



Bruno Brawand und Natalie Lutz vom Alpinhotel Bort, Beat Reist und Yves Krähenbühl von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

---

# Effizienter kochen, besser essen

---

Das Alpinhotel Bort oberhalb von Grindelwald gehört zu den beliebtesten Berggasthäusern der Schweiz. Trotzdem haperte es in der Küche. Hugentobler Schweizer Kochsysteme brachte als neuer Partner die Wende.

**Publireportage** Herzblut, das ist für Bruno Brawand Programm. Zusammen mit seiner Frau Claudia führt er bei der Mittelstation Grindelwald-First das Alpinhotel Bort als Urenkel des Gründers. Das Drei-Sterne-Hotel präsentiert sich nach zahlreichen Renovationen in einem modernen Kleid, das gekonnt an den historischen Charakter des Hauses anknüpft. Die spektakuläre Aussicht, herzliche Gastgeber und eine gerühmte Küche tun ihr Übriges. In seinem neuesten Buch «Die schönsten Skihütten und Bergrestaurants in der Schweiz» kürt

Reiseautor Claus Schweitzer das Alpinhotel Bort als einen seiner Favoriten.

Dennoch: Bruno Brawand wäre die Freude am Beruf vor zwei Jahren beinahe abhandengekommen. «An Spitzentagen kämpften wir darum, den Kopf über Wasser zu halten», erinnert er sich. Die Küche habe der modernen Infrastruktur des restlichen Hauses hinterhergehinkt. «Wir hatten die letzten zehn Jahre dort investiert, wo der Gast es sieht», sagt Brawand. Im Alpinhotel Bort werden täglich 50 bis 500

Mittagessen serviert. Man habe, weil Frische erstes Gebot sei, à la minute gekocht, so Brawand. An Spitzentagen sei man an die Kapazitätsgrenze gestossen. Gäste hätten sich über lange Wartezeiten beschwert.

Brawand wandte sich an Beat Reist. Als Koch mit langjähriger Berufserfahrung und Berater für Kochsystemtechnik und Apparate bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG steht Reist Betrieben in Küchenfragen zur Seite. «Wir haben drei



Seit der Partnerschaft mit Hugentobler habe sie wieder mehr Zeit fürs Handwerk, sagt Küchenchefin Natalie Lutz.

Ziele für unsere Kunden», sagt Reist, «glückliche Köche, bessere Speisequalität, höhere Rendite.» Eine effiziente Küche stehe und falle mit der Organisation: «Es ist zentral, dass die Arbeitsposten richtig angeordnet sind.» Im Alpinhotel Bort wick der Zentralherd, an dem stets mehrere Personen auf einmal zugange waren, einer modularen Küchenkombination mit verschiedenen Stationen. Die Betriebsanalyse hatte ergeben, dass die vorhandenen Apparate die Bedürfnisse gut abdeckten, aber nicht richtig genutzt wurden. «Es braucht kein Arsenal an neuen Geräten», sagt Reist, «oft gehts darum, die Möglichkeiten der bestehenden auszuschöpfen.» In diesem Zusammenhang spielt im Alpinhotel Bort der Schockfroster eine zentrale Rolle, denn mittlerweile setzt das Haus auf Vorproduktion. Das sei kein Widerspruch zum Frische-Grundsatz, so Reist: «Durch das professionelle Schockfrostern von Speisen bleiben Nährstoffe besser erhalten, als wenn Lebensmittel im Kühlschrank gelagert werden.»

«Heute koche ich in Ruhe», sagt Natalie Lutz, Küchenchefin im Bort. Sie arbeite gern mit dem Sous-vide-Verfahren, damit Produkte saftig blieben, Farbe und Geschmack erhielten. Ihr Team produziere, wenn nicht viel los sei, habe die

langsame Küche wiederentdeckt, Schmorgerichte etwa. «Jetzt helfen oft auch die Servicemitarbeitenden in der Küche mit», sagt Lutz, «so ist mehr Nähe und ein grösseres Verständnis füreinander entstanden.» So werden bei Schlechtwetter mehrere hundert Burger vorproduziert und im Kühlraum gelagert. Bevor sie auf den Teller kommen, werden die Speisen im Kombisteamer oder Sous-vide-Bad regeneriert, sind im Handumdrehen genussfertig. «Unter dem Strich bleibt uns mehr Zeit fürs Handwerk», sagt Lutz. Und die Küchenchefin rühmt ihre neue Work-Life-Balance: «Früher hat unser Tag um sieben Uhr begonnen, heute kommen wir nach neun – und um 18 Uhr ist Schluss.»

«Neue Ideen in den Köpfen der Mitarbeitenden zu verankern, ist der entscheidende Schritt in Richtung Erfolg», weiss Profi Reist. Damit er gelingt, steht der Küche ein Coach der Firma Gastroperspektiv zur Seite, der die Implementation neuer Systeme begleitet. Sein erstes Geschäftsjahr mit neuem Küchensystem hat das Alpinhotel Bort noch nicht abgeschlossen. Insgesamt deute alles auf eine bessere Rendite hin, sagt Brawand. Er spare dank besserer Planung bei den Warenkosten, die Küche komme mit einem Mitarbeiten-

den weniger aus, und durch gezielte Vorproduktion und optimierte Abläufe könnten zahlreiche Arbeitsstunden eingespart werden. Dank den kürzeren Wartezeiten bewirte man mehr Gäste als vorher, was in einem höheren Umsatz resultiere. «Der Aufwand», sagt der Gastgeber, «hat sich gelohnt.» ■

#### **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG**

Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl  
0848 400 900

[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

#### **Experten seit 1966**

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist marktführend als Gesamtanbieterin von Entwicklung, Herstellung, Ausbildung, Vertrieb und Service von modernen Grossküchenapparaten und Kochsystemen für Gastronomiebetriebe. Das 1966 gegründete Familienunternehmen beschäftigt 120 Mitarbeitende an sechs Standorten sowie 30 ausgebildete Küchenchefs im Aussendienst.