



Das Sous-vide-Bad spielt in der neuen Küchenorganisation des Kerenzerberg eine wichtige Rolle.

Auch tote Zeit ist Geld

Rolf Rüfenacht ist ein Koch alter Schule. Zusammen mit einer blutjungen Brigade und modernsten Kochmethoden ist es ihm gelungen, einen komplexen Restaurationsbetrieb perfekt zu organisieren.

Publireportage Rolf Rüfenacht hat das Kochhandwerk noch ohne Kerntemperaturmesser, Sous-vide-Beutel und gradgenaues Wasserbad erlernt. Das war vor 45 Jahren im prestigeträchtigen Hotel La Couronne in Solothurn. «Damals garten wir das Roastbeef einzig mit Gefühl, das kann bei uns heute ausser mir keiner mehr», sagt der 62-Jährige mit einem Schmunzeln. Mit «uns» meint Rüfenacht die auffallend junge Brigade des Hotel-Restaurants Kerenzerberg in Filzbach,

das er seit 2010 zusammen mit seiner Frau Susanna leitet. Dafür arbeiten Rüfenachts Köche ganz selbstverständlich mit Schockfrostsystern und Niedertemperaturgartechnik, so, als hätten sie ihr Leben lang nie etwas anderes getan.

Jung ist übrigens auch die Küche des Restaurants Kerenzerberg. Vor drei Jahren beschloss der Kanton Zürich, dem das Hotel sowie das angeschlossene Sportzentrum gehören, die Küche zu renovieren

und mit modernster Technik auszustatten. Beraten wurden die Rüfenachts dabei von der Firma Gastoperspektiv sowie von Edi Wingeier, Experte für Kochsystemtechnik bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Die Situation im Kerenzerberg ist komplex. Neben dem 60 Plätze bietenden À-la-carte-Restaurant gibt es auch einen Seminar- und Bankettbetrieb. Erschwerend kommen grosse, wetterbedingte Schwankungen hinzu. Manchmal platzt das Restaurant aus allen



Junge Truppe mit altem Kern: Sabine Schmid, Sri Saravanamuthu, Rolf Rüfenacht, Kochsystemtechnik-Experte Edi Wingeier, Susanna Rüfenacht, Mario Lehmann und Thomas Kamm

Nähten, an anderen Tagen ist es sehr ruhig.

«Dank neuen Produktionsmethoden wie etwa dem professionellen Schockfrostern konnten wir die Küchenabläufe perfekt auf diese Bedingungen abstimmen», sagt

Die Firma **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, der Entwicklung, der Herstellung, dem Vertrieb und dem 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, oftmals über Jahrzehnte.

Wingeier. Heute kommt im Kerenzerberg niemand mehr ins Schwitzen, wenn drei Sechsertische gleichzeitig Rösti bestellen. Diese werden nämlich in ruhigen Phasen vorproduziert und schockgefrostet. So bleibt die Rösti über längere Zeit haltbar und ist bei Bedarf innert zehn Minuten bereit. «Die Qualität auf dem Teller ist hervorragend, vor allem aber kann ich meine Leute so auch in den toten Zeiten beschäftigen», sagt Rüfenacht. Davon profitiert das gesamte Team, zum Beispiel, indem die Arbeitszeiten attraktiver werden. «Heute kann ich einem Koch auch mal am Wochenende freigeben, was es wiederum einfacher macht, motiviertes Fachpersonal nach Filzbach zu locken.»

Hauseigene Convenience auf höchstem Niveau liefert auch das «freeze'n'go»-System der Hugentobler AG. Damit lässt sich druckempfindliches Gargut nach dem Abschmecken direkt in der Gastrom-Norm-Schale schnellkühlen, vakuumieren und bis zu zehn Tage haltbar machen. Im Kerenzerberg werden damit Beilagen für ganze Bankette vorbereitet, ohne nur eine Sekunde in Stress zu geraten. «Zu Beginn mussten wir lernen, anders zu denken», erinnert sich Rüfenacht. Allerdings be-

kundeten weder der Küchenchef noch die Crew grössere Probleme mit der Umstellung, auch weil sie von Experten der Hugentobler AG frühzeitig geschult worden waren und danach eng begleitet wurden.

Die Kochmethoden mögen sich geändert haben, nicht aber der Qualitätsanspruch des Chefs. «Wir setzen auf eine regionale, sorgfältig gemachte, gutbürgerliche Küche», so Rüfenacht, der in seiner Karriere schon für so manchen Bundesrat gekocht hat. Auf die Karte schreibt der alte Haudegen gerne auch unbekannte Spezialitäten wie etwa Schwalen aus dem Zürichsee oder Second-Cut-Fleischstücke. Voll ausgebucht ist der Kerenzerberg jeweils während der Wildsaison. Dank guten – jahrzehntelang gepflegten – Kontakten zu den lokalen Jägernetzwerken kocht Rüfenacht ausschliesslich mit Wild aus den Glarner Wäldern. ■

**Hugentobler
Schweizer Kochsysteme AG**

Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl
0848 400 900

www.hugentobler.com