



Der «Grill & Pasta Bären» in Schüpfen wird in dritter Generation von der Familie Stettler geführt. Zum Restaurant gehört auch die Metzgerei Stettler.

«Grill & Pasta Bären», Schüpfen:

Mehr Effizienz mit systematischem Kochen

Wie lassen sich die Arbeits- und Produktionsprozesse im Küchenalltag in einem Restaurationsbetrieb optimieren? Im «Grill & Pasta Bären» in Schüpfen suchen die Geschäftsführer Martin Stettler und Gabriela Naegeli stets nach neuen Verfahren. Sie setzen innovative Systeme und Apparate der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ein,

um die Arbeits- und Produktionsprozesse zeitlich besser zu verteilen. Der Schockfroster FrigoJet beispielsweise ermöglicht es, Spätzli, Rösti oder Pommes Frites in bester Qualität inhouse zu produzieren — und zwar dann, wenn es in der Küche ruhig zu- und hergeht.

Text: Annette Marti, Fotos: Rolf Neeser

Der geschnitzte Bär stemmt die Platte eines Salontischchens über seinen Kopf, daneben gruppieren sich Ledersessel und Sofas zu einer loungigen Runde. Von der erhöhten Ecke geht der Blick in einen Raum mit edlem, dunklem Mobiliar, mit weissen Tischläufern und mit dem wunderschönen alten Parkettboden. An der Decke baumeln riesige Lampen, die eigent-

lichen Shooting Stars im «Grill & Pasta Bären» Schüpfen. Die grossen, innen goldfarbenen Halbkugeln verströmen viel Behaglichkeit im Raum. Auf der Bühne, wo heute die Sitzgruppe steht, führten die lokalen Vereine ihre Theater und Konzerte auf – vor einigen Jahren, wie in so vielen «Bären» landauf landab. In diesem Haus ist Martin Stettler aufge-

wachsen, der heute mit seiner Partnerin Gabriela Naegeli das Restaurant und die dazugehörige Metzgerei Stettler führt. Nach einer erfolgreichen Karriere als Handball-Spitzensportler übernahm der gelernte Metzgermeister und Koch beide Betriebe von seinen Eltern und baute sie sachte zu einer gastlichen Oase mit modernem Charakter aus. «Wir wollen ein



Der einstige Theatersaal ist in ein grosszügig gestaltetes Steakhouse «Grill & Pasta Bären» Schüpfen umgewandelt worden. Auf der Bühne, wo einst Theater gespielt wurde, befindet sich eine gemütliche Lounge.



gutes, stabiles Restaurant führen», sagt Martin Stettler zu GOURMET, «nicht unbedingt ein Trendrestaurant, denn ein Trend geht schnell mal vorbei.»

Trotzdem ist die Mischung zwischen ländlichem Traditionslokal und urbanem Flair auffallend – in der von den Gastgebern eingebrachten Selbstverständlichkeit aber wohlthuend. Der Stil wirkt nicht aufgesetzt, nicht gesucht, sondern persönlich und unkompliziert. «Wir gestalten den Betrieb einfach so, wie er unserem Wesen entspricht. Das ist viel angenehmer, so muss man sich nicht verstellen, sondern kann so sein, wie man ist», erklärt Gastro-Unternehmer Martin Stettler. So sind übrigens auch die grossen Glocken im Regal an der Wand nicht nur ein Hinweis auf den jüngsten Hype um den Schwingsport, sondern ein Stück Familiengeschichte. Martin Stettlers Vater Hans war ein Eidgenössischer Kranzschwinger, seine «Trycheln» erhielten einen Ehrenplatz und beeinflussten sogar die Wahl der glockenähnlichen Lampen.

Hand in Hand – Metzgerei und Restaurant

Zum Restaurant gehören nicht nur der neu interpretierte ehemalige Theatersaal, das Grill-Restaurant, sondern auch eine schlichte Gaststube, ein Sälì, eine grosse Terrasse sowie – als eigentliches Herz-

stück – mittendrin die Metzgerei. In der Gaststube kehren morgens die Handwerker für ihr Znüni ein, nachmittags gehen hier Kaffee und Nussgipfel über die Theke und im Sommer 20 Sorten verschiedene Glaces von der «Eisinsel» aus Spiez. Das Sälì lebt mittags auf, wenn Geschäftsleute aus der Umgebung zum Lunch kommen, oder dient abends als Rückzugsort für ein gemütliches Essen à la Carte.

Nicht verwunderlich ist es, dass den Fleisch- und Wurstwaren im «Bären Schüpfen» ein zentraler Stellenwert zukommt. Metzgerei und Restaurant arbeiten Hand in Hand.

«Für uns im Restaurant ist das natürlich fantastisch», sagt Gastgeberin Gabriela Naegeli, «wir können täglich frische Ware bestellen, und der Küchenchef kann sogar sagen, wie er das Fleisch gerne geschnitten hätte.» Für Martin Stettler, der als Metzgermeister das sorgfältige Handwerk liebt, ist es wiederum eine grosse Befriedigung zu sehen, wie sehr seine hausgemachten Produkte geschätzt werden. Die Gäste schätzen es sehr, dass das Fleisch vom Bauern einige Häuser dorfabwärts stammt und dass man in der Metzgerei Stettler selber schlachtet. Die Metzgerei liefert zudem einen Strauss an Ideen und Inspiration: Die 61 verschiedenen Wurst-Sorten, die «Wurst-Parade»,

mit Zutaten von Chili über Käse bis hin zu Apfelsaft und Whisky (während dreier Wochen im Jahr sind alle 61 Sorten, ansonsten rund 40 Sorten im Laden erhältlich!), hat es mittlerweile zur Nomination für den Innovationspreis 2015 von GastroStadtBern geschafft!

Die hauseigenen Spare Ribs brachten das Restaurant-Team auf die Idee, eigene Sonderabende zu schaffen. Jeden ersten Mittwoch im Monat steht irgendein Gericht im Mittelpunkt, es gibt beispielsweise ein Spare Ribs Buffet oder eine Wildsau am Spiess. Die beliebten Spezialabende haben sich längst herumgesprochen, die rund 100 Plätze sind in der Regel schnell ausgebucht. «Das ist ja sowieso das Beste, das einem passieren kann, wenn die Leute irgend etwas über uns weiter erzählen», ist sich das Gastgeberpaar einig. Sein Credo ist es denn auch, nicht die Platzzahl in ihren Räumen um jeden Preis zu erhöhen, sondern den Gästen Privatsphäre und Qualität zu bieten.

Effiziente Technik, bessere Organisation

Das Nebeneinander von Metzgerei und Restaurant ermöglicht nicht nur einen regen Austausch von Ideen und Produkten, sondern auch, die Mitarbeitenden je nach Saison und Zeitpunkt bedarfsgerecht



Küchenchef Lukas Wirz hat keine Berührungsängste mit neuen und effizienten Kochtechniken: So bewährt sich das professionelle Schockfrostern auch bei der Zubereitung von Pasta. Dabei strebt Lukas Wirz zusammen mit dem Berater von Hugentobler eine Optimierung der Prozesse an.

einzusetzen. Wenn es im Sommer ruhiger ist im Restaurant, braucht es in der Metzgerei mehr Manpower, im Herbst ist es dann oft eher umgekehrt. An den Spezialabenden im Restaurant wiederum müssen alle Mitarbeitenden aus der Metzgerei mithelfen, bei Grosseinsätzen des Metzgerei-eigenen Partyservice braucht es die Küchen-Brigade, beispielsweise für die Zubereitung der Salate.

Um die Aufgaben und Arbeiten zeitlich noch besser zu verteilen und unproduktive Lücken zu schliessen, loten die Gastgeber und Küchenchef Lukas Wirz auch neue küchentechnische Möglichkeiten aus. In jüngster Zeit testet die Küche, welche Effizienzsteigerungen sie mit dem neu erworbenen Schockfroster FrigoJet der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG erzielen kann. «Bei der Rösti etwa haben wir mit dem professionellen Schockfrostern sehr gute Resultate erzielt», erklärt Martin Stettler. «Wir können die Rösti in ruhigen Zeiten vorproduzieren und haben dann an einem hektischen Abend jederzeit genügend Rösti in durchwegs gleicher Qualität zur Verfügung.» Auch selbst gemachte Pommes Frites, Saucen, Fleisch, Früchte und selbst Schokoladen-Kuchen kommen in der

«Bären»-Küche in den FrigoJet zum professionellen Schockfrostern.

Ob und wie das Schockfrostern mit der hausgemachten Pasta am besten funktioniert, ist die Bären-Crew derzeit in verschiedenen Tests am Ausprobieren. Bislang wurde die Pasta getrocknet aufbewahrt und musste vorgekocht werden. Würde die Pasta aus dem Schockfroster direkt ins kochende Wasser gegeben, liessen sich Zeit und Food Waste reduzieren.

Küchenchef Lukas Wirz will bei den Tests genau auf die Qualität achten. «Zuerst war ich wie viele Köche eher skeptisch», sagt er über das professionelle Schockfrostern. «Tiefgefrorenes hat allgemein einen eher schlechten Ruf. Beim professionellen Schockfrostern bei minus 40 Grad C ist das Verfahren aber sehr schonend, und der grosse Vorteil für den Betrieb besteht darin, dass wir zeitunabhängig, also in ruhigen Zeiten, produzieren können.» So ist Küchenchef Lukas Wirz bereits im August damit beschäftigt, Spätzli für die herbstliche Wildsaison vorzubereiten, die er dann im FrigoJet schockgefriert. So ist zumindest schon eine der vielen Beilagen für die Wildgerichte in grosser Menge zubereitet.

Das professionelle Schockfrostern

Die technische Küchen-Infrastruktur im «Bären» basiert hauptsächlich auf den effizienten und bewährten Systemen und Apparaten der Hugentobler Schweizer

Kochsysteme AG. Es handelt sich in erster Linie um die Kombisteamer «Practico Vision», um die Niedertemperatur-Gargeräte Hold-o-mat, um Sous Vide-Bäder, das GreenVac-Aufbewahrungs- und Vakuumsystem. Im Mittelpunkt steht aber der FrigoJet, welcher ein professionelles Schockfrostern und ein schnelles Herunterkühlen ermöglicht.

Für Christian Mast, Berater für Kochsystemtechnik bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ist die grössere Flexibilität in der Produktion der entscheidende Vorteil des professionellen Schockfrosterns mit dem FrigoJet: «Die Abläufe lassen sich optimieren, und das ist ganz entscheidend, denn wir wissen, dass die Gastronomie effizienter und profitabler werden muss.»

Professionelles Schockfrostern und schnelles Herunterkühlen ermöglichen es, eine Art «Inhouse Convenience» herzustellen. Regionale Zutaten können in jenen Zeiten eingekauft werden, wenn die Saison stimmt und sie entsprechend preisgünstig beschafft werden können. Nach der Verarbeitung erlaubt das professionelle Schockfrostern eine lange Lagerung. Im Gegensatz zum «normalen» Gefrierprozess bei minus 19 oder minus 20 Grad wird das Produkt im FrigoJet Schockfroster in kürzester Zeit bei minus 40 Grad tiefgefroren. Weil dies so schnell geht, bilden sich keine Kristalle, welche die Zellstrukturen der Produkte zerstören. Demzufolge tritt beim Auftauen auch



keine Flüssigkeit aus, ein «geschockter» Früchtekuchen beispielsweise gibt keine Flüssigkeit an den Teigboden ab, und Himbeeren aus dem Schockfroster zerfallen beim Auftauen nicht.

Für das Gastro-Unternehmer-Paar Martin Stettler und Gabriela Naegeli sind die Vorteile unbestritten, allerdings lässt sich das professionelle Schockfrostern nicht auf alle Produkte gleichermassen anwenden. «Man muss sich aber auch die Frage stellen, was wir unter 'frisch' verstehen», gibt Martin Stettler zu bedenken. «Nehmen wir als Beispiel den Fisch, so scheint es mir doch viel besser, einen frischen Fisch umgehend zu 'schockfrostern' anstatt ihn einige Tage zu lagern.»

Fruchtbarer Informations- und Erfahrungsaustausch

Restaurateur Martin Stettler und sein Bären-Team haben keine Berührungängste mit innovativer Küchentechnik und probieren stets wieder Neues aus. Hugentobler-Berater Christian Mast windet ihnen ein Kränzchen: «Der Austausch mit solchen Betrieben ist für uns von grösster Bedeutung, wir erhalten sehr viel Feedback zu unseren Systemen und Apparaten direkt aus der Praxis.» Im Gegenzug

schätzt es Martin Stettler, beim Optimieren der Prozesse stets auf die kompetente Unterstützung und Beratung durch die Spezialisten von Hugentobler zählen zu können. «Die Berater von Hugentobler haben immer ein offenes Ohr für unsere Fragen», betont Martin Stettler gegenüber GOURMET.

Sous Vide-Garen im Vakuumbbeutel

Neben den zwei Hold-o-maten spielen die beiden Sous Vide Bäder von Hugentobler im «Bären» eine grosse Rolle.



«Die weiblichen Gäste lieben Gerichte und Speisen aus dem Sous Vide-Garen besonders», sagt Gabriela Naegeli. «Sie geben mir oft die Rückmeldung, dass sie bei uns ohne Sorgen Fleisch saignant bestellen können, weil es nicht im Fleischsaft schwimmt.»

Metzgermeister Martin Stettler ist überzeugt, dass das Fleisch beim Sous Vide-Garen zarter wird, der Geschmack bleibt unverfälscht und es geht weniger Flüssigkeit verloren. Um gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, gart das Küchenteam Fleisch im Sous Vide-Verfahren saignant vor. Bei der Bestellung kommt das Stück Fleisch zum Schluss auf den Grill, um ihm ein subtiles Grill- und Röst-Aroma zu verleihen.

Gradgenaues Garen auf den Punkt

Im CSC Sous Vide Bad garen Lebensmittel wie beispielsweise Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Desserts sanft im Temperaturbereich von 25 - 99° C. Die Produkte bleiben saftig, behalten ihren Eigengeschmack und punkten auch optisch mit intensiven Farben. Durch das schonende Garen im Vakuumbbeutel bleiben einerseits wichtige Nährstoffe und Vitamine erhalten, und andererseits wird der Gewichtsverlust des Gargutes markant reduziert.

Die präzise Steuerung ermöglicht es, jede Wassertemperatur +/- 0,2° C genau über den gewünschten Zeitraum zu halten.



Im Vakuumbutel und im Sous Vide-Bad behalten Fleischstücke wie beispielsweise Spare Rips ihren authentischen Geschmack, und sie werden beim schonenden Sous Vide-Garen besonders zart. Vor dem Service kommen die Fleischstücke auf den Grill, was ihnen ein subtiles Grill- und Röstaroma verleiht. Entsprechend kompetent ausgestattet ist die Küche im «Grill & Pasta Bären» in Schüpfen – so auch mit den Niedertemperatur- und Warmhaltegeräten Hold-o-mat und mit den CSC Sous Vide-Bädern der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Im Bild Küchenchef Lukas Wirz und Kochsystemtechnik-Berater Christian Mast (mit dem grossen Messer) von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

Durch das schonende Garen im Vakuumbutel kommt das Gargut nie mit Wasser oder Wasserdampf in Berührung, so bleiben wichtige Nährstoffe und Vitamine erhalten. Gegenüber herkömmlichen Garmethoden reduziert sich der Gewichtsverlust um 15 bis 20 Prozent, und die längere Haltbarkeit von bis zu 21 Tagen entlastet das Küchenteam.

Den Gastgebern vom «Grill & Pasta Bären» in Schüpfen ist es gelungen, ihren Betrieb erfolgreich am Markt zu positionieren – mit einem authentischen Konzept, mit motivierten Mitarbeitenden und mit modernen und effizienten Kochmethoden, welche nicht nur die betrieblichen Prozessabläufe in der Profi-Küche effizienter gestalten, sondern in wesentlichem Masse auch zu einer kulinarischen Qualitätsverbesserung und zu einer willkommenen Qualitätskonstanz beitragen. Es ist deshalb auch nicht erstaunlich, dass der «Grill & Pasta Bären Schüpfen» von der Jury von Best of Swiss Gastro 2014 nominiert wurde.

Das Küchenteam des «Grill & Pasta Bären» Schüpfen mit den beiden Geschäftsführern Martin Stettler und Gabriela Naegeli in der Mitte sowie mit Christian Mast (Mitte rechts), Berater Kochsystemtechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.

