

Nachhaltiger Erfolg im ländlichen Kleinbetrieb – dank der Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam:

«FEUER & FLAMME» FÜR DIE «GROSSES PIÈCES»!



Landauf, landab befinden sich die Landgasthöfe in einem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld. Auch der Gasthof Bären im bernischen Rapperswil war mit dem Gästeschwund konfrontiert – bis Gastgeber und Küchenchef Ernst Rätz sein Herz in beide Hände nahm, seinem Lokal ein neues Innendesign verpasste und seine Liebe zu den «Grosses Pièces», zu Wild und Fisch in ein neues kulinarisches Konzept umsetzte – und dank dem Einsatz der Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam seinen «New Bären» zu einer immer beliebteren Ess-Adresse machte.

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Nicole Stadelmann und zVg.

Der traditionsreiche Gasthof Bären im bernischen Rapperswil, das sich in der Nähe des Bundesratsdorfes Schüpfen befindet, gehört zu jenen zahlreichen Wirtshäusern mit einem Bären im Wirtshausschild, wie man sie landauf landab antrifft. Der Bären von Rapperswil befindet sich seit 1857 im Besitze der Landwirt- und Gastgeberfamilie Rätz, welche das stattliche Anwesen bis in die 60er-Jahre des letzten Jahrhunderts sowohl als Landwirtschafts- als auch als Wirtshausbetrieb führte. Seit sechs Generationen empfängt die Familie Rätz ihre Gäste im traditionsreichen Gasthof Bären.

Investitionen in Renovationen

Das gilt selbstverständlich auch für den heutigen Gastgeber Ernst Rätz dem Dritten: Er übernahm den elterlichen Betrieb im Jahre 1988 in Pacht. Seit 1994 ist er Eigentümer der Liegenschaft mit dem grosszügigen Umschwung, und er verstand es, den traditionsreichen und traditionellen Gasthof den Bedürfnissen der Gegenwart und den Erwartungen der heutigen Gäste anzupassen. So wurden die Gaststube, das Säli, der frühere Theatersaal mit Bühne, die Küche und die sanitären Anlagen sukzessive saniert und renoviert, so dass sich heute der Gasthof Bären als zeitgemässer Landgasthof präsentiert, in welchem sich Tradition und aktuelles Design harmonisch ineinander verschmelzen.

Vom Säli zum trendigen Grillroom

Mehr noch: Im Jahre 2016 entschloss sich der heute 58jährige Gastro-Unternehmer Ernst Rätz, über seinen eigenen Schatten zu springen und zusammen mit seiner Tochter Anna und der erfolgreichen Innendesignerin und Farbspezialistin Anita Kaderli von der Visika GmbH (Bern) das bisherige Säli in einen Grillroom umzugestalten, der heute mit Dynamik, bunten Farbtupfern und zeitgemäßem Flair die Gäste – und auch die vielen Stammgäste – anspricht und beeindruckt:

- ▶ Der alte Teppich wurde mit einem schönen grauen Gussboden ersetzt, der optimal zur neuen Tapete an der Wand passt.
- ▶ Diese Tapete hat es in sich: Denn sie ist mit ihrer auffälligen, dynamischen Strukturierung und den bunten reflektierenden Farben ein veritabler Hingucker!
- ▶ Die Decke ist in einem hochglänzenden Schwarzton angelegt.
- ▶ Dazu kommt eine schlichte und elegante Beleuchtung aus gelbstichigen quadratförmigen Lampen.
- ▶ Auch die Tische und Stühle sind aus dunklem Holz gefertigt und auf das gesamte Innendesign abgestimmt.
- ▶ Selbst die sorgfältig gefalteten Servietten, die Tischsets und die Angebotskarten weisen auf ein aktuelles, zeitgemäßes Design hin und schlagen mit dem symbolischen Jagdgewehr und der Angelrute eine «Brücke» zu den grossen Hobbys des Gastgebers: Ernst Rätz ist ein passionierter Jäger und Fischer!

Der Gasthof Bären heute

Das Ambiente im Gasthof Bären zu Rapperswil strahlt deshalb heute zeitgemäßes Flair, Dynamik und Aktualität aus, und so positioniert sich der «New Bären» weit entfernt von den konventionellen Landgasthöfen, die einen nachhaltigen Gästeschwund zu beklagen haben.



Impressionen vom neugestalteten Grillroom im Gasthof Bären im bernischen Rapperswil: Der graue Gussboden, die gelblichen quadratförmigen Lampen, die schwarze Decke und die auffälligen Wandtapeten mit ihren reflektierenden Farben verleihen dem Raum ein trendig-dynamisches Ambiente.



Denn jetzt präsentiert sich der Gasthof Bären zu Rapperswil als top-moderner Gastbetrieb mit

- ▶ einer Gaststube mit 24 Sitzplätzen
- ▶ einem Grillroom mit 50 Sitzplätzen
- ▶ einem Bankettsaal (unterteilbar) mit 120 Sitzplätzen
- ▶ einer Gartenterrasse mit rund 30 Sitzplätzen
- ▶ verschiedenen Studios und Gästezimmern.

Entsprechend auf durchwegs positive Resonanz ist Gastgeber Ernst Rätz mit der Neugestaltung seines Gasthofs bei den Gästen aus Nah und Fern gestossen.

Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam als Basis des neuen kulinarischen Konzepts

Das hat allerdings nicht nur mit dem neuen Raumdesign zu tun, sondern ist vor allem auch auf das innovative neue kulinarische Konzept zurückzuführen, welches der leidenschaftliche Koch und Gastgeber Ernst Rätz zeitgleich mit der Neugestaltung des Grillrooms realisierte und in dessen Mittelpunkt die Aktivierung des hohen Kamins mit dem grossen Holzkohlegrill steht, welcher sich im neuen Grillroom befindet und in welchem Ernst Rätz ganze Fleischstücke und Fische brät, grilliert und dann vor den Augen der Gäste tranchiert – ein wahres sinnliches und kulinarisches Erlebnis, das sich die Gäste gerne gefallen lassen!

Dabei nutzt der Küchenchef im Gasthof Bären die einzigartigen Features und Vorteile der Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam aus: Im Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/III von Alto-Shaam bereitet er über Nacht und in frequenzarmen Randzeiten im Nieder-temperaturverfahren seine «Grosses Pièces» zu, bewahrt sie dank der präziser gradgenauen Hold-Temperatur und -Funktion im Alto-Shaam-Ofen auf, bevor er sie fürs Finishing aufs Holzfeuer im hohen Kamin legt und dann auf der beleuchteten Carvery-Station von Alto-Shaam vor den Augen der Gäste tranchiert und serviert. Dabei werden die «Grosses Pièces» von den zwei Wärmelampen so richtig in eine appetitliche Szene gesetzt!

Erfolg mit Banketten und wöchentlichen Grillabenden

Gastro-Unternehmer Ernst Rätz zu GOURMET: «Jeweils am Freitag-, Samstag- und Sonntagabend führen wir Grillabende durch, bei denen das Holzfeuer und die Alto-Shaam-Geräte im Einsatz stehen. Diese Anlässe stossen bei den Gästen auf grosse Beliebtheit. Im Angebot haben wir abwechslungsweise 'Grosses Pièces', also ganze Kalbsrücken, Lamm-Gigots, Kalbs- und Schweinssotzen, Wildsau- und Hirschschlegel oder auch Schweins-Racks. Der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam kommt bei uns aber auch beim Kalt- und Heissröchern zum Einsatz: Weihnachtsschlach, Entenbrust, Saibling und andere Fische röchern wir hier im Haus. Die aromatisch und subtil geräucherten Delikatessen bilden dann sozusagen die Basis für unsere regelmässig durchgeführten Fischbuffets oder fürs Banketting.»

Der kulinarische Nerv der Zeit

Mit den Fisch-, Wild- und Wildsau-Buffets und mit den Grillabenden am Wochenende differenziert sich der Gasthof Bären in Rapperswil von den zahlreichen andern Landgasthöfen, wo vorwiegend traditionelle



Blick in die gemütliche Gaststube und in den Bankett- und Meetingraum im Gasthof Bären in Rapperswil.

gutbürgerliche Gerichte angeboten werden. Damit trifft der clevere Bären-Wirt den kulinarischen Nerv der Zeit und zieht auch ein jüngeres, urbanes Gästepublikum an.

Alto-Shaam-Technologie im Kleinbetrieb

Vor allem aber ermöglicht es die im Gasthof Bären zum Einsatz kommende Halo-Heat- und Alto-Shaam-Technologie, dass Gastgeber Ernst Rätz und sein kleines Team den Gästen neben den kulinarischen Klassikern auch ausserordentliche lukullische Spezialitäten anbieten kann. Die Zubereitung der «Grosses Pièces» über Nacht oder in den frequenzarmen Randzeiten sowie der automatische Uebergang von der Cook-Funktion zum gradgenauen präzisen «Holden» des Cook-, Hold- und Smoke-Ofens von Alto-Shaam gestatten eine zeitunabhängige Produktion sowie eine Trennung von Zubereitungs- und Finishingzeit. Das kommt gerade in einem kleinen Familienbetrieb mit minimalem Mitarbeiterbestand ausserordentlich positiv zum Ausdruck. Gleiches gilt von den hausintern subtil und aromatisch geräucherten Spezialitäten, mit welchen sich der Gasthof Bären in Rapperswil kulinarisch profilieren kann.

Gastronomie



Die Alto-Shaam-Geräte sind im übrigen allesamt mobil und auf Rollen erhältlich und benötigen lediglich eine Steckdose von 230 Volt. Gastgeber Ernst Rätz weiss diese Mobilität sehr zu schätzen: Bei Bedarf transportiert er die übereinander angeordneten Alto-Shaam-Geräte – der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen und die darüberliegende passgenaue Carvery-Station – von einem Raum zum andern, beispielsweise von der Küche in den Grillroom oder vom Grillroom in den Bankettsaal – das ist Flexibilität total, was gerade auch in einem gastgewerblichen Kleinbetrieb von grossem Nutzen sein kann!

Mehr zum Thema

Gasthof Bären, 3255 Rapperswil
Tel. 031 879 03 46, www.baeren-rapperswil.ch

Alto-Shaam (Switzerland), Plüss & Partners, 8048 Zürich
Tel. 044 462 35 50, www.alto-shaam.ch

Im Mittelpunkt des Grillrooms steht der hohe Kamin mit dem lodernden Holzfeuer sowie der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen und die beleuchtete Carvery-Station von Alto-Shaam: Die patentierte sanfte «Halo-Heat»-Wärme garantiert verführerische Fleisch- und Fischspezialitäten von subtilem Aroma.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Margrit und Polyana Plüss von Alto-Shaam (Switzerland) nehmen Gastro-Unternehmer und Küchenchef Ernst Rätz vom Gasthof Bären in die Mitte.



«Grosses Pièces», hausgeräucherte Delikatessen und andere attraktive Spezialitäten lassen sich dank der Alto-Shaam-Technologie auch im gastgewerblichen Kleinbetrieb zubereiten: Der passionierte Koch Ernst Rätz produziert die «Grosses Pièces» über Nacht oder in Randzeiten im Niedertemperaturverfahren vor und lässt sie



Ernst Rätz – Passion zum Kochen!

Der leidenschaftliche Koch und Gastgeber Ernst Rätz wurde 1960 in Rapperswil geboren und besuchte dort auch die Schulen. Von 1976 bis 1979 absolvierte er die Kochlehre im traditionsreichen Restaurant Della Casa in Bern. Nach dem Militäreinsatz und einigen beruflichen Stationen, so auch im Gilde-Landgasthof Hirschen in Langnau, kehrte Ernst Rätz im Jahre 1981 aus familiären Gründen in den elterlichen Betrieb zurück. 1988 pachtete er den Gasthof Bären, und seit dem Jahr 1994 ist er Eigentümer der Liegenschaft. Ernst Rätz ist ein leidenschaftlicher Koch, Jäger und Fischer. Vor allem aber ist er ein neugieriger Koch-Profi, der immer wieder gerne Neues ausprobiert. So kam es, dass er im Rahmen eines Besuchs im Shoppyländ von Schönbühl bei Bern in einem Restaurant einen derart feinen Lachs servierte bekam, dass er auf den dortigen Küchenchef zuzuging und ihn fragte, wie er denn diesen feinen Lachs mit einem solch subtilem Geschmack zubereitet. Der Lachs wurde in der sanften Halo-Heat-Wärme und mit der patentierten Alto-Shaam-Technologie in einem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam zubereitet, und so kam es, dass schon bald darauf auch in der Küche des Gasthofs Bären ein Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam im Einsatz stand.



Kompetente Beratung und Schulung sind die Stärken von Alto-Shaam (Switzerland) bzw. von Plüss & Partners: Valerie Plüss und Gastgeber Ernst Rätz vor dem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen und der Carvery-Station von Alto-Shaam.



Dabei nutzte Gastro-Unternehmer Ernst Rätz die kompetente Beratung und Instruktion vor Ort von Valerie und Polyana Plüss von Alto-Shaam (Switzerland). Das Familienunternehmen ist Schweizer Generalvertreterin des US-amerikanischen Küchentechnik-Konzerns und profiliert sich mit einem ausgezeichneten Beratungs-, Schulungs-, Instruktions- und Après-Vente-Service. Dazu sagt Polyana Plüss zu GOURMET: «Ernst Rätz ist ein passionierter Koch und versteht es, die zahlreichen Möglichkeiten und Features der Halo-Heat- und Alto Shaam-Technologie in den Geräten auszuschöpfen und immer wieder Neues zu probieren. Dabei wird ersichtlich, wie ein Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam die Kreativität unterstützt und das kulinarische Angebot mit attraktiven Hausspezialitäten erweitern kann. Zudem kommen das Brechen der Servicespitzen, personelle Entlastung und Gewinnmaximierung gerade in Kleinbetrieben deutlich zum Ausdruck.»

mit der Hold-Funktion reifen, bis er ihnen beim Finishing auf dem offenen Holzfeuer des Kamins den aromatischen Holzfeuer- und Grillgeschmack verleiht und sie vor den Augen seiner Gäste auf der beleuchteten Carvery-Station von Alto-Shaam effektiv tranchiert und in Szene setzt.

