

Effizienz am Berg:

Wie das Berggasthaus Eggberge mit klaren Prozessen überzeugt





Das Berggasthaus Eggberge ist ein beliebter Treffpunkt für Wanderer und Biker. Es lockt mit seiner atemberaubenden Lage und der guten Infrastruktur auch Hochzeits- und Familiengesellschaften an.

Als Gaby und Andy Brownrigg-Hediger das traditionsreiche Berggasthaus Eggberge übernahmen, hatten sie eine klare Vision: ein modernes Boutique-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und konstant hoher Qualität. Dank durchdachter Abläufe und effizienter Kochsysteme ist daraus in wenigen Jahren ein erfolgreicher Bergbetrieb entstanden.

Text: Irene Infanger | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Nein Minuten dauert die Fahrt mit der roten Bahn von Altdorf hinauf auf 1450 Meter über Meer. In der Kabine finden zwar nur 15 Personen Platz, dennoch transportiert die Eggberge-Bahn jährlich über 100.000 Gäste. Dorthin, wo der Schächentaler Höhenweg zum Wandern einlädt und sich das optisch wunderbar in die Natur passende Boutique-Hotel Eggberge befindet. Man erreicht es auch ohne Wanderschuhe – wenige Schritte nur ist es von der Bergstation entfernt und gibt den Blick frei auf den Vierwaldstättersee und die herrliche Urner Bergwelt. Der Bergbetrieb von Gaby und Andy Brownrigg-Hediger ist ein beliebter Treffpunkt für Wanderer, Biker, Familien und Einheimische. Das charmante Berggasthaus bietet 65 Innenplätze, eine Sonnenterrasse mit 62 Plätzen und eine Gartenlounge für 40 Personen. An Spitzentagen serviert das Team bis zu



Eggberge oberhalb von Altdorf bietet einen wunderbaren Blick auf die Urner Berge und den Vierwaldstättersee.



Gaby und Andy Brownrigg haben den Betrieb komplett renoviert und umgebaut. Das Resultat ist ein modernes Berggasthaus.



Neun charmante und individuelle Zimmer bietet das Urner Berggasthaus.

140 Mahlzeiten und stemmt parallel private Anlässe. Das Haus hat sich auch als Event- und Hochzeitslocation etabliert: Jährlich finden hier bis zu 14 Hochzeiten und weitere Feiern mit bis zu 75 Gästen statt. Wer länger bleiben möchte, übernachtet in einem der neun individuellen Hotelzimmer, die alpinen Charme mit modernem Komfort verbinden.

Berggasthaus nach eigener Vorstellung gestaltet

Mit sechs Mitarbeitenden verwöhnt das Ehepaar Brownrigg seine Gäste ganzjährig in «ihrem Zuhause» auf Eggberge. «Wir öffnen unseren Gästen quasi die Tür zu unserem Daheim. Dieses Gefühl sollen sie spüren und eine gute Zeit verbringen», sagt die Gastgeberin. Kulinarisch erwartet die Gäste alpine Küche

mit Schweizer Spezialitäten verbunden mit britischen Klassikern wie Fish and Chips, Whisky-Burger und «Beef and Ale Pie». Damit bringt der britische Gastgeber ein Stück seiner Heimat mitten in die Urner Bergwelt. Das Kochhandwerk lernte Andy Brownrigg – er entschied sich in jungen Jahren für die Karriere als Musiker und Tontechniker – in den englischen Pubs und verantwortet heute Küche, Produktionsplanung und die kulinarische Entwicklung im Berggasthaus. Seine Frau – früher ebenfalls vielseitig als Fotografin und Skilehrerin aktiv – führt Restaurant und Hotel. In ihrer Verantwortung liegt die Administration, der Einkauf, die Reservationen sowie die Gästebetreuung. Mit dem Berggasthaus Eggberge wagte das Ehepaar den Schritt in die Selbstständigkeit. Fundiertes



Film ab

Das Berggasthaus Eggberge



Zusammen mit einem kleinen Team verwöhnen Gaby und Andy Brownrigg ihre Gäste im Winter und im Sommer mit Schweizer und britischen Spezialitäten.



Arbeiten mittlerweile seit sieben Jahren zusammen und haben viele Speisen getestet, um die richtige Gerätewahl zu treffen: Andy Brownrigg vom Berggasthaus Eggberge (l.) und Marco Tresch von der GastroPerspektiv AG.

Know-how sammelten die Gastgeber zuvor während einer siebenjährigen Führung eines Berggasthauses in Arosa. Der dortige Betrieb unter alpinen Bedingungen – inklusive Holzfeuerung und Ressourcenknappheit – schärfte den Blick für effiziente Prozessabläufe. Diese Expertise erwies sich bei der Übernahme des sanierungsbedürftigen Berggasthauses Eggberge 2019 als matchentscheidend. Bis Ende Januar war das Haus noch in Betrieb, allerdings mit deutlich reduzierter Auslastung. Nach der Schlüsselübergabe im Februar wurde es umfassend renoviert und bereits im Juni wieder eröffnet. Das Paar erkannte sofort das Potenzial des Hauses. In Eigenregie konzipierten und realisierten sie Schritt für Schritt die Auffrischung von Restaurant, Fassade, Terrasse und Lounge. Im Mittelpunkt stand stets die Frage: Wie lassen sich Gemütlichkeit, Funktionalität und Qualität verbinden?

Die Küche als Herzstück des Betriebs

Die ersten Erfahrungen im neu erstellten Gastronomiebereich flossen schliesslich in die Modernisierung der veralteten Küche ein. «Uns war klar, dass die Küche mehr sein muss als ein Ort zum Kochen. Sie muss uns unterstützen, konstant hohe Qualität zu liefern und Ressourcen optimal einzusetzen», erklärt der Gastgeber gegenüber GOURMET. Denn die Herausforderungen des Bergbetriebs sind gross: Da sind die unterschiedlichen Ansprüche der Gäste. Tagesgäste treffen auf Übernachtungsgäste, Wanderer auf Hochzeitsgesellschaften. Der Zugang ist zudem einzig über die Bahn gewährleistet und diese kann nur bei stabiler Wetterlage fahren. Die Logistik ist daher ein wichtiges Puzzleteil – die Planung beginnt nicht



Während die Salate frisch zubereitet werden, können andere Zutaten dank der raffinierten Kochsysteme von Hugentobler in ruhigen Zeiten vorbereitet werden, ohne an Qualität einzubüssen.

«Wichtig war, dass die Küche im Alltag optimal funktioniert. Die Wege müssen kurz und alle Geräte griffbereit sein.»

Marco Tresch, Coach bei der GastroPerspektiv AG.



Jeder Zentimeter zählt: Mit den Kochsystemen von Hugentobler wurde die einst veraltete und sehr kleine Küche bis in den letzten Winkel optimal genutzt – inklusive maximalem Stauraum. So ist das kleine Team auch bei grossem Gästeandrang bestens gerüstet.



«Mit den Kochsystemen haben wir weniger Food Waste, können die Kosten tief halten und sparen Zeit, die wir bei schönem Wetter unseren Gästen widmen können.»

Gaby Brownrigg, Gastgeberin im Berggasthaus Eggberge.



Vom Schockfroster über den Hold-o-mat bis hin zum Kombisteamer: Die technische Unterstützung in der Küche sorgt für einen einwandfreien Ablauf.



«Die verschiedenen Lösungen von Hugentobler geben uns die Flexibilität, Produkte unabhängig von Wetter und Auslastung auf konstant hohem Niveau fertigzustellen», betonen die Inhaber des Berggasthaus Eggberge.

am Vortag, sondern zwei bis drei Wochen im Voraus. Ein Geräteausfall kurz nach der Eröffnung im Jahr 2019 initiierte schliesslich die Partnerschaft mit der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Die Erstausrüstung mit Kombisteamer und Schockfroster bildete die Basis für die weitergehende Prozessoptimierung. Ein enger Austausch entstand dabei mit Marco Tresch von GastroPerspektiv, dem Coachingunternehmen von Hugentobler. Gemeinsam entwickelten sie Produktionsabläufe, testeten Rezepturen und planten die neue Küche konsequent nach den Bedürfnissen des Betriebs. «Wichtig war, dass die Küche im Alltag optimal funktioniert. Die Wege müssen kurz und alle Geräte griffbereit sein», fasst Marco Tresch zusammen. Eine zusätzliche Herausforderung stellte die Raumstruktur der Küche dar, die nicht nur sehr klein, sondern aufgrund zusätzlicher Türen und Fenster auch wenig Spielraum bot.

Die Erfahrungswerte der ersten Jahre zeigen: Die Systemplanung funktioniert. Heute können rund 80 Prozent der Speisen effizient vorbereitet werden.

Schockkühlen, Vakuumieren, Pasteurisieren und Sous-vide-Garen ermöglichen eine gleichbleibende Qualität – auch mit einem vergleichsweise kleinen Team. Zum Küchenkonzept gehören:

- Kombisteamer
- Schockfroster
- Vakuumtechnik
- Sous-vide
- Pasteurisation
- Hold-o-mat
- Induktionskochfelder



«Mit den Kochsystemen haben wir weniger Food Waste, können die Kosten tief halten und sparen Zeit, die wir bei schönem Wetter unseren Gästen widmen können», sagt Gaby Brownrigg. Nur so sei es möglich, ein Festessen durchzuführen, während gleichzeitig À-la-carte-Gerichte zubereitet werden



Vom Küchenchef zum Berater

Nach 14 Jahren in der Eventgastronomie kennt Remo Siebers die Herausforderungen einer Profiküche bis ins kleinste Detail. Als Küchenchef bei Gamma Catering (Hühnenberg) leitete er Grossanlässe wie die Art Basel oder Events in St. Moritz und plante dadurch temporäre Küchen für Veranstaltungen in der ganzen Schweiz. Seit anderthalb Jahren bringt er dieses Praxiswissen bei Hugentobler ein. Als Berater für Kochsystemtechnik und Apparate betreut er Gastronomiebetriebe in den Kantonen Uri, Schwyz und Zug und unterstützt sie bei der Planung moderner Küchen sowie der Optimierung von Arbeitsabläufen. Siebers ist in Feusisberg aufgewachsen, ist verheiratet und hat zwei Kinder.

müssen. «Ein fundiertes gastronomisches Konzept ist eine wichtige Voraussetzung, damit die Küchenplanung effizient umgesetzt werden kann», erklärt Remo Siebers, Fachberater bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Seit eineinhalb Jahren unterstützt der Fachmann für Kochsystemtechnik und Apparate die Gastgeber. Diese bestätigen: «Unser Ziel war es immer, zuerst das Gästeelebnis zu verstehen und danach die richtigen Systeme zu entwickeln, um dieses Erlebnis dauerhaft und zuverlässig liefern zu können.»

Enge Partnerschaft bis heute

Hinter der massgeschneiderten Küche von Hugentobler stecken nicht nur intensive Planungsstunden, sondern auch eine enge kulinarische Zusammenarbeit. So tauschen sich die Gastgeber nach wie vor mit Coach Marco Tresch aus und testen Kochideen direkt vor Ort oder im Kochausbildungszentrum in Rotkreuz. «Das schätzen wir an dieser Zusammenarbeit sehr. Sie endete nicht mit dem Einbau der Küche. Und bei Servicefragen ist Remo Siebers immer schnell zur Stelle», betonen die Inhaber. Die Zusammenarbeit mit Hugentobler und Gastro Perspektiv machte die kontinuierliche Entwicklung der heutigen Küchen- und Produktionsprozesse erst möglich, so Andy Brownrigg: «Der Blick von aussen, er ist sehr wertvoll für uns. Auch heute noch.»



Eine bewährte Partnerschaft hoch über dem Urner Talboden (v.r.): Gaby und Andy Brownrigg-Hediger, Gastgeber im Berggasthaus Eggberge, mit Remo Siebers von der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie Marco Tresch von der GastroPerspektiv AG.



**Mehr
zum Thema**



Berggasthaus Eggberge
Eggberge 2
6460 Altdorf
www.berggasthaus-eggberge.ch



**Hugentobler Schweizer
Kochsysteme AG**
Gewerbstrasse 11
3322 Schönbühl
www.hugentobler.ch