



Freuen sich über die durchdachte Kompaktküche des Bären: Coach Daniel Wyss, Bären-Pächter José Pazos und Hugentobler-Regionalverkaufsleiter Christian Brunner

Ohne Hektik

Im Gasthof Bären schlägt Küchenchef und Pächter José Pazos eine Brücke zwischen der Schweiz und Spanien. Mit der Küchentechnik der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gelingt das ganz entspannt.

Publireportage Nein, das Kochen muss man José Pazos definitiv nicht mehr beibringen. Im Gasthof Bären im bernerischen Toffen zelebriert er seit zwölf Jahren eine klassisch schweizerische wie auch eine typisch galizische Küche. Und das kommt gut an. Das Restaurant ist weit über die Dorfgrenzen hinaus bekannt. Ebenfalls verlässliches Barometer für die Beliebtheit ist die Zahl der Vereine, die im Bären einkehren. «Unter der Woche ist an jedem Tag ein Verein bei uns zu Gast, sei es der Frauenverein, der gemischte Chor, der Turnverein oder die Theatergruppe.»

Routiniert produziert der 49-Jährige diverse Tapas, etwa Paprikawurst in Weisswein, flambiert mit spanischem Grappa,

oder Pouletstreifen mit Safran und Chili. Daneben entstehen – fast von alleine – ein Cordon bleu mit Trüffelkäsefüllung, drei Arten Gemüse sowie die bekannten Rippchen, die Pazos tagelang sous-vide gart, bevor er sie im Big Green Egg vollendet.

So entspannt wie jetzt agierte Pazos indes nicht immer. «Ich verbringe relativ viel Zeit mit meinen Gästen, empfehle zum Beispiel auch den Wein persönlich», sagt der Galizier. Früher sei er oft zwischen der Küche und dem Gastraum hin- und hergerannt. Mit früher meint Pazos bis letzten Sommer. Damals wurde die 52 Jahre alte Küche zusammen mit den Experten der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG von Grund auf neu konzipiert.

«Entstanden ist eine Kompaktküche, in der ein Koch auch alleine sehr effizient und auf höchster Qualitätsstufe arbeiten kann», erklärt Christian Brunner, Regionalverkaufsleiter bei Hugentobler. Neben einem Herd mit Induktion, Grill und einem Keramikfeld finden sich auf wenig Raum noch ein Kombisteamer, ein Big Green Egg, eine Fritteuse, ein Wasserbad sowie ein Schockfroster.

Letzterer ist der Hauptgrund für die gegenwärtige Entspanntheit des Pächters. «Ziel der neuen Systemtechnik ist es, möglichst nahe an den Tellerrand zu produzieren», erklärt Daniel Wyss, Coach bei der zu Hugentobler gehörenden Firma «GastroPerspektiv». Oder anders erklärt:



Dank effizienter Küchentechnik gelingen Cordon bleu, Olivenpraline sowie eine Variation von Tapas zur selben Zeit – und in perfekter Qualität.

Gerichte (respektive einzelne Komponenten davon) werden in Randzeiten zubereitet, mit der Green-Vac-Technologie haltbar gemacht und sind anschliessend während über einer Woche innert kürzester Zeit einsetzbar. Wyss, der selbst über ein Jahrzehnt Erfahrung als Küchenchef mitbringt, schulte Pazos drei Tage lang, bis alles sass.

Die Green-Vac-Technik funktioniert wie folgt: Rübli, zum Beispiel, werden klassisch blanchiert, anschliessend in Butter geschwenkt, abgeschmeckt und dann zugedeckt in einem ersten Schritt für 20 Minuten bei minus 40 Grad heruntergekühlt und in einem zweiten Schritt für 60 Minuten bei 3 Grad Celsius nachgekühlt. Es ist, wenn man so will, eine moderne Version des Eisbads. Ist das Gemüse kalt, wird es in einer Schale vakuumiert und bleibt so mindestens zehn Tage haltbar. Interessant ist dabei, dass die dem Gemüse beigegebenen Aromen, ob Rosmarin, Orange oder Knoblauch, im Vakuum über die Tage noch stärker ins Lebensmittel dringen und sich intensivieren. Das Lebensmittel wird mit der Zeit noch besser.

«Früher entsorgte ich jeden zweiten Tag Reis und Teigwaren, wenn wir zum Bei-

spiel nicht ausreichend Kindermenüs verkauft hatten. Heute produziere ich alle zwei Wochen Reis und Nudeln, der Foodwaste liegt bei Null», so Pazos. Auch seine geliebten Seezungen oder Steinbutts landen, sauber portioniert, im Schockfroster und warten anschliessend, bis sie bei Bedarf und ohne Qualitätsverlust weiterverarbeitet werden. Sogar die obligate Crema Catalana produziert Pazos heute auf Vorrat. Mühe habe ihm die Umstellung auf die neue Technik keine bereitet, so Pazos. «Mit dieser Küche können zwei eingespielte Köche sehr viel leisten.» Noch wichtiger aber sei, dass während des Services keine Hektik mehr aufkommt. «Es ist einfach: Wer stressfrei arbeiten kann, macht kein Fehler.»

In Zukunft bleibt Pazos noch mehr Zeit für seine Gäste – und für seinen mit hervorragenden spanischen Weinen kuratierten Keller. Einen Versuch wert ist auch das Gin-Angebot des Hauses. «Spanien hat sich in den letzten Jahren zu einem Geheimtipp für hochwertige Gins entwickelt», so Pazos. Die dazu servierten Eiskwürfel stammen übrigens auch aus dem Schockfroster – und sind so kalt, dass sie für zwei Gin Tonic reichen. ■

baerentoffen.ch

Die **Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG** wurde 1976 gegründet. Das Familienunternehmen mit landesweit fünf Standorten und einer Tochterfirma in München zählt heute über 120 Mitarbeitende und verfügt über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Planung, Entwicklung, Herstellung, im Vertrieb und Service von Grossküchentechnik. Die Firma beschäftigt in Verkauf und Planung fast ausschliesslich ausgebildete Köche und ist bekannt für ihren praktischen Ansatz. Neben Finanzierungsmodellen bietet sie auch spezifische Kurse für Küchentechnik an und begleitet ihre Kunden langfristig, oft über Jahrzehnte.

hugentobler.com