



Auf dem Weg zum «Top of Europe» – Top-Gastronomie und Top-Kaffeekultur:

Am Berg wird Kaffee zur Königsdisziplin

Die Jungfraubahnen entwickeln sich mit der Gründung der Jungfrau Gastronomie AG gemäss ihrer Strategie weiter in Richtung eines integrierten Freizeitunternehmens. Gastronomie und Transport sollen sich gegenseitig ergänzen. Mit Sternekoch Martin Bieri hat das Berner Oberländer Unternehmen einen Meister des Spagats zwischen traditioneller und moderner Küche für sich gewinnen können, der sich auch auf kulinarische Spezialitäten und familienfreundliche Wohlfühlgerichte versteht. Für den Kaffee davor, danach oder zwischendurch sorgen die Kaffeefollautomaten der Rex-Royal AG. Sie erfüllen die erhöhten Anforderungen eines Bergrestaurants – erhöht im wahrsten Sinne des Wortes, denn auf 2061 M.ü.M. verändern sich die Voraussetzungen für eine optimale Kaffequalität.

Text: Karin Sprecher, Fotos: Rolf Neeser

Der Traum vom Fliegen war gestern. Heute verfolgen die Menschen den Traum vom Schweben. Zumindest gilt das für die Verantwortlichen der Jungfraubahnen mit CEO Urs Kessler an der Spitze. Mit der geplanten V-Bahn wollen sie zusammen mit der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen die Touristen aus aller Welt ab 2019/2020 von einem gemeinsamen Terminal in Grindelwald Grund aus durch die Luft schweben lassen – stets im Blick die imposante Eigernordwand.

Eine Zehnergondelbahn wird die Gäste in einer nur noch 19 Minuten dauernden Fahrt zum Männlichen befördern. Das Herzstück des Projekts, eine 6,5 Kilometer lange 3S-Bahn, kann stündlich 2400 Personen nach Eigergletscher und dann zum «Top of Europe» führen.



«Das 470 Millionen-Projekt wird in seiner Gesamtheit die touristische Zukunft der Region für die nächsten 30 bis 50 Jahre sichern.»

CEO Urs Kessler

Gastronomie



Sie bilden das neue und attraktive «gastronomische Dreigestirn» auf der Kleinen Scheidegg: Die Jungfraustube, die Mönchstube und die Eigerstube vom neu gestalteten Bergrestaurant «Kleine Scheidegg», das von den Jungfrauabahn geführt wird.



Die 3S-Bahn «Eigerexpress» besteht aus Grosskabinen mit 28 Sitzplätzen und Panoramafenstern, welche einen uneingeschränkten Blick auf die atemberaubende Bergkulisse mit seinen Licht- und Schattenspielen, Schneelandschaften und Alpenglühern ermöglichen. Die Reisezeit ins Skigebiet und zum Jungfraujoch wird um 47 Minuten deutlich verkürzt.

«Das 470 Millionen-Projekt wird in seiner Gesamtheit die touristische Zukunft der Region für die nächsten 30 bis 50 Jahre sichern», ist CEO Urs Kessler überzeugt. Denn er weiss, dass sowohl der asiatische Gruppenreisende als auch der europäische Individualgast in immer kürzerer Zeit immer mehr erleben will: «Ohne V-Bahn sind wir im Wintersport nicht mehr konkurrenzfähig.»

Die Jungfrau Gastronomie AG

Mehr erwarten die Gäste auch von der Gastronomie. Das kulinarische Angebot gehört für Bergtouristen heute zum Gesamterlebnis. Schnitzel und Pommes Frites mögen zwar nach wie vor beliebt sein, aber der Trend geht klar in Richtung einer frischen und regionalen Küche. Darin sehen die Jungfraubahnen eine grosse Chance.

Deshalb haben die Jungfraubahnen ihr Gastronomiekonzept strategisch neu ausgerichtet und die Jungfrau Gastronomie AG mit dem Ziel gegründet, die bis anhin verpachteten Restaurants entlang der Hauptachse Grindelwald Grund – Kleine Scheidegg – Eigergletscher – Jungfraujoch Schritt für Schritt selbst zu betreiben. Angefangen mit dem Restaurant «Bahnhof Kleine Scheidegg», das jetzt Bergrestaurant «Kleine Scheidegg» heisst: Unter der Führung von Reto Mettler, des Leiters Gastronomie der Jungfraubahnen, wurde das ehemalige Bahnhofbuffet mit einem Kostenaufwand von 660 000 Franken in eine zeitgemässe Location umgebaut, welche eine unkomplizierte und rustikale Küche mit Berghütten- und Wohlfühlgerichten für Fleisch- und «Healthy Food»-Liebhaber bietet.

Mit Stil-Stuben und Geschichten auffallen

Das Konzept des Bergrestaurants «Kleine Scheidegg» ist ausgeklügelt. Das muss es auch sein, denn «wer in der Masse nicht abfallen will, muss auffallen», verrät Reto Mettler gegenüber GOURMET. Das tut das Bergrestaurant «Kleine Scheidegg» mit seinen drei Stuben tatsächlich. Jede ist einem Berg des Dreigestirns Eiger, Mönch und Jungfrau gewidmet und in einem eigenen Stil eingerichtet.

► So leuchtet in der Jungfraustube ein Meer von Alpenblumen von der Raumdecke, während im Hintergrund ein übergrosses Bild der Jungfraubahn die Wand ziert. Jean-Daniel Bingisser, Betriebsleiter des Bergrestaurants «Kleine Scheidegg», schmunzelt bei der Anekdote, dass dieses Bild bei schlechtem Wetter gerne von den Touristen als Fotokulisse benutzt wird.

► Rustikaler Hütten-Chic präsentiert die Mönchstube, welche mit traditionellen Eckbänken gestaltet ist.

► Die Eigerstube wiederum nimmt ihre Gäste mit authentischem Inventar aus der Wendezeit des 19. und 20. Jahrhunderts mit auf eine Zeitreise in die Jugendstil-Epoche.

Auch die Speisekarte fällt auf. Sie erzählt Geschichten über die in der «Kleinen Scheidegg» zelebrierte traditio-

nelle Alpinküche, über das in der Mönchstube kultivierte «Alpine Gardening», über Pastrami-Sandwiches oder über Pasta aus der Region.

Sterne Koch Martin Bieri – Meister im kulinarischen Spagat

Gerichte mit einem Hauch Exklusivität anbieten, dabei aber das breite Publikum ansprechen und im Preis familienfreundlich bleiben – das verlangt nach einem Gastro-Profi mit viel Erfahrung. Reto Mettler und Jean-Daniel Bingisser haben ihn im 36-jährigen Sterne Koch Martin Bieri gefunden. Die Verbindung von traditionellen, authentischen Gerichten mit modernen, auch asiatischen Komponenten zeichnet seine Küche aus. Mit seiner Kochphilosophie und den Erfahrungen aus Hotels wie dem Palace in Luzern, dem Eden Roc in Ascona oder dem Schweizerhof in Bern meistert Martin Bieri den Spagat zwischen urchiger Tradition und kulinarischer



Impressionen von der Wintergarten-Veranda des neuen Bergrestaurant «Kleine Scheidegg».

Spitzenküche. Er kreiert in der «Kleinen Scheidegg» eine unkomplizierte Berghütten- und Wohlfühl-Gastronomie, wobei regionale und schweizerische Lieferanten hoch im Kurs sind:

► Die S-Fabrik aus Leissigen liefert Weine, Fruchtsäfte und die Zutaten für die feinen Pasta-Gerichte.

► Die Eigermilch Grindelwald AG versorgt die «Kleine Scheidegg» mit Milch und Milchprodukten für alle Kaffee- und Teegetränke.

► Ebenfalls direkt aus Grindelwald stammen Würste und Brot.

► Das Beo Beef weidet zu Lebzeiten im Emmental, der Salat und das Gemüse wächst im Seeland, während der Weizen im sonnigen Tessin gedeiht.

► Für den Kräuterkick sorgt das Alpine Gardening-Gewächshaus in der Mönchstube. Kräuter, Sprossen und Micro-Greens gedeihen darin ganzjährig und verleihen den Gerichten einen pikanten und abwechslungsreichen Healthy Food-Touch.

Insgesamt berücksichtigen die Jungfraubahnen sieben neue Lieferanten aus der Region.

Gastronomie



Innovative und effiziente Kaffeeausschank-Infrastruktur im Bergrestaurant «Kleine Scheidegg». Sie basiert auf den drei kompakten und leistungsfähigen Kaffeefullautomaten S300 der Rex-Royal AG mit Tassenwärme- und Milchkühlmodulen und bietet Kaffeekultur vom Feinsten – vom Frühstückskaffee über einen Cappuccino bis hin zum Coffee-to-go.



Gleichbleibende Kaffeequalität auf 2061 M.ü.M.

Zu den Königsdisziplinen in der «Kleinen Scheidegg» gehört der gute Kaffee. Das mag hochtrabend klingen, darf aber mit gutem Grund so beschrieben werden. Denn die Anforderungen an den Kaffeeausschank sind auf dem Berg höher als im Tal. Zum einen beeinflusst die Höhenluft den Geschmack des Kaffees sowie die Eigenschaften der Milch. Zum anderen muss alles unter Einhaltung der HACCP-Vorschriften den Berg hinauf gebracht werden. Dieser logistische Mehraufwand darf sich aber nicht auf den Preis auswirken, wie Reto Mettler betont. Konkret heisst das, dass eine Tasse Kaffee auch im Bergrestaurant der «Kleinen Scheidegg» nicht mehr kosten darf als in der Stadt Bern.

Eine hohe Ausschank-Kapazität bei konstanter Geschmacks- und feinporiger Schaumqualität waren also die Zielvorgaben, welche die Kaffeemaschinen für das Bergrestaurant «Kleine Scheidegg» zu erfüllen hatten. Mit den Kaffeefullautomaten der traditionsreichen Familienunternehmung Rex-Royal AG aus dem zürcherischen Dällikon hat das Bergrestaurant auf der Kleinen Scheidegg die optimale Kaffeeausschank-Infrastruktur und Partnerin gefunden.

Patrick Lerch, Verkaufsberater im Berner Oberland der Rex-Royal AG, wusste aufgrund seiner 17jährigen Erfahrung bei der Rex-Royal AG, dass drei S300 Kaffeefullautomaten Rex-Royal für das bediente Tagesgeschäft kombiniert mit einer Rex-Royal S200 als Frühstücksmaschine in der Wintersaison eine optimale Ausschank-Konfiguration bilden würden. Gemeinsam mit der Kaffeerösterei hat er die Kaffeemaschinen auf die höhenbedingten Gegebenheiten eingestellt. Die kompakten Kaffeefullautomaten konnten auf engstem Raum platzsparend implementiert werden.

Keine Limits – hohe Flexibilität

Schmal, aber oho – das umschreibt die Kaffeemaschine Rex-Royal S300 treffend. Dank Doppelbezug können pro Gerät zwei Espresso, Kaffee oder Cappuccino gleichzeitig zubereitet werden. Die hochwertig verarbeitete Metall-Brühgruppe fasst bis zu 23 Gramm Kaffeepulver und erfüllt damit auch die Ansprüche feinsten Gourmetgaumen. Das standardmässige 7 Zoll-

Bedienpanel, welches auf Wunsch als videofähiges 10.1 Zoll-Display erhältlich ist, bildet bis zu 24 verschiedene Produkte ab. Das Gerät ist telemetriefähig, d.h. dass auch mobile Ausschank- oder Zahlungslösungen eingerichtet werden können.

Die Kaffeefullautomaten der Rex-Royal AG zeichnen sich zusätzlich durch eine besonders nachhaltige und solide Bauweise aus. Wer sich für ein solches Gerät entscheidet, muss sich frühestens in 15 Jahren erneut Gedanken über einen Ersatz machen. Während dieser Zeit wird er durch das Service-Team der Rex-Royal AG vorausschauend betreut. Da Rex-Royal in Interlaken ein Servicecenter betreibt, ist ein speditiver Service auch im ganzen Berner Oberland sichergestellt.

Mehr zum Thema

Jungfraubahnen
Tel. 033 828 71 11, www.jungfrau.ch

Rex-Royal AG, 8108 Dällikon/Zürich
Tel. 044 847 57 57, www.rex-royal.ch



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Schwingerkönig und Rex-Royal-Markenbotschafter Kilian Wenger, Betriebsleiter Jean-Daniel Bingisser vom Bergrestaurant «Kleine Scheidegg», Verkaufsleiter José Tunon und Sales Support- und Marketingservices-Verantwortliche Mona Petersen von der Rex-Royal AG, Reto Mettler, Leiter der Jungfrau Gastronomie AG, sowie Patrick Lerch, Verkaufsberater Horeca der Rex-Royal AG im Berner Oberland.

Schwingerkönig Kilian Wenger verkörpert Swiss Made mit Tradition

Die Rex-Royal AG wurde 1937 von Heinrich Gertsch als HGZ Maschinenbau AG gegründet. Mit dem Bau von Kaffeemaschinen begann das Unternehmen acht Jahre später. 1969 übernahm die HGZ Maschinenbau AG den Mitbewerber Rex und schaffte mit der neu gegründeten Marke Rex-Royal erfolgreich den Einstieg in die weltweite Vermarktung von vollautomatischen Kaffeemaschinen für den professionellen Einsatz.

Seit 1982 ist das Unternehmen im Besitz der Familie Sager. Sie setzt zur Sicherung ihres Qualitätsstandards ausschliesslich auf den Produktionsstandort Schweiz. Sie reinvestiert einen Grossteil des erwirtschafteten Ertrags in die konstante Weiterentwicklung ihrer



Gemeinsame Werte: Schwingerkönig und Rex-Royal-Markenbotschafter Kilian Wenger und José Tunon, Verkaufsleiter der Rex-Royal AG.

Produkte und vergrössert dadurch laufend ihr Know-how.

Werte wie Kontinuität, Qualität, Loyalität, Kraft und Sympathie bestimmen die Philosophie und das unternehmensweite Wirken. Werte, wie sie Schwingerkönig Kilian Wenger in Reinkultur verkörpert. Deshalb ist das Unternehmen stolz darauf, Kilian Wenger als Markenbotschafter gewonnen zu haben. Eine starke Persönlichkeit, die mit der Ausübung eines Schweizer Ursports ebenfalls eine Schweizer Tradition aufrechterhält und belebt.

Rex-Royal, Kilian Wenger und das Bergrestaurant «Kleine Scheidegg» – das Dreigestirn der etwas anderen Art!