



Der Bären in Fisibach bei Kaiserstuhl ist ein ländliches Restaurant abseits der Touristen- und Verkehrsströme, aber dafür eine Oase der Gastlichkeit und der «Slow Food»-Philosophie.

## Mehr Direktverkauf dank dem «freeze'n'go»-Konzept

Starköche und Promi-Gastronomen versuchen es – das Absatzpotenzial ihrer Kreationen über die Grossverteiler zu steigern. Das tun auch Béatrice und Pierre Arn-Pfister vom Bären Fisibach – aber auf ihrem eigenen Weg. Und zur Steigerung ihres Outputs stützen sie sich auf das «freeze'n'go»-Konzept der Hugentobler AG, das zeitunabhängiges Produzieren und professionelles Schockfrostern ermöglicht.

Von Chefredaktor René Frech

Das Restaurant Bären im aargauischen Fisibach bei Kaiserstuhl gibt es zwar schon seit der Mitte des letzten Jahrhunderts. Die damalige Dorfwirtschaft mit Bauernhof wandelte sich in den 70er-Jahren zum weit über die Region hinaus bekannten Dancing «Happy End».

Zu einer vielversprechenden und zukunftsgerichteten Neuorientierung im Restaurant Bären in Fisibach kam es aber erst im Jahre 1998, als Béatrice und Pierre Arn-Pfister das ländliche Restaurant erwarben. Die ehemalige Hauswirtschaftsleiterin und der ehemalige Küchenchef sorgen seither dafür, dass es im Bären Fisibach alles andere als konventionell zu- und hergeht. Denn das Gastgeber-Paar geht seither unbeirrt und kompromisslos seinen Weg – sie reden nicht nur von Regionalität und Saisonalität ihrer Grund- und Ausgangsprodukte, sondern leben und zelebrieren diese Philosophie auch im täglichen Betriebsalltag. Sie stehen auch der «Slow Food»-Bewegung und der «Pro Specie Rara» nahe. Béatrice und Pierre Arn zu GOURMET: «Wir haben grossen Respekt vor dem Nahrungsmittel. Jedes Produkt aus der

Impressionen von der Gaststube und dem Speiserestaurant im Bären in Fisibach.



Die kulinarischen Spezialitäten mit den regionalen Ausgangs- und Rohprodukten werden an der Schiefertafel angezeigt.

Natur ist für uns ein Unikat, das wir respektvoll und mit Sorge zu seinem eigenen Geschmack verarbeiten, um daraus ein Genussmittel zu machen. Dabei legen wir grössten Wert auf eine hausinterne Verarbeitung. 95 Prozent unserer Gerichte werden selbst hergestellt, und bei der Zubereitung der Speisen achten wir darauf, dass der Nährwert der Nahrungsmittel erhalten bleibt.»

### Einkaufen beim lokalen und regionalen Lieferanten

Während andere schnell mal das Wort vom Saison- und Regionalprodukt in den Mund nehmen, pflegen Béatrice und Pierre Arn-Pfister Saisonalität und Regionalität auch im täglichen Einkauf: «Wir beschaffen uns nur echte, authentische regionale Produkte, die wir von Zulieferern und Bauern aus unserer Region beziehen. Wir haben ständigen Kontakt zu unseren Lieferanten – und sie mit uns.»

Eine bärenstarke Einkaufsphilosophie – fürwahr! Pierre und Béatrice Arn stammen aus Bauernfamilien – er aus Loveresse im Berner Jura, sie aus der Region von Fisibach. Sie wissen demzufolge, wie man einen Wintervorrat anlegt und wie man frische Nahrungsmittel konserviert, damit man sie auch noch

nach sechs oder acht Monaten wie Frischprodukte geniessen kann.

Pierre Arn hatte während Jahren in den besten Häusern gearbeitet und liess sich von den betriebs- und hauseigenen Räuchereien von Fisch und Fleisch faszinieren, die er heute noch nur mit Salz und Rauch und ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe haltbar macht.

Mit Ausnahme des schottischen Bio-Lachs, der in der Bären-eigenen Räucherei zu Rauchlachs verarbeitet wird, stammt das Fleisch – und zwar sämtliche Stücke eines ganzen Tieres – vom lokalen Metzger, der das Vieh vom lokalen Bauern schlachtet. Wildschweine und Rehe kommen vom lokalen Jäger, die Eier und Hühner vom angrenzenden Bachsertal, und das Brot wird in der Holzofenbäckerei von Fisibach gebacken. Gams und Rothirsch stammen aus dem Glarnerland, und das Engadiner Lamm wird aus Steinmaur geliefert. Béatrice und Pierre Arn-Pfister kennen ausnahmslose ihre Lieferanten persönlich.

### Ein ländliches Restaurant

Das Restaurant Bären in Fisibach ist ein typischer, ländlicher Kleinbetrieb. Die Gaststube mit ihren rund 40 Sitzplätzen ist



Das Gastgeber-Paar Béatrice und Pierre Arn-Pfister am Kaminfeuer in der Gaststube des Restaurant Bären Fisibach.



Blick in die «Bärenfalle», wo auch die zahlreichen hausgemachten Produkte im «Verkauf über die Gasse» angeboten werden.

gleichzeitig das Speiserestaurant, wo rund um das gemütliche Kaminfeuer auf apart gedeckten Tischen diniert werden kann. Dazu kommen die «Bärenfalle» mit 20 Sitzplätzen und der «Kuhstall» mit 25 bis 30 Sitzplätzen, wo vor allem Events und Familienanlässe durchgeführt werden. Die lauschige Garten-Oase bietet zudem rund 50 Gästen einen Sitzplatz an. Das gesamte Team mit Voll- und Teilzeitmitarbeitenden in Küche und Service lässt sich an zwei Händen abzählen.

Das aargauische Fisibach bei Kaiserstuhl liegt nicht wirklich an den grossen Verkehrs- und Touristenströmen der Schweiz. Im Gegenteil. Wer im Bären Fisibach einkehrt, ist entweder ein Stammgast oder kehrt dort – als Passant, Wanderer oder Velofahrer – eher zufällig ein. Béatrice Arn zu GOURMET: «Das führt dazu, dass wir hier im Bären Fisibach mit einer eher schwankenden Nachfrage konfrontiert sind. Vor allem an den Wochenenden ist der Bären Fisibach stark frequentiert, sonst aber haben wir mit unterschiedlichen Gästefrequenzen zu kämpfen.»

Das Restaurant Bären in Fisibach ist ein Lokal für alle Gästeschichten – für die Wanderer und Biker ebenso wie für die Freaks von «Slow Food». Gastgeberin Béatrice Arn zu GOURMET: «Das Bewusstsein der Gäste für die Regionalität,

Saisonalität und Authentizität der Nahrungsmittel hat stark zugenommen. Das spüren wir beim wachsenden Stammgästeanteil. An den Wochenenden stammen gut und gerne 80 Prozent unserer Gäste aus dem Zürcher Unterland, aus der Agglomeration rund um den Flughafen und aus Winterthur.»

### Direktverkauf bringt Umsatz und Bekanntheit

Das allerdings kommt nicht von ungefähr: Denn Pierre und Béatrice Arn-Pfister sind ein kluges Unternehmer-Paar. Als sie vor 15 Jahren das Restaurant Bären in Fisibach übernahmen, haben sie bereits gewusst, dass sie ihren Betrieb auf mindestens zwei Standbeine stellen mussten, um unternehmerisch erfolgreich zu sein. Sie haben deshalb damit begonnen, ihre wirklich hausgemachten Speisekomponenten, Speisen und Produkte nicht nur im Bären zu Fisibach selbst, sondern auch in andern Verkaufsstellen der Region zu vermarkten. Heute bietet das Gastro-Unternehmer-Paar – je nach Saison – über 40 hausintern hergestellte Produkte «über die Gasse» an – und zwar nicht bloss im Verkaufs-Shop im eigenen Betrieb in Fisibach, sondern auch an elf externen Verkaufsstellen in der Stadt Zürich («Viadukt»), in der Region des Zürcher Unterlandes und im Aargau, sei dies in ent-

Mehr Effizienz und Output bei weniger Hektik – die neuen Küchenapparate und Kochsysteme der Hugentobler AG machen's möglich.



Multifunktionaler «Schweizer Herd» mit «Hugifrit»-Friteuse, Kombisteamer «Practico Vision» und drei «Hold-o-mat»-Warmehalte- und Niedertemperaturgar-Geräte auch fürs «über Nacht»-Garen.

sprechenden Spezialitätengeschäften, sei dies auf den Wochenmärkten.

Pierre Arn zu GOURMET: «Mit dem Verkauf unserer Produkte über Dritte generieren wir rund einen Drittel unseres Jahresumsatzes. Der 'Verkauf über die Gasse' bringt uns aber nicht nur mehr Umsatz, sondern vor allem auch eine höhere Bekanntheit. Viele unserer Stammgäste haben den Bären Fisibach nur durch den Kauf unserer Produkte in den Spezialgeschäften und auf den Wochenmärkten überhaupt kennengelernt.»

Der Direkt- und Detailhandelsverkauf ist aber nicht nur ein ausgezeichnetes Marketinginstrument, das erst noch Umsatz

bringt, sondern auch ein Mittel zu einer ausgewogeneren Kapazitäts- und Ressourcenauslastung – ein äusserst cleveres Konzept, mit welchem das Absatz- und Umsatzpotenzial markant gesteigert werden kann, ohne die Philosophie von Authentizität, Saisonalität, Regionalität und Frische der verarbeiteten Ausgangs- und Rohprodukte zu verraten. Chapeau! Je nach Saison werden frische, regionale und saisonale Produkte ohne künstliche Zusatzstoffe und nach traditionellen Konservierungsmethoden (wie zu Grossmutterns Zeiten) zu folgenden Spezialitäten zubereitet: Bären Sugo, Bären Salat-Huudressing, Senf-Dill-Sauce, Dörrotomaten im Olivenöl, Bachser Bioforelle im kaltgepressten Rapsöl, Walliser Aprikosen im Lavendel-Vanille-Zitronen-Sud, Curry-Zucchetti süss-sauer, Steinpilze im Olivenöl, Formaggini-Geissenkäse, Cherry-Tomaten süss-sauer, hausgeräucherter Rauchlachs, Bachser Bio Graved Lachsforelle, Fleischkäse Provençale, Emmentaler MÉRANGGE, Jura-Wurst usem Chuchirauch, Wildsau-Trockenfleisch, Saison-Pestos, Eierschwämme im Essig, usw., usw. Uebrigens: Béatrice und Pierre Arn-Pfister suchen noch weitere Verkaufsstellen, die bereit sind, ihre hausgemachten Produkte zu verkaufen.

« Das neue Küchenkonzept gestattet ein ruhigeres und präziseres Arbeiten ohne Hektik. »



Das «freeze'n'go»-Konzept der Hugentobler AG – mit dem «FrigoJet»-Schockfroster zum professionellen Schockfrostern auf -40 Grad C.



Das bekannte «GreenVac»-Vakuumsystem der Hugentobler AG.

### Breites berufliches Rüstzeug

Gastgeber und Küchenchef Pierre Arn hat die gute Nase für erfolgreiches Marketing wohl nicht zuletzt auf seinen diversen beruflichen Stationen mit auf seinen Weg zur unternehmerischen Selbständigkeit bekommen: Der 45jährige Bern-Jurassier aus Loveresse absolvierte nach den Schulen eine Kochlehre beim legendären Küchenchef Erwin Leo Stocker im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken zu einer Zeit, als das schöne Haus noch unter der Aegide der Gastgeber-Persönlichkeit Emmanuel Berger stand und mit viel Umsicht, Sorgfalt und Sinn für Kontinuität geführt wurde. Weitere berufliche Stationen waren das Gstaad Palace, das Montreux Palace, das Kulm-Hotel Arosa und das Hotel Giardino Ascona (zu Hans C. Leu's Zeiten), der Walliserhof Saas-Fee von Ausnahme-Hotelier Beat Anthamatten und das Restaurant Du Théâtre in Bern.

### Mehr Effizienz und Produktivität dank neuer Küche

Die Gästefrequenzen im Bären Fisibach und der Eigenprodukte-Verkauf haben sich derart positiv entwickelt, dass die kompakte Restaurationsküche aus allen Nähten zu platzen

drohte. Weil zwischen Restaurateur Pierre Arn und Vertriebsleiter Oliver Brouwer von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG seit jeher ausgezeichnete fachliche und persönliche Beziehungen bestanden, war es nur folgerichtig, dass die Grossküchenspezialistin mit Sitz in Schönbühl bei Bern mit der Konzeption, Planung und Realisierung einer neuen Profi-Küche beauftragt wurde. Pierre Arn: «Das Resultat hat meine Erwartungen übertroffen. Dank Hugentobler habe ich eine neue Art der Vorproduktion kennengelernt, die es mir ermöglicht, mehr Umsatz mit der selben Mitarbeiterzahl zu generieren.»

« Die zeitunabhängige Produktion nach dem 'freeze'n'go'»-Konzept steigert die Effizienz markant. »

Die Produktions- und Arbeitsabläufe wurden sorgfältig analysiert und in die Projektierung der neuen Küche einbezogen, so dass heute viel speditiver und effizienter gearbeitet werden kann – und zwar auch dann, wenn der A la Carte-Betrieb neben dem Produktionsbetrieb einherläuft.

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG hat sämtliche CNS-Einrichtungen mit vielen Arbeits- und Ablageflächen und mit neutralen und gekühlten Korpusen ebenso kompetent geplant und realisiert wie sie in enger Zusammenarbeit mit den Auftraggebern die thermischen Anlagen den neuen Gegebenheiten angepasst hat.

Küchenchef Pierre Arn zu GOURMET: «Dank einem durchdachten Layout der Anlagen verfügen wir heute über mehr Bewegungsspielraum auf gleicher Fläche. Die neue Küchenkonzeption gestattet ein ruhigeres und präziseres Arbeiten ohne Hektik. Wir müssen weniger Arbeitsschritte tätigen, um zum gleichen Output zu kommen. Die gesamte Beratung und die Montage durch die Spezialisten von Hugentobler waren höchst kompetent und professionell. Wir haben mit der Hugentobler AG nur die besten Erfahrungen gemacht und unseren Entscheid nie bereut, Konzeption, Planung, Realisierung und Montage unserer neuen Küche den Spezialisten der Hugentobler AG anzuvertrauen.»

Und Oliver Brouwer, Vertriebsleiter der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, ergänzt gegenüber GOURMET: «Dank der Möglichkeit zur Vernetzung der grossen und kleinen Küchengeräte verläuft das Nebeneinander von Produktion und A la Carte-Service reibungslos. Dazu kommt, dass die neuinstallierten zentralen Kühlaggregate weniger Abwärme erzeugen, so dass in Kombination mit dem neuen multifunktionalen Induktionsherd in der Küche ein ausgewogenes Klima entstanden ist.»



**Erfolgreiche und vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaft: Das Gastgeberpaar Béatrice und Pierre Arn, flankiert von Koch José Fonseca und von Oliver Brouwer, Vertriebsleiter der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG.**

« Das 'freeze'n'go'-Konzept von Hugentobler ist genial, sorgt für eine reibungslose Mise-en-Place und gestattet uns, sowohl den A la Carte-Service im Restaurant als auch den 'Verkauf über die Gasse' ohne Verluste zu realisieren. Wirklich genial! »

### Die neue Schweizer Art des Kochens

Die neue Küche im Restaurant Bären Fisibach ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ Ein «Schweizer Herd» mit 2 x 2 flächendeckenden Induktionskochfeldern
- ▶ Eine Friteuse «Hugifrit» mit Standby-Modus
- ▶ Ein Kombiteamer «Practico Vision» mit energiesparender Integralverdampfung
- ▶ Drei gradgenaue Hold-o-maten zum Warmhalten, Niedertemperatur- und «über Nacht»-Garen
- ▶ Ein Salamander mit automatischer Tellererkennung und stufenloser Zeiteinstellung
- ▶ «freeze'n'go» mit dem Hochleistungs-Schockfroster «Frigo-Jet» und dem «GreenVac»-Vakuuierensystem (Vakuuieren in Schalen).

Küchenchef Pierre Arn zu GOURMET: «Vor allem die zeitunabhängige Vorproduktion nach dem 'freeze'n'go'-Konzept von Hugentobler steigert die Effizienz der Arbeit in der Küche markant. Stärke- und Gemüsebeilagen werden mit -40 Grad C auf +2 Grad C runtergekühlt, somit kann ich die Haltbarkeit verdreifachen und habe ein perfektes Produkt wie frischgekocht. Auch Dessert-Komponenten wie Parfait, Biscuits, Guetzli, Crème brûlée, usw. produzieren wir auf konventionelle Art, stellen sie dann in den 'FrigoJet' zum professionellen Schockfrostern und lagern sie tiefgekühlt in den 'GreenVac'-Schalen. Mit diesem Verfahren entstehen keine Eiskristalle. Wenn wir sie brauchen, tauen wir die Produkte ohne Saftverlust auf. Sie sind dann frischer und schmackhafter als viele Frischprodukte.»

Gleich oder ähnlich verfährt Küchenchef Pierre Arn bei der Produktion von Fleischstücken wie Schmorbraten, Geschnetzeltes, Ragout, Siedfleisch oder bei Saucen: Die Fleischstücke werden beispielsweise über Nacht im Niedertemperaturgerät «Hold-o-mat» gegart, im Vakuumbbeutel abgepackt, im Kombiteamer pasteurisiert und im «FrigoJet» professionell auf -40 Grad C schockgefrostet.

Küchenchef Pierre Arn zu GOURMET: «Das 'freeze'n'go'-Konzept von Hugentobler ist genial. Es ist hygienisch einwandfrei, sorgt für eine reibungslose und zeitunabhängige Mise-en-place und gestattet uns, sowohl den A la Carte-Service im Restaurant als auch den 'Verkauf über die Gasse' ohne jeglichen Warenverlust oder -verderb zu realisieren. Wirklich genial!»

Für weitere Infos: Seite 110