

Nachgefragt in der Gastro-Praxis: Wienerer Schwabenbräu in Bad Reichenhall

„Die Schweizer Kochsysteme waren meine Rettung“

Der Wienerer Schwabenbräu zählt zu den besten Gastro-Adressen in Bad Reichenhall. Das Geschäft läuft prima, trotzdem waren die Wirtsleut' Thomas und Ruth Riedl vor einem Jahr kurz davor, wegen Überlastung die Freude an ihrem Beruf zu verlieren. Erst der Umstieg auf die Schweizer Kochsysteme der Fa. Hugentobler hat für einen nachhaltigen Umschwung gesorgt. Und diese positive Entwicklung wird durch eindrucksvolle Fakten untermauert.

Der prächtige Gasthof ist ein Haus mit Geschichte. Das Schwabenbräu wurde im Jahre 1926 von der Privatbrauerei M.C. Wienerer gekauft. In den 60er Jahren erfolgte eine aufwendige und eindrucksvolle Renovierung. Im November 1997 hat dann die Wirtsfamilie Riedl das Wirtshaus übernommen. Seither ist Gastfreundschaft und Tradition genauso Zuhause im Schwabenbräu wie bairische Lebensfreude und Gemütlichkeit.

Das Wirtshaus hat drinnen 150 Sitzplätze. Für Feste und Feiern wie Geburtstage, Hochzeiten, etc. findet sich immer „a gmätl'ch's Eckerl“. Dazu kommt ein Biergarten mit 250 Sitzplätzen. An guten Tagen gehen deutlich mehr als tausend Essen über den Pass. Die gepflegte bayerische Wirtshausküche, für die Thomas Riedl als Küchenchef höchstpersönlich

verantwortlich zeichnet, ist weit über Bad Reichenhall hinaus bekannt. Besondere Feste wie gerade der „Weihnachtsbiergarten“ finden großen Zulauf. Insgesamt 40 Mitarbeiter (samt Büro, Aushilfen etc.) sorgen für das Wohl der Gäste und einen reibungslosen Ablauf.

Alles paletti, also? Vor einem Jahr stellte sich Thomas Riedl die Frage, wie es weitergehen soll. Das Hauptproblem war, dass er für die Küche kein Fachpersonal mehr fand. Und wenn doch ein neuer Koch zum Team stieß und bestens eingearbeitet war, wurde er garantiert wieder abgeworben und das böse Spiel ging von vorne los.

Kurz gesagt: Ruth und Thomas Riedl hatten eine Arbeitsbelastung von mindestens 16 Stunden täglich, die auf Dauer nicht zu bewältigen war. „Wir wussten oft an dem einen Tag



Fotos: Riedl

nicht, wie wir den nächsten Tag schaffen sollten“, erinnert sich Thomas Riedl. Einem guten Bekannten, den er seit der gemeinsamen Berufsschulzeit Ende der 70er Jahre kannte und mit dem er viele Jahre im Köche-Verein Berchtesgadener Land zusammengearbeitet hatte, berichtete er schonungslos über die Situation. Dieser Bekannte war der bekannte Gastro-Küchenspezialist Christian Anner von der Fa. Hugentobler + Partner in Unterschleißheim.

Christian Anner hörte genau zu und stellte dem Wirt eine Lösung für seine Probleme in Aussicht. „Ich hab anfangs eigentlich nur zugehört, weil ich den Christian schon so lange kenne, aber so richtig glauben konnte ich nicht, was er mir erzählte“, erin-

Ruth und Thomas Riedl: Die Umstellungen in der Küche haben sich gelohnt und die Freude am Beruf zurückgebracht.

nert sich Thomas Riedl mit einem Lächeln.

Die Botschaft von Christian Anner lautete: Mit den Schweizer Kochsystemen à la Hugentobler kannst Du Deine Kochbrigade viel effizienter einsetzen und auch Zeiten mit geringer Besetzung stressfrei überwinden! Und nach genauer Erklärung des Systems mit entsprechenden Fakten, Tests und Verkostungen haben Thomas und Ruth Riedl so langsam Feuer gefangen. Als sie erkannten, welche Möglichkeiten in den Schweizer Kochsystemen für ihren Betrieb stecken, haben sie die Umsetzung im Frühjahr letzten Jahres ohne Zögern in Angriff genommen.

Eine moderne Küche mit leistungsfähigen Geräten war im Schwabenbräu bereits vorhanden. Ergänzt wurde die Ausstattung um

- den leistungsfähigen Schockfroster/ Schnellkühler FrigoJet,
- sechs Hold-o-mat 411-Geräte,
- diverse SousVide-Bäder und
- einen hocheffizienten Vakuuierier.

Wienerer Schwabenbräu – eine der besten Gastro-Adressen in Bad Reichenhall.



„Wir haben Nägel mit Köpfen gemacht und sind heute sehr froh, dass wir so konsequent in der Umsetzung waren“, sagt Thomas Riedl heute. „Als unsere Mitarbeiter die vielen Vorteile erkannt haben, war das ein zusätzlicher Motivationsschub. Der Stress in der Küche hat deutlich abgenommen und wir haben einen ruhigeren Serviceablauf. Meine Leute gehen wieder gerne in die Küche, sie werden nicht so verbrannt! Derzeit richten wir gerade einen kleinen Raum für die Produktion her, um noch besser arbeiten zu können.“

Nachdem vor kurzem eine Besprechung mit dem Steuerberater stattgefunden hat,

fällt das Fazit von Thomas Riedl noch eindeutiger aus: „Die Umstellung ist ein unglaublicher Erfolg. Der Warenaufschlag hat sich laut Steuerberater um 30% verbessert! Dabei haben wir ja auch vorher sehr gut gearbeitet.“

Bei seinem letzten Besuch im Schwabenbräu hat der Hugentobler-Küchenberater Christian Anner die Chefin Ruth Riedl gefragt: „Wie geht's Euch denn?“ – Ihre Antwort: „Ach Christian, viel, viel besser. Der Thomas ist wieder ein Mensch mit Freude an seinem Beruf!“ – Was für ein schöner Schlusssatz!

Gastrep

Stichwort

Kochsysteme à la Hugentobler



FrigoJet und Hold-o-mat:
Wichtige Bestandteile des
Schweizer Kochsystems
„freeze'n'go“ von Hugentobler.



Fotos: Hugentobler

Der Markenkern der Fa. Hugentobler ist das einzigartige Zusammenspiel aus Vision und praktischem Nutzen, High-Tech und Schulung, Küchen- und Gastro-Know-how. Dahinter steckt die Philosophie: „Glücklichere Köche, höhere Qualität der Speisen, bessere Rendite!“

Ein Beispiel ist das (r)evolutionäre Kochsystem „freeze'n'go“. Das Grundkonzept dieser Methode haben wir schon mehrfach beschrieben, hier eine Kurzfassung: Bei „freeze'n'go“ werden Lebensmittel oder tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster bei -40 °C auf +2 °C runtergekühlt und in GreenVac-Schalen vakuumiert. So bleiben nach Angaben der Fa. Hugentobler der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja teils sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden.

Der FrigoJet, das Vakuumiergerät und die GreenVac-Schalen sind die Basics für „freeze'n'go“. Der Hold-o-mat und der Practico Vision Kombisteamer werden zur Produktion und zum Übernachtgaren/Warmhalten genutzt. Zusätzlich können im Sous Vide-Baden Lebensmittel, z. B. Steaks, im Wasserbad bei niedrigen

Temperaturen gegart, erwärmt oder warmgehalten werden. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden. Wird Sous Vide in der Produktionsküche eingesetzt, wird anschließend gekühlt oder auch schockgefrostet.

Zu den wichtigsten Pluspunkten der Schweizer Kochsysteme zählen:

- Einkauf von regionalen, saisonalen Produkten in größeren Mengen dann, wenn der Preis gerade günstig ist – und die Qualität am besten ist.
- Verarbeitung und Produktion in der Küche dann, wenn gerade Zeit ist (frühmorgens, nachmittags, an Wochentagen mit weniger Gästeaufkommen, etc.), also in Randzeiten mit der nötigen Sorgfalt und Liebe
- keine Hektik beim Mittagsgeschäft, weil jederzeit auf vorproduzierte Produkte und Speisen zurückgegriffen werden kann
- durch die markant gesteigerte Haltbarkeit der abgeschmeckten Speisen reduziert sich der Warenverlust enorm

Weitere Infos: www.hugentobler.de

DIVINO

FRANKENS FEINE WEINE



2016
BEST OF
GOLD
FRANKEN



DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D-97334 Nordheim a.M. | Tel.: +49 (0) 9381 / 8099 - 0
info@divino-wein | www.divino-wein.de