

Berghotel Oeschinensee:

# Wie moderne Küchentechnik entlastet

Die Gondelbahn schwebt über steile Wiesen. Von der Bergstation aus führt ein 20-minütiger Spaziergang zum Oeschinensee, der in einer Talmulde liegt und plötzlich blauglitzernd auftaucht. Am Ufer überzeugt das Berghotel Oeschinensee seit 1892 mit einzigartiger Gastfreundschaft und frisch zubereiteten Lieblings Speisen. Doch die Idylle trägt. Durch den Social-Media-Hype wird dieser Ort überrannt. Wie schaffte es das Team des Berghotels, die Segel neu zu setzen? Mit einer mutigen Entscheidung. Und den Küchengeräten von Hugentobler Schweizer Kochsysteme.

Text: Belinda Juhasz | Bilder: Rolf Neeser



**M**mmh ... dieser Duft! Christoph Wandfluh stellt den frischgebackenen Aprikosenkuchen in die Vitrine seines Restaurants. Es ist dieser Duft, der ihn an so vieles erinnert. An wunderschöne Kindertage mit seiner Familie am Oeschinensee. An das Aufwachsen zwischen dem Berghotel auf 1600 m. ü. M und dem Bauernbetrieb im Tal, an seine Werte und Traditionen. Er hört die Stimme seines Vaters, wie er ihm akribisch erklärt, welche Zutaten in die Wähe kommen. Heute bäckt sein Team noch immer denselben Kuchen, exakt nach Grossvaters Rezept. «So einfach. So ehrlich», sagt Christoph Wandfluh.

Seit 2020 gehört das Restaurant Bergstübli bei der Bergstation zum Berghotel Oeschinensee und wurde im Zuge der Neukonzeptionierung ebenfalls auf Selbstbedienung ausgerichtet.





Film ab



**Eindrückliche Bergidylle und beliebter Social-Media-Hotspot: Der Oeschinensee ob Kandersteg mit dem beliebten Berghotel, das von Lea und Christoph Wandfluh in fünfter Generation geführt wird. Ein Ausflugsziel seit 1892.**

**Heimat. Tradition. Selbstgemachtes.**

Christoph und Lea Wandfluh sind seit 2012 Gastgeber in der fünften Generation. Seit 2015 wirkt ausserdem Bruder David in der Küche mit. Das Berghotel Oeschinensee ist seit seinem Bau 1892 in Familienbesitz. Es war Ur-Urgrossvater David Wandfluh, Landwirt aus Kandergrund, der 1890 am Ufer des Oeschinensees ein Gasthaus errichtete. Blättert man im Gästebuch von damals, wird klar: Es war schon immer ein beliebter Ort. Die Gäste kamen aus Russland, England, Frankreich. Auch Hermann Hesse kam zu Besuch. Und es war David Wandfluh, Hotelier und

Bergführer, der den bekannten Schriftsteller an der berühmten Fründschnur entlangführte. David Wandfluh erkannte schon damals den Wert des Oeschinensees – ein wahrlich magischer Ort. Das Bauernsein hat sich die Familie Wandfluh bis heute bewahrt. In einem Gemeinschaftsbetrieb pflegen sie rund 40 Schafe, die im Sommer an den steilen Hängen unterhalb der Gondelbahn weiden. Wen wundert's, dass der hausgebeizte Lammpfeffer ein echter Renner bei den Gästen ist.

Selbstgemachtes. Auf das schwören Christoph und Lea Wandfluh. So stellen sie in ihrer Produktionsküche 90 Prozent der Gerichte selbst her: Brot, Glace, Spätzli, Kuchen, den veganen Linsburger, die Salate, ja, sogar das Wasser wird direkt an der eigenen Quelle abgezapft. «Selbstgemachtes ist einfach cool!», bringt es Christoph Wandfluh auf den Punkt. Stellt man sich nun ein grosses Gewusel und eine Hektik in der Küche vor, ist man überrascht. Aktuell ist mittags um 11.45 Uhr, die Terrasse so gut wie voll und in der Küche herrscht überraschende Ruhe. Wie ist das möglich?



Lea und Christoph Wandfluh stellten ihr Bergrestaurant auf Selbstbedienung um und schlossen das Hotel vorübergehend, ein mutiger Schritt, der sich auszahlte: für nachhaltigen Erfolg und ihre eigene Lebensfreude.

## «Die gute Atmosphäre in einem Betrieb, die erschafft das Team, sie lässt sich nicht erschaffen.»

Lea Wandfluh, Inhaberin des Berghotels Oeschinensee.



Die Umstellung auf Selbstbedienung, Jahresbetrieb und moderne Küchentechnik von Hugentobler brachte eine spürbare Entlastung fürs Team und sorgt gleichzeitig für zufriedene Gäste.



## «Wir können dem Massentourismus nur mit System begegnen.»

Christoph Wandfluh, Inhaber des Berghotels Oeschinensee.



### Auszeit und Neuanfang

Eine mutige Entscheidung, die konsequente Umstellung sowie eine moderne Küchentechnik von Hugentobler Schweizer Kochsysteme ermöglichen eine professionelle Arbeitsweise und entsprechend ruhige Arbeitsgänge in der Küche. Doch eins nach dem anderen.

Hochbetrieb. Das ist man sich im Berghotel Oeschinensee gewöhnt. Der Oeschinensee war schon immer ein bekanntes Ausflugs- und Schulreiseziel. In den letzten Jahren entwickelte er sich aber zusätzlich zum Social-Media-Hotspot: Nach Corona herrschte nicht mehr nur Hochbetrieb, sondern ein Andrang, dem man nicht mehr gerecht werden konnte. Bei schönem Wetter war das ganze Team nervös. «Wie schaffen wir es, allen Gästen gerecht zu werden?»

Das hatte Auswirkungen: unzufriedene Gäste, Einheimische, denen die Masse zu viel wurde, Team und Gastgeber, die darunter litten und sich erschöpften. Lea und Christoph Wandfluh fassten den Mut und nahmen sich eine fünfmonatige Auszeit. Packten Camper und die beiden Kinder und liessen den Oeschinensee weit hinter sich. Es dauerte zwei Monate, bis sie die Energie hatten, ihre Pläne und Visionen zu schmieden und dem Berghotel eine neue Richtung vorzugeben. Die Lösung lag schon lange auf der Hand. Nur wollte man sie nicht wahrhaben. Es war dieser leise Ruf nach der Selbstbedienung. Es hörte sich in Wandfluhs Ohren einfach nicht nach dieser Qualität an, die sie bieten wollten.

**Selbstbedienung mit Pagerkonzept: Die Gäste bestellen ihr Essen an der Kasse und erhalten einen Pager. Sobald das Menu bereit ist, piept der Pager und das Essen kann an der Theke abgeholt werden.**

Doch der Ruf wurde lauter. So laut, dass Christoph Wandfluh den Camper an den Strassenrand fuhr und sagte: «Wir pausieren die Übernachtungen und fokussieren uns auf unser Kerngeschäft, das Restaurant.» «Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel anders setzen», zitiert Lea Wandfluh. «Es war ein mutiger Schritt, den nicht alle guthiessen und der zu Beginn bei Gästen und anderen Gastronomen für einen Aufschrei sorgte. Nur nützt es nichts, an etwas festzuhalten, wenn wir uns ausbrennen und auch die Mitarbeitenden nicht mehr mitmachen wollen. Immerhin liefen

**«Uns ist es gelungen, unsere Gerichte mit System zu perfektionieren. Und die Qualität auf dem Teller und für das Team ist besser als früher.»**

Christoph Wandfluh, Inhaber des Berghotels Oeschinensee.

Einzelne Komponenten des Salatbuffets werden alle drei Wochen pasteurisiert vorproduziert – eine Idee der GastroPerspektiv AG. Christoph Wandfluh war anfangs skeptisch, heute ist er von der Qualität überzeugt.



uns innerhalb von wenigen Wochen 17 Mitarbeitende davon, weil sie nicht mehr konnten. So war diese radikale und wohlüberlegte Umstellung das Beste, das wir für uns, unsere Gesundheit, unsere Kinder und für unsere Mitarbeitenden tun konnten», ergänzt Christoph Wandfluh.

**Perfektionierung des Systems**

Nur sechs Wochen dauerte der Umbau vom bedienten Restaurant zur Selbstbedienung. Das Restaurant wurde renoviert, die beiden Stübli neugestaltet und eine grosszügige, heimelige Selbstbedienung im Herzen des Gebäudes errichtet. Auch das Restaurant Bergstübli, direkt bei der Bergstation, welches 2020 von Wandfluhs übernommen wurde, bezog man ins Konzept mit ein. Die Inhouse-Convenience-Produkte und deren Herstellung wurden stark optimiert: mit durchdachten, standardisierten Prozessen und modernen Geräten der Firma Hugentobler. Diese sorgen dafür, die beiden Gastrobetriebe rentabel zu führen und die Mitarbeitenden massiv zu entlasten. Durch die Umstellung arbeiten heute noch 28 Personen – statt wie früher 48 – an beiden Standorten. Spannend: Der Dienstjahresdurchschnitt liegt bei 16 Jahren – manche arbeiten seit 25 Jahren im Betrieb. Christoph und Lea Wandfluh gehen noch einen Schritt



Dank der Vorproduktion von bis zu 800 Gerichten an Spitzentagen kann heute auch bei hohem Gästeaufkommen entspannt gearbeitet werden. Ermöglicht wurde dies durch ein durchdachtes und zeitunabhängiges Produktionssystem sowie Geräte von Hugentobler.

weiter mit ihrem Konzept. Gemeinsam mit der Gondelbahn Kandersteg-Oeschinensee AG führte man auf diese Sommersaison hin ein Online-Ticketsystem ein. Besucherinnen und Besucher lösen für die Gondelbahn im Voraus ein Online-Ticket für ein gewisses Zeitfenster. Bei schlechtem Wetter oder Krankheit kann das Billett umgebucht werden. «Damit wollen wir die Leute besser auf dem Berg und über die Saisons verteilen und Wartezeiten reduzieren», so Christoph Wandfluh, der auch den Verwaltungsrat der Gondelbahn Kandersteg-Oeschinensee präsidiert. Damit das UNESCO-Welterbe besser geschützt ist, sind ausserdem Ranger im Einsatz, die für einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur sensibilisieren.

### Kochsysteme als Faktor für den Erfolg

Die Produktionsküche im Berghotel Oeschinensee haben Wandfluhs so optimiert, dass man wetter- und zeitunabhängig vorproduzieren kann. Dafür musste zuerst eine grosse Tiefkühlfläche von insgesamt 52 Quadratmetern geschaffen werden. Für die entsprechenden Geräte arbeiten Wandfluhs mit der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme zusammen. Und zwar schon seit es die Firma Hugentobler gibt. Mit Urs Leuthold, Leiter Konzept und Objektplanung, hatte man nicht nur einen Gastroprofi, sondern auch einen guten Freund zur Seite, mit dem die Küchenplanung gelang. Damit die Speisen mit derselben Qualität wie früher frisch gekocht, ja sogar noch schmackhafter zubereitet werden können, sorgen unter anderem diese Geräte der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme:

- Vier FrigoJet Schockfroster mit jeweils 14 Einschüben
- Vier Kombidämpfer Practico Vision Plus
- GreenVac
- Hot-Fill
- Zwei CSC Sous-Vide-Bäder
- Sechs Hugifrit Fritteusen

Die Schockfroster/Schnellkühler sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Durch das professionelle Schockfrostern von Speisen bleiben Nährstoffe besser erhalten, als wenn Lebensmittel im Kühlschrank gelagert werden. Gleichzeitig verlieren die Speisen beim Auftauprozess keine Flüssigkeit – ein grosser Vorteil gegenüber herkömmlichem Tiefkühlen und ein entscheidender Faktor für maximale Produktqualität. Drei Beispiele, wie die Geräte eine Einheit bilden:

1. Freeze'n'go: «Wir dämpfen Gemüse im Kombidämpfer nach hauseigenen Rezepten, würzen und geben etwas Butter hinzu, braisieren oder glacieren andere Gemüse wie in «alten Zeiten», und füllen diese garheiss in GreenVac-Schalen ab. Diese werden rasch



Das Gemüse wird im Kombidämpfer Practico Vision Plus schonend gedämpft, nach hauseigenen Rezepten gewürzt und mit etwas Butter verfeinert. Andere Sorten werden ganz traditionell braisiert oder glasiert.



Die Gerichte werden heiss in GreenVac-Schalen abgefüllt, verschlossen, im FrigoJet schnellgekühlt und anschliessend direkt in den Schalen vakuumiert, das verbessert die Qualität und verlängert die Haltbarkeit.

**«Ich schätze Christoph und Lea Wandfluh und mag ihre direkte, unkomplizierte Art. Sie wissen immer, was sie wollen.»**

Urs Leuthold, Leitung Konzept und Objektplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

verschlossen und im FrigoJet bei minus 40 °C in einer ersten Phase und kurz vor dem Gefrierpunkt in einer zweiten Phase mit 0 °C auf plus 4 °C heruntergekühlt. Nun ziehen wir, ohne die Schale nochmals zu öffnen, das Vakuum mit der GreenVac-Pumpe. Nach diesem Verfahren hergestellte Gerichte verbessern sich qualitativ und sind zehn Tage und länger haltbar», erklärt Christoph Wandfluh.

**FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler von Hugentobler erhalten Aroma und Qualität, indem sie Lebensmittel schnell und kontrolliert bis zum gewünschten Kühlgrad herunterkühlen/schockfrosteten.**



2. Oft verwendet wird auch die Hot-Fill-Anlage: Mit diesem Verfahren wird die Suppen- und Saucenbasis vorproduziert. Diese Methode hat sich auch aus hygienischer Sicht bewährt. Die regelmässigen Laboranalysen zeigen, dass die Produkte – mikrobiologisch überprüft – bis zu 21 Tage problemlos gekühlt haltbar sind. Und: Die Köche können dank dem Hot-Fill-Verfahren mit mehr Frischprodukten arbeiten, was das Geschmackserlebnis merklich steigert. Urs Leuthold ist von der Herangehensweise im Berghotel Oeschinensee fasziniert: «Christoph konzentriert sich jeweils auf nur ein Gericht und optimiert dieses zur Perfektion. Das hat auch dazu geführt, dass man gewisse Gerichte nicht mehr auf der Karte findet. Oder erst wieder, wenn man den perfekten Prozess mit entsprechenden Geräten dafür gefunden hat. Das ist für mich der Schlüssel für ihren Erfolg.»

3. Pasteurisieren. Durch die Zusammenarbeit mit der Firma GastroPerspektiv konnte die Haltbarkeit der hauseigenen gemischten Salate auf drei Wochen gesteigert werden. Das ist eine Steigerung der Effizienz ums Zehnfache. «Es ist erstaunlich: Die Salate schmecken genauso, wie wir diese vormals kreiert haben. Sie büssen kein bisschen an Qualität und Geschmack ein», freut sich Christoph Wandfluh.

### Enkelfähiges Konzept

Die Umstellung auf die Selbstbedienung und die Optimierung der Produktionsküche haben dazu geführt, dass sich das Berghotel Oeschinensee vom Saison- zum Jahresbetrieb gewandelt hat. Nebst Saisonstellen kann man nun sieben Jahresstellen bieten. Mit der zeitunabhängigen Vorproduktion bricht man Spitzen und hat genügend Puffer, dass die Mitarbeitenden auch mitten in der Hochsaison Ferien mit der Familie machen können. Das bedeutet Lebensqualität für alle. Und die Kinder von Lea und Christoph Wandfluh geniessen es, mehr Zeit mit ihren Eltern zu haben. «Wenn wir wollen, dass unsere Kinder einmal den Betrieb übernehmen, müssen wir ihnen vorleben, dass ein solcher Betrieb Freude bereitet und nicht eine Belastung ist», bringt es Lea Wandfluh auf den Punkt.



Eine langjährige Partnerschaft: Christoph und Lea Wandfluh, die Gastgeber des Berghotels Oeschinensee, und Urs Leuthold (l.), Leiter Konzept und Objektplanung bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.



### Mehr zum Thema



**Berghotel Oeschinensee AG**  
3718 Kandersteg  
[www.berghotel-oeschinensee.ch](http://www.berghotel-oeschinensee.ch)



**Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**  
Gewerbstrasse 11  
3322 Schönbühl  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)