

Trendwende im Gasthof Bären zum Ersten:
Das ehemalige biedere Säli wurde in
einen urbanen und zeitlosen Grillroom mit
spannendem Interior Design umgestaltet,
um neue und jüngere Gäste anzusprechen.



Der «Fakten-Check» im Gasthof Bären, Rapperswil BE:

«Mit der Carvery-Station bin ich näher bei meinen Gästen!»

Die ländliche Gastronomie befindet sich in einem nachhaltig schwierigen wirtschaftlichen Umfeld. Die Landgasthofe – meist familiengeführte Kleinbetriebe – kämpfen ums Überleben. Das war bis vor kurzem auch beim Gasthof Bären in Rapperswil BE von Gastgeber und Küchenchef Ernst Raz der Fall – bis er vor drei Jahren allen unternehmerischen Mut zusammennahm, in seinem «Bären» ein neues Design und ein innovatives Gastrokonzept implementierte und sich damit eine Trendwende und eine bessere Zukunft versprach. Was seither im Gasthof Bären in Rapperswil geschah, lesen Sie im folgenden «Fakten-Check».

Text: Chefredaktor René Frech | **Fotos:** GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech, Nicole Stadelmann und zVg.

Seit mehr als 160 Jahren befindet sich der Gasthof Bären in Rapperswil BE im Besitze der Familie Rätz, welche das stattliche Anwesen seit sechs Generationen sowohl als Landwirtschafts- als auch als Wirtshausbetrieb führt. Im Jahre 1988 übernahm der heutige Gastgeber Ernst Rätz den schönen elterlichen Betrieb in Pacht. Seit 1994 ist er Eigentümer der Gastro-Liegenschaft – damals mit Gästezimmer, Gaststube, Theatersaal und Sali – und kämpfte seither gegen Gäste- und Umsatzschwund: Bis Ernst Rätz vor drei Jahren sein unternehmerisches Herz in beide Hände nahm, seinem Betrieb ein neues Innendesign verpassen liess und seine grosse Liebe zu den «Grosses Pièces» sowie zu Wild und Fisch in einem neuen und innovativen Gastrokonzept umsetzte und so den Gasthof Bären zu Rapperswil zu einer immer beliebteren Ess-Adresse machte.

Die unternehmerische Kehrtwende

Die Metamorphose vom biederem und austauschbaren Landgasthof zum profilierten und viel frequentierten Restaurationsbetrieb basiert auf zwei Säulen:

- Einerseits wurde mit Innendesignerin Anita Kaderli von der Visika GmbH (Bern) das bisherige Sali in einen Grillroom mit

50 Sitzplätzen umgestaltet, der heute mit Urbanität, Dynamik, bunten Farbtupfern und zeitgemäßem Flair zum Mittelpunkt des Geschehens im Gasthof Bären mutiert ist: Grauer Gussboden, bunte, farbige und reflektierende Wandtapeten, eine elegante Beleuchtung sowie ein neues Mobiliar aus dunklem Holz prägen das Innendesign des neuen Grillroom, in welchem sich auch der alte Holzkohlegrill befindet.

- Andererseits implementierte Gastro-Unternehmer Ernst Rätz ein innovatives Gastrokonzept, in welchem grosse Fleischstücke, also «Grosses Pièces», sowie Wildgerichte und inhouse geräucherte Fische dominieren und das neue kulinarische Angebot – neben den nach wie vor bestehenden Landgasthof-Klassikern – prägen.

Dabei nutzt Küchenchef Ernst Rätz die einzigartigen Features und Vorteile der Halo-Heat-Technologie der amerikanischen Grossküchentechnik-Spezialistin Alto-Shaam aus: In einem kombinierten Cook-, Hold- und Smoke-Ofen 767 SK/II von Alto Shaam (Switzerland) bereitet er über Nacht oder in frequenzarmen Randzeiten im Niedertemperaturverfahren die «Grosses Pièces» zu, lagert sie dank der präzisen gradgenauen Hold-Temperatur im Alto

Shaam-Ofen, bevor er sie fürs Finishing aufs Holzfeuer im hohen Kamin legt und dann auf der beleuchteten und die Fleischstücke effektiv inszenierenden Carvery-Station von Alto-Shaam vor den Augen der Gäste live tranchiert und serviert.

Der «Fakten-Check»

GOURMET hat in der Ausgabe 3/18 aus dem Gasthof Bären in Rapperswil berichtet und wollte nun von Gastro-Unternehmer Ernst Rätz wissen, was sich inzwischen für ihn und den Gasthof Bären in Rapperswil verändert und ob sich die «unternehmerische Kehrtwende» gelohnt hat. Zusammen mit Senior-Chefin Margrit Plüss von Alto-Shaam (Switzerland) bzw. Plüss & Partners (Zürich) besuchte GOURMET-Chefredaktor René Frech dieser Tage den Gastro-Unternehmer zum Interview und «Fakten-Check».

Ernst Rätz, Sie haben seinerzeit in die Alto-Shaam-Technologie investiert. Welche Erfahrungen haben Sie damit gesammelt und hat sich die Investition aus Ihrer heutigen Sicht überhaupt gelohnt?

Ernst Rätz: Der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen



Trendwende im Gasthof Bären zum Zweiten: Das innovative gastronomische Konzept mit «Grosses Pièces» und inhouse geräucherten Produkten basiert auf der Halo-Heat-Technologie von Alto-Shaam bzw. auf einem mobilen Cook-, Hold- und Smoke-Ofen sowie auf einer effektvollen Carvery-Station.

GASTRONOMIE

sowie die Carvery-Station von Alto-Shaam sind nun bereits seit drei Jahren bei uns im Einsatz. Nach dem Redesign bzw. der Umgestaltung des Sali zum urbanen Grillroom habe ich ein für mich massgeschneidertes kulinarisches Konzept gesucht. Mit der Alto-Shaam-Technologie habe ich für mich Neuland betreten und musste viel Neues lernen und mich fachlich bewegen und neu orientieren. Das hat mir Inspiration und neue Motivation verliehen. Es hat sich also schon alleine aus diesem Grund für mich gelohnt.

Ernst Rätz setzt den Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam vor allem über Nacht und in den frequenzarmen Randzeiten ein und ist so für das hektische Abendgeschäft bestens vorbereitet. Er kann damit die Belastungsspitzen brechen und sich so vermehrt auf das Finishing und auf seine Gäste

konzentrieren. Die Alto-Shaam-Technologie hat generell neuen Schwung in den Gasthof Bären gebracht.

Profilierung und Differenzierung

Was hat sich im Gasthof Bären mit dem Einsatz der Alto-Shaam-Geräte verändert?

Ernst Rätz: Damit haben wir eine Möglichkeit gefunden, unser kulinarisches Angebot von unseren Mitbewerbern abzugrenzen, zu profilieren und zu differenzieren. Das hat sich ganz generell sehr positiv auf den Betrieb und auch auf uns ausgewirkt

Neben den typischen kulinarischen Klassikern der Landgasthof-Gastronomie setzt Ernst Rätz mit seinem innovativen Angebot auf der Basis der Alto-Shaam-

Technologie neue kulinarische Akzente, womit auch neue und jüngere Gäste angesprochen werden.

Wann und wo setzen Sie die Alto-Shaam-Geräte ein?

Ernst Rätz: Der Ofen und die Carvery-Station kommen im Grillroom sozusagen jeden Tag zum Einsatz, vor allem aber an den Grillabenden vom Freitag- bis Sonntagabend. Auch bei Events und Banketten haben wir meistens eine «Grosse Pièce» bzw. beispielsweise einen Braten im Angebot. Das gibt uns die Möglichkeit, das Fleisch live vor den Augen der Gäste aufzuschneiden.

Die Carvery-Station bietet Ernst Rätz die Chance, näher bei seinen Gästen zu sein und mit ihnen zu kommunizieren. Das fördert den Gästekontakt und führt unweigerlich zu mehr Stammgästen.

Sie bilden die unternehmerischen Pfeiler im Gasthof Bären in Rapperswil BE: Die gemütliche Gaststube, der grosszügige Vereins-, Bankett- und Eventsaal und der neue Grillroom mit der mobilen Alto-Shaam-Infrastruktur und dem Holzkohlengrill im Mittelpunkt.





Da ist Gastronom Ernst Rätz dank der Alto-Shaam-Infrastruktur in seinem Element — und vor allem näher bei seinen Gästen, «was sich positiv auf den Geschäftsgang auswirkt».

Was bereiten Sie hauptsächlich in den Alto-Shaam-Geräten zu?

Ernst Rätz: Da gibt es eine grosse Auswahl, die einem Koch zur Verfügung steht. Bei uns im «Bären» sind es Schweinsracks, Kalbsschulterbraten, Rindshohrücken, kaltes und warmes Roastbeef, aber auch Wildschweinracks oder Entenbrust. In der Zwischenzeit habe ich eine Menge Erfahrungen gesammelt, was bei unseren Gästen ankommt. Ich beschränke mich heute mehr auf die wirklich gefragten Stücke.

Bei überdurchschnittlicher Auslastung des Grillrooms bevorzugt rund die Hälfte der Gäste ein Gericht mit «Grosses Pièces». An Abenden mit

unsicherer Frequentierung konzentriert sich Ernst Rätz auf eher preisgünstige Fleischstücke, welche er allenfalls später anderweitig verwenden kann.

Inhouse-Räuchern als Alleinstellungsmerkmal

Räuchern Sie auch inhouse Fleisch und Fisch?

Ernst Rätz: Ja, ja, natürlich, für das traditionelle Fischbuffet auf Weihnachten und auf Ostern räuchere ich Saibling, vor allem aber Lachs warm und kalt, den man auch «über die Gasse» mitnehmen kann. Aber auch Schweinshals, Schweinsstutzen, Trutenbrust, Spareribs sowie

– im letzten Sommer – Pulled Porc, Pulled Turkey und Pulled Beef. Mit den Pulled-Variationen haben wir Fitnessteller, Wraps und Burger kreiert, die bei den Gästen sehr gut angekommen sind.

Ernst Rätz ist ein gewiefter und erfahrener Küchenchef. Er räuchert seine Fisch-, Lachs- und Fleischstücke im Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam mit den speziellen Hickory Wood Chips von Alto-Shaam und ergänzt die Holzschnitzel mit anderen subtilen Komponenten, welche allerdings sein Geheimnis bleiben sollen.

Wie hat sich Ihre Gästeschaft in den letzten Jahren verändert? Und wie reagieren die

Gäste auf die «Grosses Pièces» in der attraktiv und effektiv beleuchteten Carvery-Station?

Ernst Rätz: Mit dem Älterwerden verliert man halt auch viele ältere Gäste und Stammgäste. Das ist der Lauf des Lebens. Deshalb haben wir ja den Grillroom mit dem urbanen Innendesign realisiert. Wir haben damit viele neue und auch jüngere Gäste gewinnen können.

Die Reaktionen auf die «Grosses Pièces» sind bei den Gästen sehr unterschiedlich. Nicht alle lieben grosse Fleischstücke, sondern bevorzugen eher «verarbeitetes» Fleisch. Grundsätzlich aber gilt: Die Carvery-Station macht den Aufenthalt im Grillroom attraktiver.

Mit kulinarischen Events wie dem Wild-, dem Wildschwein- oder dem Fischbuffet sowie mit klugen Aktivitäten in der Lokalpresse und im Internet mit der eigenen Website, mit Facebook und Google erreicht Gastro-Unternehmer Ernst Rätz neue Gäste-segmente, welche den «Bären» auch dann aufsuchen, wenn keine Kulinarik-Events angesagt sind.

Alto-Shaam im Banketting

Welche Vorteile bringt die Alto-Shaam-Technologie im Banketting?

Ernst Rätz: Bei den Banketten haben wir die Möglichkeit, etwas am Stück, geräuchert oder nicht, anzubieten. Ein Live-Auftritt vor den Gästen wirkt sich immer positiv aus. Wir benutzen die Alto-Shaam-Infrastruktur auch oft als Warmhaltegeräte. Auf der Carvery-Station können wir nicht nur Fleisch, sondern auch Pommes Frites oder Ähnliches für kurze Zeit warmhalten.

Gerade jetzt, in der im Gasthof Bären viel frequentierten Wildsaison – Ernst Rätz ist ein passionierter Jäger und Sammler – werden in der Carvery-Station die «Grosses Pièces» ausgestellt, damit auch jene Gäste ein attraktives Angebot vorfinden, welche kein Wild essen wollen.

Fazit

Zu guter Letzt: Würden Sie – rückblickend – wieder in eine Alto-Shaam-Infrastruktur investieren?

Ernst Rätz: Ja, sicher, ich würde es wieder tun! Der Alto-Shaam-Ofen und die Carvery-Station stehen bei uns sozusagen täglich in irgendeiner Form im Einsatz. Dank dem Alto-Shaam-Ofen und der Carvery-Station bin ich wieder näher bei den Gästen, was sich auf den Geschäftsgang positiv auswirkt.

Zudem ist die enge und kompetente fachliche Betreuung vor, während und nach der Implementierung von Alto-Shaam-Geräten durch Alto-Shaam (Switzerland), insbesondere durch die leider allzu früh verstorbene Valerie Plüss und durch Polyana Plüss, hervorzuheben. Wenn ich etwas Neues ausprobieren möchte, wie letzten Sommer mit dem Pulled-Fleisch, so kann ich die Spezialisten bei Alto-Shaam (Switzerland) sogar telefonisch oder per Mail kontaktieren und ich erhalte umgehend kompetente und sich bewährende Ratschläge. Das ist alles andere als selbstverständlich.

Wir haben im übrigen seit dem Redesign des Grillroom eine deutliche Umsatzsteigerung zu verzeichnen. Das kommt nicht von ungefähr. Und wir sind gut aufgestellt für die Zukunft. Seit diesem Herbst besucht meine Tochter Anna die Hotelfachschule Thun. Ich bin der festen Überzeugung, dass die Umgestaltung und das neue Gastrokonzept ihr zu diesem Entschluss den Anstoss gegeben haben.

Ernst Rätz, wir danken Ihnen für das Gespräch.



Mehr zum Thema

Restaurant Gasthof Bären

Hauptstrasse 47
3255 Rapperswil
Tel. 031 879 03 46
info@baeren-rapperswil.ch
www.baeren-rapperswil.ch

Alto-Shaam (Switzerland)

Plüss & Partners
Am Suteracher 5
8048 Zürich
Tel. 044 462 35 50
info@alto-shaam.ch
www.alto-shaam.ch



Erfolgreiche Partnerschaft als Basis für die unternehmerische Trendwende: Senior-Chefin Margrit Plüss von Alto-Shaam (Switzerland) bzw. Plüss & Partners mit Gastro-Unternehmer und Küchenchef Ernst Rätz vom Gasthof Bären in Rapperswil zusammen mit Polyana und Valerie Plüss.