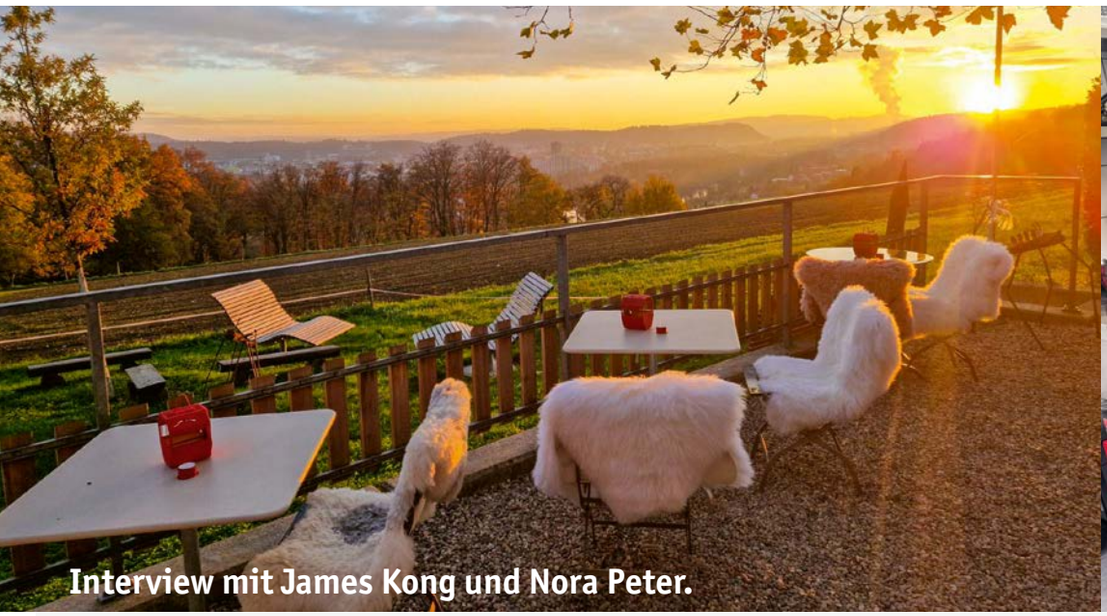
Juraweid, Biberstein

Eine Dorfbeiz voller kulinarischer Überraschungen!



Interview mit James Kong und Nora Peter.

Aus dieser kleinen Küche schickt das Juraweid-Team täglich bis zu 120 Essen.

Die Juraweid in Biberstein ist eine rustikale Dorf- und Ausflugsbeiz, die jedoch mit einem überraschend kreativen und vielfältigen Angebot begeistert. Ob Stammgäste, Wanderer im Sommer oder einfach Neugierige – die charmante Beiz zieht immer wieder verschiedene Gäste an. Die grosszügige Terrasse mit rund 60 Sitzplätzen bietet einen atemberaubenden Blick auf Aarau und ist bei schönem Wetter fast immer gut gefüllt.

James Kong und Nora Peter haben die Juraweid vor einem Jahr nach einer persönlichen Auszeit übernommen. Beide bringen langjährige Erfahrungen in der Gastronomie mit und haben als letztes das Restaurant Spedition in Baden geführt. In ihrer Küche sprühen sie vor Kreativität und Leidenschaft. Es ist ihnen ein grosses Anliegen, mit verschiedenen Aromen zu experimentieren und ihren Gästen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

Um höchste Qualität zu gewährleisten, bauen Nora und James ihre eigenen Kräuter und Blüten an und beziehen Gemüse, Fleisch, Glace, Wein und Milchprodukte aus der Region. Doch nicht nur die Zutaten kommen aus der Umgebung: Auch die Küche selbst und die Kochsysteme stammen aus der Schweiz. Trotz der kleinen Küche und eines Teams von nur drei Personen, gelingt es dem Juraweid-Team, täglich bis zu 120 Mahlzeiten mit einer abwechslungsreichen und kreativen Karte zu servieren, dank den Schweizer Kochsystemen von Hugentobler.
«Auf die Kochsysteme möchte ich nicht mehr verzichten», erklärt James Kong.

Wie gelingt es, eine so grosse Zahl an Gästen zu bewirten und dennoch frisch zu kochen, obwohl die Küche so klein ist?
Nora: Die Wege in der kleinen Küche sind kurz, und wir arbeiten mit wenig Personal. In der Küche sind nie mehr als drei Personen inklusive Abwaschen. Das erleichtert vieles. Die Vorproduktion und die Kochsysteme sind jedoch unverzichtbar, um die Vielfalt unseres Angebots zu gewährleisten.
James: Würden wir nur drei Menüs anbieten, könnten wir auch ohne diese Systeme arbeiten. Aber wir möchten unseren Gästen mehr bieten – zum Beispiel vegane Menüs oder auch Gerichte aus dem asiatischen Raum. Daher sind die Vorproduktion und die Kochsysteme für uns entscheidend, um eine vielfältige Karte anbieten zu können.

Warum haben Sie sich damals für die Hugentobler Kochsysteme entschieden?
James: Ich kenne Oliver Brouwer seit etwa 25 Jahren. Im Laufe der Jahre haben wir ein großes Vertrauen zueinander aufgebaut. Wir haben immer auf sein Fachwissen vertraut, und das hat sich ausgezahlt. Die Systeme sind grossartig, aber es kommt auch auf die Menschen dahinter an. Wir beide bringen umfangreiches Fachwissen mit und vertrauen einander – das schafft eine starke Partnerschaft.
Nora: Wir haben einen Event in Schönbühl besucht, wo uns die Vorteile der Schweizer Kochsysteme vorgerechnet wurden. Die Zahlen machten für uns einfach Sinn und waren sicher ein Anstoss, uns für die Kochsysteme zu entscheiden.

> **«Seit wir die Kochsysteme haben, haben wir mehr Zeit Gastgeber zu sein!»**

Was genau hat Sie an den Kochsystemen überzeugt?
Nora: Die Systeme ermöglichen es uns, mit weniger Fachpersonal zu arbeiten. Jeder kann sie bedienen, auch ohne tiefgehende Kochkenntnisse.
James: Unsere Mitarbeiterin ist keine Köchin, aber sie beherrscht die Systeme hervorragend. Sie ist jetzt unsere System-Expertin, und so sparen wir Zeit, Personal und sind durch die Vorproduktion viel flexibler.
Nora: Dank der Vorproduktion starten wir den Tag nicht bei null, sondern bereits bei etwa 80 %, da vieles schon im Vorfeld erledigt ist.

Sauber geordnet warten die selbst produzierten Komponenten auf die Endfertigung!

v.l.n.r: Oliver Brouwer (Hugentobler), Nora Peter und James Kong (Gastgeber Juraweid)

Die Kuchen werden schockgefrostet und können so täglich frisch serviert werden ...

Spielt die Grösse des Betriebs eine Rolle bei der Nutzung der Kochsysteme?

James: Die Grösse des Betriebs spielt keine Rolle, wenn man mit den richtigen Kochsystemen arbeitet. Ohne diese Systeme wäre es jedoch unmöglich, bis zu 120 Gerichte pro Tag aus dieser kleinen Küche zu zaubern oder eine so umfangreiche Karte anzubieten. Die Systeme ermöglichen es uns, mit wenig Personal und wenig Platz eine vielfältige Auswahl zu bieten.

Wie würde die Juraweid ohne die Kochsysteme funktionieren?
Nora: Es wäre viel stressiger.
James: Ohne die Kochsysteme müssten wir unser Angebot erheblich einschränken. Wir könnten uns dann auf weniger Gerichte konzentrieren. Das wäre auch ohne die Kochsysteme möglich. Doch da wir die Systeme haben, nutzen wir sie voll aus. Ich bin mir sicher: Jeder, der einmal mit diesen Systemen gearbeitet hat, will nicht mehr zurück. Sie sind einfach praktisch, und das Endprodukt ist hervorragend.
Nora: Die Kochsysteme sind sehr benutzerfreundlich und einfach zu handhaben. Jeder könnte sie bedienen.
James: Seit wir die Kochsysteme haben, haben wir mehr Zeit Gastgeber zu sein.

Konnte der Foodwaste reduziert werden?
Nora: Früher landete viel im Abfall – das war teilweise unvermeidbar. Doch durch die Kochsysteme hat sich das deutlich verbessert. Der Foodwaste ist spürbar zurückgegangen.

Was würden Sie anderen Gastronomen empfehlen, die sich für solche Systeme interessieren?
Nora: Ich würde Gastronomen empfehlen, offen für Neues zu sein. Besonders wenn man ein vielfältiges Angebot haben möchte, sind solche Systeme unerlässlich.
James: Jeder Gastronom sollte investieren. Es lohnt sich. Man investiert nicht nur in Qualität, sondern auch in die Zukunft. Wer mit den Kochsystemen arbeitet, modernisiert seine Küche, ohne sie komplett neu zu erfinden. Für mich ist es mittlerweile ein absolutes Muss.
Nora: Auch das Problem der Qualitätsschwankungen ist mit den Kochsystemen gelöst. Die Qualität bleibt konstant.

> **«Jeder Gastronom sollte investieren. Es lohnt sich. Man investiert nicht nur in Qualität, sondern auch in die Zukunft.»**

Die Juraweid in Bieberstein ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie moderne Technologie und kreative Gastronomie Hand in Hand gehen können, um den Betrieb effizienter zu gestalten und gleichzeitig die Qualität der Gerichte auf höchstem Niveau zu halten.

> **«Früher landete viel im Abfall – das war teilweise unvermeidbar. Doch durch die Kochsysteme hat sich das deutlich verbessert. Der Foodwaste ist spürbar zurückgegangen.»**

www.juraweid.ch
www.hugentobler.ch