

Bergrestaurant Käserstatt, Hasliberg:

Bergrestaurant mit Herz

Vor drei Jahren wurde das gemütliche und stilvolle Bergrestaurant Käserstatt in Meiringen-Hasliberg eröffnet. Der elegante Holzbau mit grosszügiger Sonnenterrasse begeistert Stammgäste und Erstbesucher gleichermaßen. Ob feines Plättli oder grosser Familientopf – hier kommen alle auf ihre Kosten. Damit im Hintergrund alles rund läuft, zählen Gastgeber André Degelo und sein Team auf die hochwertigen Geräte der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und profitieren damit von kürzeren Arbeitswegen und besser geplanten Arbeitsabläufen.

Text: Natalie Melerie | Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Wer im Hasliberg mit der Gondelbahn Wasserwendi-Käserstatt hochfährt, sieht die schmucke moderne Berghütte aus Holz bereits auf den letzten Metern. Seit drei Jahren empfängt Gastgeber André Degelo im neuen Restaurant Käserstatt Gäste von klein bis gross, davor führte er bereits sechs Jahre das alte Restaurant. Eng verbunden ist er mit dem Lokal schon um einiges länger. Seine Grosseltern und später sein Patenonkel betrieben das frühere Restaurant Käserstatt jahrelang und so wuchs er quasi hier auf. Dass er das neue Lokal übernehmen konnte, erfüllt ihn mit Stolz. Das Interieur ist stilvoll mit Holzmöbeln eingerichtet. Die Wände und ein grosser Kamin sind mit grauem Naturstein verkleidet und sorgen so für einen schönen Kontrast. Das Statement-Piece ist aber eindeutig der Kronleuchter aus Hirschgeweih. «Dafür mussten wir extra die Schiebetüren nochmals ausbauen, weil der Leuchter nicht durch die Türen passte», erinnert sich André Degelo lachend. Dass sein Herz für die Gastronomie und vor allem dieses Lokal schlägt, merkt man sofort. In der Region aufgewachsen, war er sein ganzes Leben in Bars, Hotels und Restaurants tätig.



Das neue Restaurant Käserstatt fügt sich perfekt in die idyllische Bergwelt von Meiringen-Hasliberg ein.





Ein Blick auf die Speisekarte verrät, das Käserstatt ist ein typisches Bergrestaurant: Hungrig vom Wandern oder Skifahren haben die Gäste aus Klassikern wie Schnitzel mit Pommes Frites, Rauchwurst mit Kartoffelsalat oder Hacktätschli mit Kartoffelstock die Qual der Wahl. Natürlich darf auch ein feines «Plättli» oder selbstgemachter Streuselkuchen nicht fehlen. Wie das gesamte Gebiet Meiringen-Hasliberg möchte auch das Restaurant Käserstatt attraktiv für Familien sein. Deshalb bietet es den Familientopf an: Für 39 Franken gibt es für drei Personen einen Topf mit Älplermagronen, Hörnli und Ghackets oder Chicken Nuggets mit Pommes Frites und eine 1,5-Liter-Getränkeflasche. Es verwundert nicht, dass das Angebot sehr beliebt ist.

«Wir machen keine Massenabfertigung. Stattdessen möchten wir, dass unsere Gäste wiederkommen», erklärt Gastgeber André Degelo. Im alten Käserstatt lag der Fokus anders, es gab einen grossen Selbstbedienungsanteil. Sowohl das neue als auch das alte Restaurant gehören gemeinsam mit sieben weiteren Betrieben zu den Bergbahnen Meiringen-Hasliberg.

Gemeinsam unter einem Dach

Treibende Kraft hinter der Vereinigung von Bahnen und Betrieben ist der Interlakner Hanspeter Wenger. Vor etwas mehr als zehn Jahren stieg er bei den Bergbahnen als Aktionär ein und krepelte diese um. Heute ist er deren Verwaltungsratspräsident und Vorsitzender der Geschäftsleitung. «Wir profitieren enorm davon, dass wir nicht nur die Bergbahnen, sondern auch diverse Gastronomiebetriebe und Hotels in der Region betreiben. Es gibt eine Menge Synergien», erklärt er gegenüber GOURMET.

Er war es auch, der den Neubau des Restaurants Käserstatt ansties. Auf die Frage, weshalb das alte Gebäude nicht saniert wurde, antwortet er: «Die Kosten dafür waren so hoch, dass wir mit weniger Geld einen Neubau errichten konnten. Und wenn ich ehrlich bin, gefiel mir das alte Gebäude nie richtig», ergänzt er. Es wird heute als Lager genutzt.

«Um diese Spitzen abzufangen, sind gute Planung und effiziente Abläufe gefragt.»

Beat Reist, Berater der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG



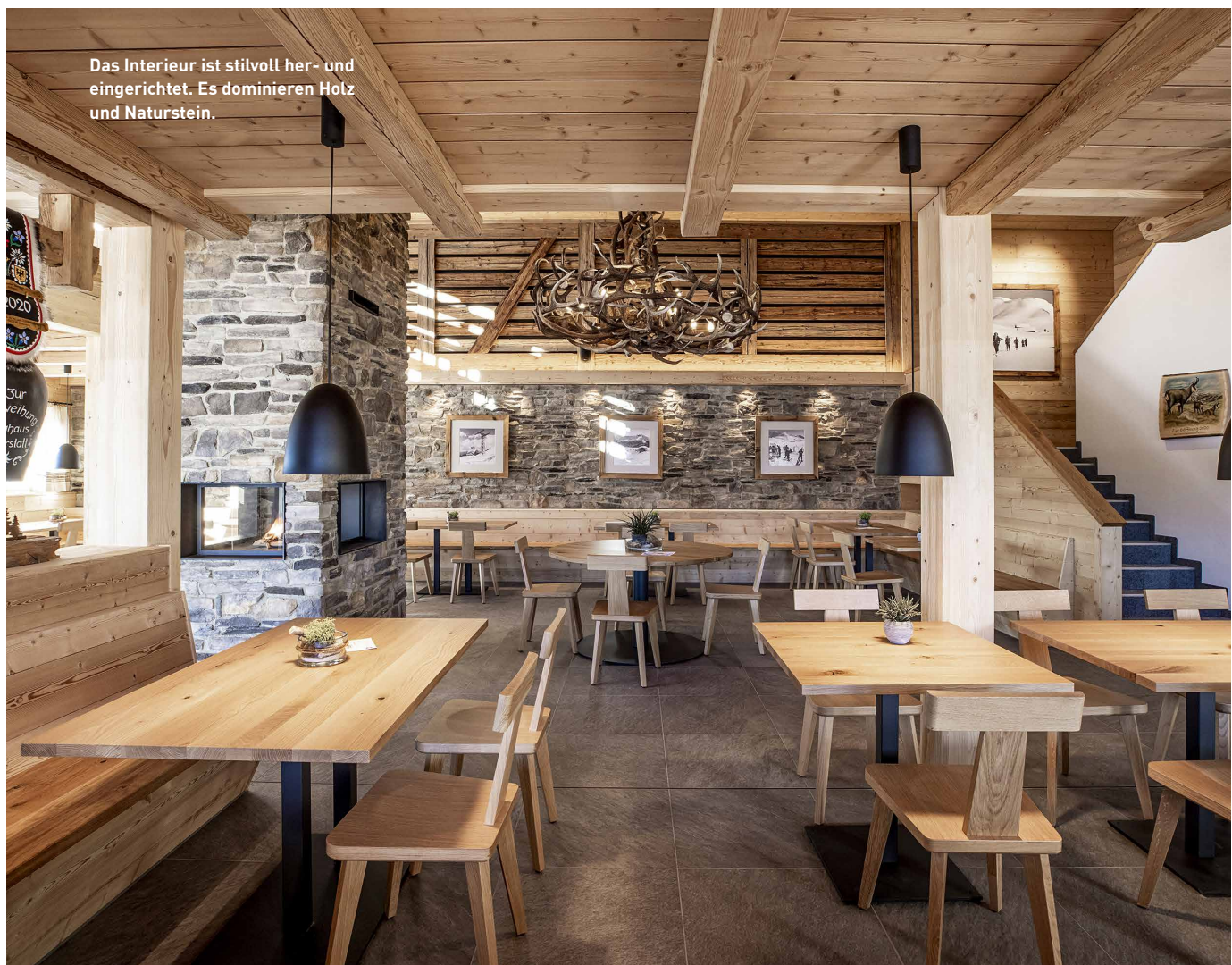
Der leckere Streuselkuchen wird bei minus 40 Grad schockgefrostet und später wieder aufgetaut und das ohne Qualitätseinbussen.

Schwankende Besucherfrequenzen

Das Restaurant Käserstatt ist in punkto Besucherfrequenzen stark vom Wetter abhängig. Das macht die tägliche Ressourcenplanung zu einer Herausforderung. Gourmet macht seinen Besuch an einem Spätsommertag, der eigentlich schlechter angekündigt war. Dementsprechend sind das Lokal und die schöne Sonnenterrasse nur halbgefüllt. Hinzu kommt, dass im Winter die Auslastung generell höher ist. Es gibt hier insgesamt 160 Innen- und 250 Aussenplätze. An einem Toptag im Winter gehen durchaus 1500 Gerichte über die Theke. «Um diese Spitzen abzufangen, sind gute Planung und effiziente Abläufe gefragt», weiss Berater Beat Reist, der bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG für die Region zuständig ist und bei der neuen Küchenplanung unterstützt hat. Deshalb produziert das Team in ruhigeren Zeiten und bei schlechtem Wetter Gerichte vor. So werden die Streuselkuchen beispielsweise nicht wie früher üblich für einen, sondern gleich mehrere Tage vor-



Fällt jedem Gast sofort auf: Der grosse Kronleuchter aus Hirschgeweih.



Das Interieur ist stilvoll her- und eingerichtet. Es dominieren Holz und Naturstein.



Bei jedem neuen Projekt evaluiert die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gemeinsam mit dem Kunden die Bedürfnisse: Matthias Kyburz, Leitung Konzept und Objektplanung, mit Gastgeber André Degelo im Beratungsgespräch.

gebacken. Damit sie dennoch frisch bleiben, werden sie, kaum aus dem Ofen, bei minus 40 Grad schockgefrostet und anschliessend im Tiefkühler gelagert. Durch dieses Verfahren müssen die Betreiber des Käserstätt keine Qualitätseinbussen hinnehmen, denn durch das schnelle Schockfrosteten bei sehr tiefen Temperaturen bilden sich keine die Zellstruktur zerstörenden Eiskristalle. Werden die Kuchen später wieder aufgetaut, bleiben Konsistenz und Aroma erhalten. Auch die Mitarbeiterplanung ist nun einfacher, denn mit diesem neuen Verfahren hat André Degelo mehr Planungssicherheit und weniger tote Zeit in der Küche. Das schätzen auch seine Mitarbeitenden sehr.

Schulungen für das Team

Empfohlen hat die Schockfrost-Technik die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Diese war mit der Planung und Ausführung der neuen Küche betraut. Um Hanspeter Wenger und André Degelo von den verschiedenen Innovationen zu überzeugen, wurden die beiden an den Hauptsitz nach Schönbühl



Mit dem Kombisteamer Practico Vision Plus sind vorbereitete Speisen im Nu bereit für die Gäste.



Mit einer Küche der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG konnte die Effizienz maximiert werden.

«Wir haben wenig Ahnung vom Küchenbau und waren deshalb auf die Kompetenz von Hugentobler angewiesen.»

Hanspeter Wenger, Verwaltungsratspräsident und Vorsitzender der Geschäftsleitung der Bergbahnen Meiringen Hasliberg AG



Dank der praktischen Kühlschubladen in der kalten Küche sind alle Zutaten für die Salate in Griffnähe.

eingeladen. Gemeinsam analysierte man die Bedürfnisse und Anforderungen an die neue Küche. Eng begleitet wurden sie dabei von Matthias Kyburz, Leiter Konzept und Objektplanung: «Unser Ziel ist immer, die Arbeitsläufe möglichst sinnvoll zu gestalten, so auch im Käserstatt. Um unsere Kunden und ihre Erwartungen zu verstehen, setzen wir auf ausführliche Gespräche.» Hanspeter Wenger fügt an: «Wir haben wenig Ahnung vom Küchenbau und waren deshalb auf die Kompetenz von Hugentobler angewiesen. Sie haben uns gut beraten und wir schätzen die offene Kommunikation sehr.»

Auch das Küchenteam wurde in die Planung miteinbezogen, sie sind es schliesslich, die tagtäglich in der neuen Umgebung arbeiten. «Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis», sagt André Degelo mit Nachdruck. «Die Wege sind viel kürzer und die Arbeitsabläufe effizienter. Das wird vom ganzen Team sehr geschätzt.» So wurden in der kalten Küche Kühlschubladen eingebaut, damit die Zutaten für Salate

BERGGASTRONOMIE

und anderes direkt zugänglich sind. Auch die Reinigung geht um einiges schneller, dies dank der Abdeckungen aus Chromstahl und der 17,5 Millimeter Radien hinten an den Wänden. Damit die Mitarbeitenden die neuen Geräte auch fachgerecht bedienen können, führte Hugentobler Schulungen in der neuen Küche durch.

Partnerschaft auf Augenhöhe

Für die Ausführung der neuen Küche war Fritz Schütz zuständig. Rückblickend war für ihn die Logistik grösste die Herausforderung. Dies war weniger dem Zugang geschuldet – es gibt eine Privatstrasse zum Restaurant – als der Jahreszeit. Die Montage fand Ende Oktober und Anfang November statt, da kann wittertechnisch alles passieren. «Dank guter Kommunikation und mit etwas Wetterglück, lief aber alles glatt. Wir sind sehr zufrieden», so Fritz Schütz. Dieses Empfinden beruht auf Gegenseitigkeit: «Wir sind Hugentobler für die Unterstützung dankbar und schätzen die Zusammenarbeit auf Augenhöhe. Wir haben viel gelernt, haben unsere Personalplanung vereinfacht und sind effizienter geworden. Nun haben wir mehr Zeit für unsere Gäste, was uns sehr wichtig ist», sagt André Degelo abschliessend.



Glückliche Mitarbeitende dank vorausschauender Planung: Mit der neuen Küche gewann das Restaurant Käserstatt auch an Flexibilität.

«Wir haben viel gelernt, haben unsere Personalplanung vereinfacht und sind effizienter geworden.»

André Degelo, Gastgeber im Käserstatt



Blicken positiv auf die Zusammenarbeit zurück: Beat Reist, Beratung Kochsystemtechnik und Apparate, Matthias Kyburz, Leitung Konzept und Objektplanung (beide Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG), Hanspeter Wenger, Verwaltungsratspräsident und Vorsitzender Geschäftsleitung Bergbahnen Meiringen-Hasliberg, André Degelo, Gastgeber Restaurant Käserstatt, Fritz Schütz, Projektleitung und Planung Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (v. l. n. r.)



Mehr zum Thema

Bergrestaurant Käserstatt

6084 Hasliberg
Tel. 033 972 50 20
kaeserstatt@meiringen-hasliberg.ch
www.meiringen-hasliberg.ch

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
info@hugentobler.ch
www.hugentobler.ch



Käserstatt



Hugentobler