

Region

Geheimnis der Schweizer Restaurants

Schockgefrieren in der Küche Wie kann ein Lokal ein Dutzend Gerichte gleichzeitig anbieten? Das hat auch mit den Maschinen der Firma Hugentobler in Schönbühl zu tun.

Adrian Hopf-Sulc

«Hier, probieren Sie mal!», sagt Reto Hugentobler und streckt dem Besucher ein Tellerchen mit tiefgefrorenen Trauben hin. «Wenn Sie zu Hause eine Traube einfrieren, bilden sich grosse Eiskristalle. Dann haben Sie einen Eiswürfel – und nach dem Auftauen ist die Traube matschig.»

Doch die Traube von Hugentoblers Tellerchen ist anders, eiskalt zwar, aber in der Konsistenz unverletzt, sie lässt sich gar zerbeißen. Möglich ist das dank der Technik des Schockgefrierens: Die Schockfroster Frigojet der Firma Hugentobler kühlen Lebensmittel innert Minuten auf minus 40 Grad herunter. So entstehen keine grossen Eiskristalle – und es können auch ganze Fruchtkuchen oder belegte Brötchen eingefroren und monatelang haltbar gemacht werden.

Doch damit nicht genug: Reto Hugentobler zeigt in der Showküche seines Unternehmens in Schönbühl auch tiefgefrorene Beutel mit Spaghetti carbonara, Thaicurry mit Reis und al dente gekochtem Risotto. Pasta und Reis werden noch heiss eingefroren, was den Garprozess schlagartig stoppt.

Was der Laie hier sieht, kann desillusionierend wirken. Selbst grundlegende Gerichte können in den Restaurantküchen also vorgekocht werden, ohne dass es der Gast anhand von Geschmack oder Konsistenz merken würde. Hugentobler sieht das hingegen durchweg positiv: «Wir beraten viele Alters- und Gesundheitseinrichtungen. Wir können sie davon überzeugen, dass sie dank unseren Techniken und Prozessen weiterhin selber kochen können, statt das Essen extern einzukaufen.» Mit Heimen und Spitätern erzielt der Betrieb rund die Hälfte seines Umsatzes, die andere Hälfte in der Gastronomie.

Vorbereiten, wenn es regnet

Zum Beispiel Bergrestaurants könnten dank dem Schockgefrieren mehr Selbstgemachtes anbieten. So könne die Küchenbrigade Schlechtwettertage etwa dafür nutzen, eine Bolognese zu kochen, Rösti zu raffeln, Schnitzel zu panieren und beides auch bereits anzubraten. «95 Prozent des Angebots eines Restaurants können mit der richtigen Technik vorproduziert und tiefge-



Reto Hugentobler, Chef der Hugentobler Schweizer Kochsysteme, mit belegten Broten und Fruchtkuchen am Firmensitz in Schönbühl. Foto: A. Moser

kühlt werden», sagt Hugentobler. «Wir koppeln die Produktion ab von den Servicezeiten, mit dem Vorteil, dass wir so weniger Personal in der Küche benötigen.»

Und Reto Hugentobler verweist auf den preisgekrönten Berner Pâtissier Rolf Mürner, der seine Pâtisserie für Grossanlässe ebenfalls schockgefriert und

Im Final für den Preis

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG ist für den Prix SVC Espace Mittelland nominiert. Dieser Preis wird alle zwei Jahre vergeben vom Swiss Venture Club (SVC), einem Netzwerk für Unternehmerinnen und Unternehmer. Am 15. März ist es wieder so weit. Eine 16-köpfige Expertenjury hat aus über 240 Unternehmen sechs herausragende ausgewählt. Diese Zeitung stellt die nominierten Unternehmen vor. Nominiert sind auch: Kästli & Co., Belp; MB-Microtec, Niederwangen; Molkerei Lanz, Obergerlafingen; Sanitized, Burgdorf, und Thommen Medical, Grenchen. (ju)

dann vor Ort bei Zimmertemperatur auftauen lässt. Mit solchen Beispielen will sich Hugentobler von der Convenience-Food-Industrie abgrenzen, die den Restaurants heutzutage die ganze Palette an vorgekochten und tiefgekühlten Gerichten verkauft.

Die Firma Hugentobler beschäftigt 30 Köchinnen und Köche, die landauf, landab Restaurants, Hotels, Heime und Spitäler besuchen und sie im Umgang mit den hauseigenen Küchengeräten beraten – und dabei aufzeigen, wie sie ihre Küchenrendite steigern können. Dabei geht es auch um das Starprodukt der Firma Hugentobler, den Hold-o-mat: ein Warmhalte- und Niedergargerät, das aufs Grad genau eingestellt werden kann und das die Speisen weder austrocknet noch zu feucht werden lässt.

«Der Hold-o-mat nimmt den Köchen den Stress weg und macht die Speisen auch zarter, er ist wie ein Parkhaus fürs Essen.» Vom 1995 lancierten Gerät hat Hugentobler bisher 40'000 Maschinen verkauft – auch an Spitzenköche: «Anton Mosimann

haben wir einst 20 Stück davon nach London geliefert», erzählt Hugentobler.

Die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG wurde 1966 von Vater Fredy Hugentobler gegründet. Zuerst handelte er mit Gastrotrocken, in den 80er-Jahren begann er, eigene Geräte zu entwickeln. 2010 übernahm Sohn Reto die Geschäftsleitung beim Familienunternehmen.

Nach christlichen Werten

Der heute 44-Jährige führt die Firma wie bereits sein Vater nach christlichen Grundsätzen. Was bedeutet das im Alltag? «Es geht um Werte wie Ehrlichkeit, Liebe, Wertschätzung und Vertrauen.» Es bedeute etwa auch, dass man nicht hinter dem Rücken anderer schlecht über diese rede. Die Mehrheit der Angestellten seien wohl nicht gläubig, sagt Hugentobler. Im Firmengebäude hängt kein Kreuz, «aber Gottes Segen wünsche ich allen Mitarbeitenden an der Weihnachtsfeier».

Die Corona-Krise hat das Unternehmen mit seinen 120 Angestellten gut überstanden. Das

vergangene Jahr sei eines der besten der Firmengeschichte gewesen. «Die Preise von Küchengeräten sind zwar unter Druck gekommen, aber da wir unseren Kunden zu höheren Renditen verhelfen, müssen wir uns nicht an jedem Preiskampf beteiligen.» Die Firma bietet ihren Kunden auch eine Reihe von Dienstleistungen an: Neben dem Küchencoaching übernimmt Hugentobler auch Planung und Montage der Kücheneinrichtungen und vergibt den Lokalen beim Kauf der Geräte sogar selbst Kredite.

Die meisten seiner Produkte lässt Hugentobler bei anderen Schweizer Unternehmen fertigen. Selbst stellt die Firma in Schönbühl ihren Induktionsherd her: ein Koloss mit drei Lagen Stahl und Alu, damit sich in den 25 bis 30 Betriebsjahren nichts verbiegt. «Wir machen den Grossteil unseres Umsatzes in der Schweiz, doch unseren Herd verkaufen wir etwa auch nach Deutschland, zum Beispiel in den Hofbräukeller in München», sagt Reto Hugentobler stolz.

UPD kündigen stationäre Tarifverträge

Kosten nicht gedeckt Die Universitären Psychiatrischen Dienste Bern (UPD) wollen die stationären Tarifverträge Tarpsy per Januar 2024 kündigen. Mit den derzeitigen Tarifen könne nicht kostendeckend gearbeitet werden, wie die UPD gestern mitteilten.

Zahlreiche zentrale Versorgungsangebote seien unterfinanziert und die UPD schrieben Verluste, heisst es in der Mitteilung. Und: «Durch den Versorgungsnotstand in der Psychiatrie, die Teuerung, die anstehende Finanzierung dringend nötiger Investitionen in die Infrastrukturen sowie die Nachwirkungen der Covid-19-Pandemie ist die Situation finanziell prekärer geworden.» Der Fachkräftemangel verschärfe die Situation noch.

Die UPD fordern laut Mitteilung kostendeckende Tarife für eine «wirksame, moderne und zweckmässige Medizin» sowie angemessene Löhne und die Finanzierung der nötigen Investitionen. Auf die Patientenversorgung hätten die Tarifverhandlungen keine Auswirkungen.

Das Psychiatriezentrum Münsingen (PZM) verrechnet seine Leistungen aktuell auch über Tarpsy. Diese Tarife deckten aber die Kosten nicht, teilte die Leiterin der Kommunikationsabteilung des PZM auf Anfrage mit. Das PZM wird wie gewohnt im Frühling über die Fortführung oder Neuverhandlung der Tarife befinden, so das PZM. (SDA)

Neue Busstruktur gegen den Stau

Bern-Nord Die Regionalkonferenz Bern-Mittelland schlägt für die Buslinien 34, 36 und 38 im Norden der Agglomeration Bern ein neues Konzept vor. Damit sollen die Busreisenden weniger im Stau auf den zu Spitzenzeiten überlasteten Hauptstrassen stecken bleiben. Ausserdem eröffne sich die Chance für eine Tangentiallinie, schreibt die Regionalkonferenz in einer Mitteilung vom Mittwoch. Die heutige Buslinie 38 Bärswil/Mattstetten-Schönbühl soll bis Münchenbuchsee verlängert werden.

Weiter schlägt die Regionalkonferenz aufgrund einer Studie vor, die Buslinie 36 nicht mehr durchgängig vom Berner Breitenrain nach Münchenbuchsee zu führen. Zwischen Worblaufen und Unterzollikofen ist ein Umstieg auf die S-Bahn vorgesehen. Dies wirkt sich laut Regionalkonferenz nicht nachteilig aus. (SDA)

Die närrischen Tage können beginnen

Berner Fasnacht Gestern Abend startete in der Bundesstadt die fünfte Jahreszeit mit der Bärenbefreiung.

Der Bär ist seit 20 Uhr los, und die Bärner Fasnacht kann losgehen!

Seit dem Jahr 2019 kann dieses Jahr zum ersten Mal wieder eine Bärenbefreiung mit anschliessend vollem Fasnachtsprogramm stattfinden. 2020 wurde der Bär zwar befreit, die Fasnacht wurde dann aber ab Freitag wegen der Corona-Massnahmen abgesagt.

Ab diesem Jahr sei Corona nun aber wieder ein mexikanisches Bier, wie Stadtpräsident Alec von Grafenried bei der Bärenbefreiung beim Käfigturm sagte. Wie

jedes Jahr gebührte dem Berner Stadtpräsidenten Alec von Grafenried die Ehre, den Käfigturm mit dem goldenen Schlüssel aufzuschliessen.

Über tausend Närrinnen und Narren

Kurz vor acht fanden sich die Guggen und weitere Fasnachtsfans auf dem Bärenplatz ein: in Erdbeerkostümen und Schottenröcken, gefiedert und gekrönt, mit Lampenhüten und Wolfsmasken. Der Platz war zwar nicht so voll wie in anderen Jahren, es fanden sich dennoch über



Die Narren unterwegs in der Berner Altstadt. Foto: Raphael Moser

tausend Närrinnen und Narren ein.

Die Energiekrise und das Gendersternchen

Um Punkt 20 Uhr ertönte das Bärengebrüll aus den Lautsprechern, und eine Närrin mit Laterne leuchtete aus dem Käfigturm. Wegen der Energiekrise sei dieses Jahr keine stärkere Beleuchtung möglich gewesen – «mier hei kei Pfuus, es isch e Gruus». Als auch noch das Gendersternchen auf die Schippe genommen wurde, wandte sich der Stapi an die Fasnachtslustigen.

Mit dem Ruf «Der Bär isch wach, ab uf d Gass» eröffnete er das diesjährigen Fasnachtstreiben. Nun schlugen die Guggen auf ihre Trommeln, bliesen in ihre Trompeten und Tubas, und das Fasnachtsvolk schwärmte durch die Gassen. Die närrischen Tage können beginnen!

Bis Mitternacht spielten die Guggen auf den Bühnen, und die Schnitzelbänkler sangen in den Kellern und Lokalen. Für Feierlustige legte im Narrentempel auf dem Kornhausplatz bis um zwei Uhr morgens ein DJ auf. (dho)

Energiepark deckt 77 Prozent des Strombedarfs ab

Jurabogen Der Swiss Energiepark hat letztes Jahr mit erneuerbaren Energien 77 Prozent des Strombedarfs der lokalen Bevölkerung gedeckt. Der Park umfasst Wind- und Wasserkraft sowie Solaranlagen im Berner Jura und im angrenzenden Jura. Das teilten der Swiss Energiepark und die BKW gestern mit. Die Vielfalt der Energiequellen und die Deckung des Strombedarfs einer ganzen Region sei in der Schweiz einzigartig. Der Energiepark sei mit dem Energiemix ein gutes Beispiel dafür, dass eine moderne Energielandschaft möglich ist. (SDA)