



Gasthof Löwen, Fraubrunnen:

Mit Leidenschaft und klarer Sicht

Vom altherwürdigen, rustikalen Gasthaus Löwen zum frischen und lichtdurchfluteten «Löie»: Das über 100-jährige Gasthaus Löie in Fraubrunnen bricht bewusst Traditionen und bietet zwischen Limpach- und Emmental kulinarische Erlebnisse auf 13 Gault-Millau-Punkte-Niveau. Koch und Geschäftsführer Kevin Bracher bietet zeitgenössische, klassische Küche. Im gemütlichen Landgasthof mit grosszügiger Gartenterrasse trifft saisonale und regionale Küche auf Ideenreichtum, Kreativität und Nachhaltigkeit. Erstaunlich, was das eingeschworene Team um Gastronom Kevin Bracher leistet – statt Hindernisse Möglichkeiten zu sehen, scheint den sympathischen Gastgeber auszuzeichnen. Dabei setzt er in der Ausstattung der Küche auf seine langjährigen Partner der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG und Brita Professional.

Text: Thomas Brunner | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Ob Verpflegung für Schwinger nach schweisstreibendem Training oder Gaumenschmaus beim romantischen Paarabend: Der Löie serviert klassische Gerichte, angereichert mit Kreativität.

Seit 2018 hält Kevin Bracher im Löie in 3312 Fraubrunnen das Zepter in der Hand. Mit ihm in der Küche Rainer Helbig, eine Küchenhilfe und ein Lernender. Das bei grossen Anlässen bis zu achtköpfige Serviceteam um Jeannine Hilfiker bedient mit grosser Freude und Kompetenz. Authentisch und anpackend sind sie im Löie, mit klarer Vision und mit einer Passion für Lebensmittel und das Gastgewerbe, die für die Gäste spürbar ist.

Unglaublich gute Rösti

«Wir haben eine unglaublich gute Rösti», schmunzelt Kevin Bracher, gefragt nach dem häufigst genannten Grund für einen kulinarisch motivierten Abstecher ins Berner Mittelland. Da muss man in Kauf nehmen, dass die Beliebtheit der Rösti auch schon mal zu einer Sehenscheidenentzündung beim Koch durch das viele Raffeln geführt hat. Zudem sehr beliebt: Cordon bleu und Leberli. Bewusst Schweizer Kalbfleisch aus der Region.

«Hier gibt es was, das man nicht überall kriegt.» Trotz aller Tradition immer auch etwas, das über den gewohnten Tellerrand hinausgeht. Stichwort heimischer Fisch: Der Zander aus Heimiswil sei unvergleichlich gut, auch Lachs, Äsche und Flusskrebse. Oder mit den Crevetten aus Burgdorf finden sich lokale Produzenten auf der Karte. «Diese regionalen Produkte machen für mich wirklich den geschmacklichen Unterschied», so Bracher. In Sachen Massnahmen gegen Foodwaste gilt bei ihm ebenso «Taten statt Worte»: in den Tasting-Menüs werden Lebensmittel spielerisch und kreativ zu Pürees, Gelees und in viele weitere Aggregatzustände als Augenschmaus auf den Tellern up-gecyclet. Kurz: Horizonterweiterung für die Gäste, die sich trauen, etwas Neues zu wagen und gleichzeitig nachhaltige Lagerbewirtschaftung in der Löie-Küche.



«Wir haben eine unglaublich gute Rösti.»

Kevin Bracher, Geschäftsführer vom Löie Fraubrunnen.

Der Kreis schliesst sich zufällig

Nach Kevin Brachers Ausbildung zum Restaurantfachmann, Kochlehre, Gastro-Betriebsleiterausbildung und lehrreichen Jahren als stellvertretender Geschäftsführer auf dem Landgasthof «Lueg» in Kaltacker bei Burgdorf, trat der gebürtige Burgdorfer die Reise zurück zu seinen Wurzeln an. Zuerst im «Löwen» in Heimiswil als Co-Geschäftsführer, machte der damals gerade mal 28-Jährige im Jahr 2018 im Löie Fraubrunnen seine Vision vom eigenen, stattlichen Landgasthof wahr. Dass er genau an diesem Ort schon vor zwei Dekaden als Knirps auf dem Spielplatz genau dieses Gasthauses die Rutsche runtersauste und direkt in der Küche Nachschub von seinen heiss geliebten Krokettchen verlangte, ist dabei als zufällig geschlossener Kreis zu erachten. Von seinem Werdegang speziell in Erinnerung bleiben ihm das wertschätzende, familiäre Klima inner-



Als Restaurantfachmann, Koch, Gastrobetriebsleiter und selbstständiger Gastronom kennt Kevin Bracher sein Metier bestens.



Er brennt für seine Profession: Kevin Bracher mit kühlem Kopf bei der Ausübung seiner Leidenschaft

halb der Bindella-Gastronomiebetriebe, in denen er seine Ausbildung zum Restaurantfachmann genoss. Als stellvertretender Geschäftsführer auf dem Landgasthof Lueg lernte er alle Bereiche der Gastronomie kennen und schätzen.

Löie in freier Wildbahn

Statt die Herausforderungen während den Lockdowns auszusitzen, hat sich Kevin Bracher und sein Team in Bewegung gesetzt und ist nach heutiger Betrachtung gestärkt aus dieser Zeit hervorgegangen. Neben Take-away-Angeboten hatten sie mit dem Foodtrailer «Löie on tour» die Gemüter ihrer Kundschaft mit hochstehender Kulinarik erhellt. Die Gäste spürten: da ist Leidenschaft dahinter, Feuer. Auch Schweiß und Anstrengung, fassbar in 1200 Arbeitsstunden, die der Bau des mobilen Imbisswagens in Anspruch genommen hatte. Der Lohn war Dankbarkeit, Freude und Wertschätzung, die Kevin Bracher bis heute spürt, wenn er im Gespräch ist mit den



Insbesondere in kleineren Küchen leistet Proguard Gastronomie 200 seine Dienste und erspart Ausfallzeiten sowie Serviceaufwände.

«Die Leute haben gemerkt,
dass wir immer alles geben
und für sie da sind.»

Kevin Bracher, Geschäftsführer vom Löie Fraubrunnen.

Gästen im von donnerstags bis sonntags geöffneten Gasthaus. «Die Leute haben gemerkt, dass wir immer alles geben und für sie da sind.»

Von Montag bis Mittwoch und somit hauptsächlich ausserhalb der Öffnungszeiten des Gasthauses betreibt die Küchencrew «so ganz nebenbei» einen Cateringbetrieb. Kindertagesstätten und der Bund lassen sich die vielfältigen Menüs frei Haus liefern. «Eine ideale Mischung aus Restaurantbetrieb und Essenslieferungen für mich.» Der Anspruch auch hier: Leistung bringen und dabei immer den besten Service bieten. In Zahlen ausgedrückt: 150 bis 1500 Essenslieferungen pro Woche während 30 Wochen pro Jahr. Zubereitet in der doch eher kleinen Küche des Löie.

Langjährige, gute Partnerschaft

Bei mehr als 200 Essenszubereitungen pro Tag ist die Küche gefordert und die Abläufe müssen stimmen. Auf Team wie Infrastruktur muss Verlass sein, da Ausfallzeiten für alle eine Belastungsprobe sind. Gut kann der Geschäftsführer auf Unterstützung von Brita Professional und der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG zählen. So geschehen im Frühjahr 2024 als der Kombidämpfer in der Küche keine Einblicke mehr gewährte. Die Scheibe lief an. Trotz der hauseigenen Enthärtungsanlage führte die Wasserqualität im Ofen dazu, dass die Sicht getrübt wurde. Blinde Scheiben und getrübt Stimmung waren das Resultat.

Wenn es um rasche und wirkungsvolle Unterstützung geht, so weiss Kevin Bracher, ist er beim langjährigen Weggefährten Urs Leuthold an der richtigen Stelle. Er lernte den Berater von Hugentobler vor Jahren an der Ausstellung von professionellen Küchengeräten am Hauptsitz von Hugentobler in Urtenen-Schönbühl kennen und liess sich schon mehrfach in Sachen Küchenausstattung kompetent von ihm beraten. Und Urs Leuthold wusste auch im Fall der



Zwei, die sich schätzen: Alfred Hubli (r.), Verkaufsleiter Brita Professional, und Urs Leuthold, Berater von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG in Urtenen-Schönbühl, verfügen über grosse Fachexpertise. In Kevin Brachers Küche verlief der Einbau des Wasserfiltersystems rasch und problemlos.



Löie-Geschäftsführer Kevin Bracher schätzt in jeder Lebenslage klare Sicht: «Endlich sehe ich das Backgut wieder und die Züpfen sind gluschtig gebräunt.»

Kombiteamer-Problematik guten Rat. Er empfahl ihm ein neuartiges Wasserfiltersystem, wie gemacht für Kleinküchen mit Enthärtungsanlage im Haus. Ein System von Brita, dem Spezialisten in Sachen Wasserfiltration insbesondere im Professional-Bereich. Brita ist mit jahrelanger Erfahrung ein führendes Unternehmen in der Wasserfiltration weltweit. Unabhängig von der Wasserart, ob weich oder hart, von Kalk- bis Gips-Wasser, bietet Brita die passende Filterlösung. Dies ist besonders wichtig, da Hausentwässerungsanlagen, die mit Salz arbeiten, zu korrosiven Effekten und blinden Scheiben führen können – ein Problem, das sowohl bei Steamern als auch bei Gläserspülern, insbesondere bei Weingläsern, auftritt. So kam auch Alfred Hubli, Verkaufsleiter Brita Professional, mit an Bord, der schon seit vielen Jahren erfolgreich Projekte mit Urs Leuthold und der Huggentobler Schweizer Kochsysteme AG realisiert.

Langlebigkeit und Leistung

Das Proguard Gastronomy Wasserfiltersystem von Brita Professional ist speziell für den Einsatz in professionellen Küchen entwickelt worden. Mit Umkehrosmose sorgt es dafür, dass das Wasser immer optimal auf Küchengeräte wie Kombidämpfer, Backöfen oder Spülmaschinen abgestimmt ist.

Es filtert schädliche Partikel aus dem Wasser, so dass diese weder die Küchenmaschinen beschädigen noch in den Produkten landen. Das sorgt für störungsfreien Betrieb auch bei hoher Auslastung und schützt die Küchenmaschinen nicht nur vor Kalk, son-

Löie, Fraubrunnen

52 Personen finden in der grossen Gaststube Platz, im wunderschön erhaltenen Stübli weitere 32. Hinzu kommt die lauschige Terrasse mit Platz für 60 Gäste und der Weinkeller mit 20 Sitzgelegenheiten.



dem auch vor Gips und Korrosion. Denn dank des Proguard-Systems werden Natriumsalze zu 99 Prozent aus dem Wasser entfernt, wodurch das Problem von Korrosion und blinden Scheiben langfristig beseitigt wird. Heisst, längere Lebensdauer, seltenere Serviceaufwände, ganz generell: die nachhaltigere Lösung.

Das System ist sehr leistungsfähig und kann sowohl bei geringem Wasserbedarf als auch bei konstant hohem Durchfluss verwendet werden. Alle wichtigen Betriebsdaten sind ganz einfach auf dem übersichtlichen und intuitiven Display jederzeit abzulesen.

Zeit für die wichtigen Sachen im Gastronomen-Leben

Kevin Bracher kennt sich sehr gut aus mit den Kochsystemen der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG. Mit der Erweiterung seiner Geschäftsfelder während Pandemiezeiten hin zum umfangreichen Cateringangebot haben sich auch die Anforderungen an die Küchengeräte geändert. Er hat sich zeitnah von den Spezialisten darüber beraten lassen, wie er

seine Effizienz bei gleichbleibend höchsten Qualitätsansprüchen an die Gerichte steigern kann.

Der von Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG gelieferte Kombidämpfer mit dem Filtersystem von Brita Professional ist die perfekte, zuverlässige Unterstützung im Küchenalltag der Profiküche. Zudem ist das System lebensmittelzertifiziert und bietet konstant ideale Wasserqualität in jeder Küche. Auch ohne hauseigene Enthärtungsanlage bietet dieses kombinierte System klare Vorteile: Geringere Reinigungskosten, weniger Stromverbrauch und kaum Ausfallzeiten der Geräte. Proguard Gastronomy 200 ist in Kombination mit dem Geschirrspüler ein Garant für klare Gläser, die nicht nachpoliert werden müssen. Es eröffnet also neue Möglichkeiten und schafft Zeit, die für das genutzt werden kann, was nebst dem, was auf dem Teller landet, auch noch wichtig ist. Das Schaffen fairer Anstellungs- sowie Arbeitsbedingungen für das ganze Team, das Pflegen jahrelanger Partnerschaften sowie natürlich die Betreuung der Gäste, ohne die der grosse Traum vom eigenen Gasthof für Bracher nie Wirklichkeit geworden wäre.



Bieten gerne Hand: Keine Ausfallzeit in Kevin Brachers Küche dank Alfred Hublis und Urs Leutholds wertvollen und unkomplizierten Diensten im Hintergrund.



Mehr zum Thema



Löie Fraubrunnen
Bernstrasse 9
3312 Fraubrunnen
www.loewen-fraubrunnen.ch



Brita Wasser-Filter-Systeme AG
Gassmatt 6
6025 Neudorf
www.brita.ch



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