leben zu Gotthelfs Zeiten war hart, beschwerlich, aber auch gemächlicher. Im Emmental spürt man immer noch den Geist dieser Zeit. Natürlich haben auch hier Smartphone und Co. ihren Einzug gefeiert. Aber die Menschen kennen noch die harte Arbeit und wissen, das Gutes Weile braucht: auf dem Feld, im Forst oder im Handwerksbetrieb.

Harte Arbeit macht aber auch Hunger auf Währschafes. Das wiederum weiss Remo Mosimann, «Truppenführer» im Landgasthof Sternen in Trub und selber gebürtiger «Trueber Bueb». «Wenn die Leute hier essen gehen, wollen sie etwas Rechtes auf dem Teller», sagt er gegen-

über GOURMET. Entsprechend präsentiert sich seine Speisekarte: Suure Mocke, Rindszunge mit Kapernsauce oder Ärbmuesssuppe mit Gnagi sind regelmässig darauf zu finden. Natürlich fehlt auch das «Hagu-Hans Gotlett» (Schweinskotelett an kräftigem Bierjus mit Dörrzwetschgen) oder das Emmentaler Lammvoessen nicht — alles traditionelle Emmentaler Gerichte, wie sie schon die Urgrossmutter kochte. «Damals hatte das Schlachten einen anderen Wert. Man hat das ganze Tier gegessen, nicht nur Entrecôte und Huft», weiss Gastgeber Remo Mosimann.

Als er den Landgasthof Sternen letztes Jahr übernahm,



## Remo Mosimann

Remo Mosimann führt mit dem Sternen zum ersten Mal einen eigenen Betrieb. Der im 1988 geborene Truber lernte vom 2004 bis 2007 Koch und absolvierte anschliessend die Berufsmatura. Danach liess er sich zum Konditor/Confiseur ausbilden, bevor er an der Hotelfachschule Luzern mit der Ausbildung zum eidg. diplomierten Hotelier/Restaurateur HF seine schulische Laufbahn vorerst abschloss. Seine praktischen Sporen verdiente er sich unter anderem bei der Tavolago AG, einer Tochter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees.



war für den noch jungen Gastgeber klar: Im Sternen würden alte Emmentaler Gerichte wieder aufleben. Dass aufgrund der Vorschriften die Küche des Landgasthofs Sternen neu eingerichtet werden musste, kam seinem Vorhaben letztlich entgegen. Denn viele dieser überlieferten Gerichte brauchen Zeit zum Garen. Remo Mosimann und seine Küchencrew müssen also zeitunabhängig produzieren können, um die Gotthelf-Küche mit der heute auch im Emmental üblichen einstündigen Mittagspause oder mit dem Hürtig-Imbiss zum Feierabendbier abzustimmen. Mit der früheren Kücheninfrastruktur wäre das nur schwer zu schaffen gewesen.

### Stresstest wird zum Stressfest

Als Remo Mosimann Anfang 2017 erfuhr, dass die Küche im Landgasthof Sternen nicht mehr den gesetzlichen Vorschriften entsprach, war das für ihn sozusagen ein bodenständiger Schreck. Nicht nur für ihn, sondern

auch für seine Vermieterin, die Bruno Lehmann AG aus Trub. Denn ein Küchenumbau war nicht geplant und folglich auch nicht im Budget vorgesehen.

Die Bruno Lehmann AG hatte den Landgasthof Sternen bereits im Jahre 2008 umfassend saniert. Es half nichts; ohne Küchenerneuerung keine Betriebsbewilligung! So spannten die Bruno Lehmann AG und Remo Mosimann für die Finanzierung zusammen. Remo Mosimann initiierte in seinem Familien- und Bekanntenkreis ein «Crowdfunding». Es wurden bereits im Rahmen der ersten Sanierung des Landgasthofs im Jahr 2008 Pläne für eine neue Küche geschmiedet. Dank dem vorhandenen Grundrissplan ist die Küchenrenovation bis zur Eröffnung im April 2017 umsetzbar gewesen. Nebst dem engen Zeitplan war die Ausgangslage mit eng verwinkelten Räumen und veralteter Elektronikinstallationen herausfordernd.

Jedoch: Regionalverkaufsleiter Christian Brunner und



Impressionen vom modern-rustikalen Landgasthof Sternen im emmentalischen Trub mit Meeting- und Bankettraum, Gaststube und Wintergarten mit stimmungsvollem Holzfeuer. Gastgeber Remo Mosimann (Zweiter von rechts) und sein Team wissen, was die Gäste auf dem Land von einem typischen Landgasthof erwarten.



**«Für gute Rezepte muss man nicht weit suchen, sondern nur hervorheben, was wir schon seit Generationen kennen. Ergänzt mit modernen Kochsystemen ergibt das etwas vom Besten, das ich mir vorstellen kann.»**

Gastgeber Remo Mosimann

Bruno Dietz, Leiter Konzept und Objektplanung von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konnten nicht nur mit Fachwissen, sondern (wie die meisten Hugentobler Mitarbeitenden) auch mit jahrelanger Erfahrung als Küchenchefs aufwarten. Dadurch wurde für Remo Mosimann aus dem Stresstest ein Stressfest. Er merkte sofort, dass er sich auf die Empfehlungen der Küchenprofis von Hugentobler verlassen konnte. Zusammen im Team realisierte man auf 28 Quadratmetern Küchenfläche und weiteren zwölf Quadratmetern Abwasch- und Rüstfläche eine küchentechnische Infrastruktur, welche den Erwartungen bezüglich Funktionalität und Individualität entspricht – und wie sich mittlerweile herausgestellt hat, auch bezüglich der Rentabilität!

### **Individuell kombinierte Kochsysteme**

Die Kochsysteme von Hugentobler sind deshalb so leistungsfähig, weil ihre einzelnen Komponenten

den Bedürfnissen und den Rahmenbedingungen des jeweiligen Kundenbetriebs entsprechend kombiniert werden können. Die technische Küchen-Infrastruktur wird also um den Küchenchef und sein Angebot herumgebaut – nicht umgekehrt!

### **Willkommene Effizienzsteigerung**

Wie erfolgsversprechend das ist, zeigt sich im Landgasthof Sternen in Trub: Gastgeber Remo Mosimann kommt heute mit weniger Köchen aus, und dies bei gleichem Output. In Zahlen ausgedrückt: 80 bis 100 Gäste können in vernünftiger Zeit mit Gerichten in Top-Qualität bedient werden. Weiter ermöglicht es die effiziente Küchen-Infrastruktur, Produktions- und Zubereitungsspitzen beispielsweise über die Mittagszeit dank einer klug strukturierten Mise-en-Place zu brechen. Randzeiten werden zur Produktion und Vorbereitung genutzt, Nachtstunden für langdauernde Garprozesse.



Blick in die Warme Küche von Küchenchef Karlheinz Ilg mit der effizienten technischen Küchen-Infrastruktur von Hugentobler: Im Mittelpunkt steht der multifunktionale «Schweizer Herd», der von zwei Kombisteamern «Practico Vision» mit Quereinschub, von einem Hold-o-maten sowie von zwei Hugifrit-Fritteusen ergänzt wird.

**Die technische Küchen-Infrastruktur im Einzelnen**  
Gastgeber Remo Mosimann verrät gegenüber GOURMET, wie sein Küchensystem konfiguriert ist.

► **Der Schweizer Herd von Hugentobler**

Die multifunktionale Herdanlage «Schweizer Herd» von Hugentobler ist sozusagen das zentrale Nervensystem der Küche. Sie ist im Landgasthof Sternen mit zwei Induktionskochfeldern und zwei konventionellen Glaskeramikplatten ausgestattet. Damit bietet sie im Wechselspiel mit schnellem Kochen und längerem Garen eine höchst effiziente Energiebilanz. Im Unterbau der Herdanlage sind ein Tellerwärmeschrank sowie Stauraum für Pfannen integriert. Alles stets griffbereit. Wie jeder «Schweizer Herd» ist auch dieser mit der neusten Technologie ausgerüstet und erfüllt die heutigen

Anforderungen an Funktionalität und Leistungsfähigkeit. Ein besonderes Plus ist die weltweit stärkste Abdeckung von 9 mm. Sie bleibt stets eben und plan, dies auch bei grossen Hitzeeinwirkungen.

► **Der Kombiteamer «Practico Vision»**

Er ist die linke Herzkammer für ein zeitunabhängiges Kochen. Beim Kombiteamer «Practico Vision» können Küchenchef Karlheinz Ilg und sein Team mit zwei verschiedenen Gar-Klimata arbeiten: trocken und feucht. Das ist besonders während der Mittagszeit essentiell. Der «Practico Vision» ersetzt denn auch bis zu drei andere Geräte und Dampfkochtöpfe. Im Gegensatz zu andern Kombiteamern kann seine Brigade beim «Practico Vision» jederzeit manuell eingreifen, die Temperatur verändern oder den Dampf reduzieren. Er ist sparsam im



Die effizient strukturierte Kalte Küche mit Saladette, GreenVac und zahlreichen Kühlschränken und -schränken in den Korpusen der Arbeitsflächen.

Unterhalt und benötigt wenig Wasser und Energie. Sein Quereinschub macht Schluss mit brenzlichen Situationen in der Küche. GN-Schalen können einhändig eingeschoben, Teller nebeneinander angeordnet werden. Die Brigade überblickt somit stets die Lage und hat gleichzeitig Zugriff auf zwei Teller, und dies ohne Verbrennungsrisiko.

#### ► Hold-o-mat

Er ist die rechte Herzkammer für ein zeitunabhängiges Kochen. Das Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät ist extrem langlebig. Und darauf verzichten sollte keine Küche. Der Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit (+/-1 Grad) und Entfeuchtung kann Speisen qualitätsverbessernd warmhalten. Ein Beispiel: Fleisch kann nach dem Grillen im Hold-o-mat ohne Feuchtigkeit abstehen. Der Arbeitsschritt, es in Alu ver-

packt ruhen zu lassen, entfällt. Zeitaufwändige Saucen- oder Schmorgerichte gart der Hold-o-mat über Nacht stromsparend. Das Fleisch kann nicht verkochen. Wenn es gar ist, ist es gar und bleibt perfekt.

#### ► FrigoJet

Er bildet sozusagen das eiskalte Händchen für eigene Inhouse-Convenience-Produkte. Schockfrostern ist aus Sicht von Remo Mosimann die beste Art von Tiefkühlen. Der FrigoJet sticht für ihn deshalb heraus, weil er auch garheisse Speisen (90 - 95° C) wie in der Industrie mit -40° C schnell herunterkühlt. Dadurch wird der Garprozess innert Minuten gestoppt. Durch das rasante Frostern entsteht ein feiner Schneepuder, der die Zellstrukturen des Produkts in ihren ursprünglichen Formen belässt: Vitamine, Aromen, Saft und Farbe bleiben voll erhalten.

**«Mit den Hugentobler Kochsystemen erzielte ich im Sternen innerhalb kürzester Zeit eine Rentabilität, wie ich sie andernorts noch selten angetroffen habe.»**

Gastgeber Remo Mosimann

► **GreenVac**

GreenVac ist das bewahrende Händchen für die eigene Inhouse-Convenience. Die Schalen behalten sogar Rohprodukte wie Salat, Käse, Pilze oder Gebäck bis zu zehn Tage frisch. Und natürlich verlassen auch gekochte Speisen das 100prozentige Vakuum in optimaler Qualität. Dank der modernen Vakuumierungstechnik des GreenVac kann Remo Mosimann Bankette mehrere Tage vor dem Anlass zubereiten und am Tag X stressfrei aufbereiten und servieren. Sogar, wenn panierte Schnitzel gewünscht sind.

► **Kühlgeräte**

Im Landgasthof Sternen ist das eigentliche Warenlager im Keller. Viel zu weit weg für die Köche, die im Tagesgeschäft auf kurze Wege angewiesen sind. Hygienisch korrekter Stauraum in der Küche war daher zwingend. Ein grosser Tiefkühlschrank, ein grosser Kühlschrank sowie drei Kühlkorpusse bei den Arbeitsstationen schaffen diesen Platz in übersichtlicher Anordnung.

► **Hugifrit**

In der Hugifrit-Fritteuse werden Pommes Frites, Pouletflügeli oder Fischknusperli goldbraun und knusprig. Das eingebaute Filter- und Pumpsystem sorgt für

eine deutlich längere Fettbenutzungszeit. Die Fritteuse spart aber auch Energie: die hochwertige Ganzflächenisolierung reduziert die Wärmeabgabe um ca. 25 %, die prozessorientierte Steuerungstechnik verringert die Anschlusswerte um ca. 15 %.

**Die Gäste auf dem Land sind preissensitiv**

Landgasthöfe sind für das Dorfleben von zentraler Bedeutung. Sie können aber nur bestehen, wenn sie ihre kulinarischen Leistungen zu attraktiven Preisen anbieten können, denn die Gäste auf dem Land sind preissensitiv. Rentabilität ist für Gastgeber Remo Mosimann daher ein entscheidendes Kriterium. Er kauft regional ein, was bedeutet, dass Billig-Aktionen aus dem Ausland bei ihm nicht auf die Teller kommen.

**Fazit**

Dank der effizienten und durchdachten Küchen-Infrastruktur der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG bekommt Gastgeber Remo Mosimann beides unter einen Hut – oder in die gleiche Pfanne: Er kann auf saisonale Einkaufspreise achten, denn sein Inhouse-Convenience-System ermöglicht eine zeitunabhängige Produktion und Aufbewahrung der Speisen. Das bedeutet für ihn, seinem Verständnis von Qualität Tag für Tag zu entsprechen und den Gast rundum zu verwöhnen, und gleichzeitig – dank angemessener Küchen-Rendite – den Landgasthof Sternen in Trub erfolgreich in die Zukunft zu führen!

**Mehr zum Thema**

Landgasthof Sternen, Sägegasse 1, 3556 Trub  
Tel. 034 495 53 02, [info@sternentrub.ch](mailto:info@sternentrub.ch), [www.sternentrub.ch](http://www.sternentrub.ch)

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG  
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl  
Tel. 0848 400 900, [info@hugentobler.ch](mailto:info@hugentobler.ch), [www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)



Erfolgreiche Lieferantenspartnerschaft: Gastgeber Remo Mosimann zusammen mit Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter Mitte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (rechts im Bild).