



Foto: Karweina

Dieter Karweina und sein Sohn Benedikt haben ihre traditionsreiche Schlossgaststätte mit Erfolg auf innovative Kochsysteme umgestellt.

## Best Practice-Beispiel: „Swiss Systems“ in der Schlossgaststätte Falkenberg

# Schluss mit „Hinrichtungen“: So macht Profi-Kochen wieder Spaß!

Hoch über dem wunderschönen Tal der Moosach thront die Schlossgaststätte Falkenberg. Vom Biergarten genießt man einen traumhaften Ausblick auf den darunter liegenden Ort Moosach und über das Glonntal bis hin zu den Alpen. In dieser Idylle hat vor vier Jahren eine Art Küchenrevolution begonnen. Mit dem Umstieg auf die Kochsysteme und die Küchentechnik der Fa. Hugentobler haben die Wirtfamilie Karweina und ihr Küchenteam alle Geschäftsschwankungen in den Griff und wieder Spaß an ihrer Arbeit bekommen.

In den gemütlichen Wirtsstuben der Schlosswirtschaft finden rund 70 Gäste Platz. Dazu lockt der wunderschöne Biergarten mit seinen wuchtigen und jahrzehntealten Kastanien, der

mehr als 300 Gästen Platz bietet.

Seit 30 Jahren verwöhnt Dieter Karweina seine Gäste mit bayerischen Schmankerln. „Bis vor vier Jahren haben wir

tatsächlich noch alles á la minute gekocht. Bei den extremen Schwankungen der Gästezahl, vor allem im Saisongeschäft, waren manche Tage regelrechte Hinrichtungen, anders kann man es nicht sagen“, erinnert sich der Gastwirt. „Wir hatten einfach keine Chance, mit unserem kleinen Team bei den Bestellungen nachzukommen. Das war Stress pur, wir fühlten uns hinterher wie verheizt.“

Oder ein klassisches Szenario im Herbst. „Solange Hochnebel herrscht, kommt überhaupt kein Gast. Dann reißt der Himmel plötzlich auf und bei strahlendem Sonnen-

schein hast Du plötzlich 200 Leute im Biergarten sitzen“, erzählt Karweina. „Das waren Tage, da wusstest Du einfach nicht mehr, was du tun und wie du die nächsten Stunden schaffen sollst.“

Vor vier Jahren zeigte dann die alte Küche deutliche Verschleißerscheinungen. So fiel während der Saison der alte Combidämpfer mehrmals aus. Deshalb sah sich Karweina auf der Herbst-Gast 2014 in Salzburg nach Alternativen um. Am Stand der Fa. Hugentobler wurde er hellhörig bei Begriffen wie „Renditesteigerung, geringerer Wareneinsatz, entspann-

## Deine GASTRO- KASSE

Telefon: +49 30 208 983 099  
E-Mail: [beratung@orderbird.com](mailto:beratung@orderbird.com)  
Web: [www.orderbird.com](http://www.orderbird.com)

+  
MOBILES  
BONIEREN

+  
INTEGRIERTE  
KARTENZAHLUNG

+  
GoBD  
Konform

teres Arbeiten bei gleichzeitig höherer Speisenqualität“, etc.

Also wurde ein Vorführermin in der Schlosswirtschaft vereinbart, bei dem Martin Bayerlein, der Geschäftsführer von Hugentobler + Partner, der deutschen Tochter des Schweizer Unternehmens Hugentobler, der Küchencrew die „Schweizer Kochsysteme“ vorstellte. Anschließend ging es zu Schulungen bei Hugentobler + Partner in Unterschleißheim. **Dazu besuchte Dieter Kar-**

**weina einen Referenzbetrieb, den Landgasthof Sonnenhof von Alfred Schöttl in Klais, um sicher zu gehen, dass diese Kochsysteme in der Praxis funktionieren.**

Das alles war so überzeugend (**und Alfred Schöttl stand auch später mit Rat und Tat zur Seite**), dass Dieter Karweina schließlich „Grünes Licht“ gab: Die Küche der Schlosswirtschaft wurde umgestellt auf die „Swiss Systems“ – samt den dazu nötigen Hightech-Geräten wie „Fri-

gojet“ (Hochleistungsschnellkühler und Schockfroster), „Hold-o-mat, Sous vide-Bäder, Vakuumaschine samt Green Vac-Schalen (für beutelloses Vakumieren) und nicht zuletzt den Combisteamer „Practico Vision“. Schon nach kurzer Zeit zeigte sich, dass die Tiefkühlkapazität zu knapp bemessen war. Deshalb wurde die Küche um eine weitere Tiefkühlzelle nachgerüstet, um die vorproduzierten Speisen und Komponenten sicher und übersichtlich lagern

zu können. **Ein ganz entscheidender Punkt war, dass die Schlosswirtschaft keine komplett neue Küche brauchte, sondern diese Komponenten in die bestehende Küche integriert werden konnten.**

„Das war die beste Entscheidung, die wir in Bezug auf unsere Küche treffen konnten“, sagt Dieter Karweina heute. „Wir haben diesen Schritt hin zur Hugentobler-Philosophie des Kochens nie bereut. Ganz im Gegenteil: Es gibt wohl kaum einen Hugentobler-Kunden, der so Hardcore-mäßig auf dieses System setzt. Unsere gesamte Küche arbeitet danach!“

Wobei die Küchenbrigade durchaus überschaubar ist. Dieter Karweina schafft es mit einem Koch (plus einem zweiten Koch während der Biergartensaison) und wenigen Hilfskräften, die Gäste der Schlosswirtschaft mit Speisen in Topqualität zu verwöhnen.

## Arbeitszeit besser im Griff

An der Besetzung der Küche hat sich auf den ersten Blick nichts geändert. „Nur könnten wir die inzwischen geforderte exakte Arbeitszeiterfassung nie und nimmer hinbekommen, wenn wir noch wie früher arbeiten würden. Da bräuchten wir 1–2 Leute mehr“, erklärt Dieter Karweina. Anders gesagt: Flexible Wochenarbeitszeiten, die der Gesetzgeber dem Gastgewerbe bislang verwehrt, ergeben sich in der Schlosswirtschaft jetzt durch die Zeitersparnis und die größere Flexibilität der Kochsysteme.

„Bei uns wird weiterhin hart gearbeitet in der Küche, aber es ist ein kontinuierlicher und planbarer Prozess geworden – mit deutlich weniger Stress für alle Beteiligten“, so der Wirt der Schlosswirtschaft. „Früher herrschte an manchen Tagen, an denen kaum Gäste da waren, Langeweile in der Küche. Und an anderen Tagen mussten wir über unsere Grenzen gehen. Heute wird in ruhigen Zeiten einfach ein paar Stunden lang vorproduziert. Und den Winter und das Frühjahr können wir dazu nutzen, um uns ein riesiges Polster für die Biergartenzeit zu schaffen.“

## Swiss Systems – Was steckt dahinter?

„Glücklichere Köche, höhere Qualität der Speisen, bessere Rendite!“ Die Fa. Hugentobler steht für das einzigartige Zusammenspiel aus Vision und praktischem Nutzen, High-Tech und Schulung, Küchen- und Gastro-Know-how.

Das Paradebeispiel für die „Schweizer Kochsysteme à la Hugentobler“ ist das (r)evolutionäre Kochsystem „freeze’n’go“. Das Grundkonzept dieser Methode haben wir schon mehrfach beschrieben, hier eine Kurzfassung: Bei „freeze’n’go“ werden Lebensmittel oder tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im Vakuumbehälter „GreenVac“ direkt im FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler bei -40° C angeschockt und auf +2° C runtergekühlt und anschließend unmittelbar vakuiert. So bleiben nach Angaben der Fa. Hugentobler der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja teils sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden. Wird in großem Rahmen vorproduziert, kommt nach dem Schockfrostern auch eine TK-Lagerung in Frage.

Der FrigoJet und das Vakuumiergerät sind die Basics für „freeze’n’go“. Der Hold-o-mat wird zur Produktion und zum Übernachtgaren / Warmhalten genutzt. Der Kombisteamer Practico Vision Plus hingegen zur Produktion oder zum Regenerieren: Mit sei-

nem Integralverdampfer regeneriert der Practico Vision Plus fertig angerichtete Speisen auf höchster Qualitätsstufe.

Zusätzlich können im Sous-vide-Becken Lebensmittel, z. B. Steaks, im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen gegart, erwärmt oder warmgehalten werden. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden. Setzt man Sous-vide in der Produktionsküche ein, wird anschließend gekühlt oder auch schockgefrostet.

Zu wichtigen Pluspunkten der Schweizer Kochsysteme zählen:

- Einkauf von regionalen, saisonalen Produkten in größeren Mengen dann, wenn der Preis gerade günstig ist – und die Qualität am besten ist.
- Verarbeitung und Produktion in der Küche dann, wenn Zeit ist (frühmorgens, nachmittags, an Wochentagen mit weniger Gästeaufkommen, etc.).
- Keine Hektik bei Stoßzeiten, weil jederzeit auf vorproduzierte Produkte und Speisen zurückgegriffen werden kann.
- Durch die markant gesteigerte Haltbarkeit der abgeschmeckten Speisen reduziert sich der Warenverlust enorm.

Weitere Infos: [www.hugentobler.de](http://www.hugentobler.de)

*Kombisteamer Practico Vision Plus, Hold-o-mat und FrigoJet: Wichtige Bestandteile der „Swiss Systems“ von Hugentobler.*



Fotos: Hugentobler





Die „Säulen“ des Speiseangebots – vor allem Schweinebraten, Haxn und Brathendl samt Beilagen – werden konsequent vorproduziert, damit sie während der Saison ständig vorrätig sind. „Früher herrschte das Chaos, wenn diese Gerichte aus waren“, so Karweina. „Dann sind die Gäste auf Schnitzel umgestiegen. Und spätestens wenn die weg waren, herrschte Hinrichtungs-Stimmung in der Küche. Diese Zeiten sind vorbei. Unsere vorproduzierten Säulen halten dem größten Andrang stand.“

## Top-Mitarbeiter-Motivation

Was das mit den Küchenmitarbeitern macht, kann man gut nachvollziehen. Heute kommt das Team mit einem guten Gefühl zur Arbeit. Keiner muss mehr Angst haben, dass die Gerichte ausgehen und Chaos wie früher herrscht. Das erhöht die Mitarbeiter-Motivation und schafft Mitarbeiter-Bindung.

So hat im letzten Jahr ein neuer Saisonkoch in der Schlosswirtschaft angefangen. Nach ein paar Wochen sagte er zu seinem Chef: „Ich hab’ jetzt sechs Jahre Saisonarbeit hinter mir und bei jeder Station vom ersten Tag an darüber nachgedacht, ob ich die Saison überlebe. Aber bei Euch ist das anders, da hab’ ich ein gutes Gefühl“, erzählt Dieter Karweina. Vor einigen Wochen hat dieser Koch den Nachfolgevertrag fürs nächste Jahr unterschrieben – mit den Worten: „Ich will nirgends anders mehr hin.“

Zu den Hauptproblemen von Gastwirten auf dem Land zählt die Suche nach Mitarbeitern. „Wenn wir heute per Stellenausschreibung nach einem Koch suchen, können wir lange warten, bis sich einer meldet“, erzählt der Wirt der Schlosswirtschaft. „Aber wir haben jetzt die Möglichkeit, neue Mitarbeiter – **und natürlich auch die langjährigen Mitarbeiter** – mit unseren Kochsystemen und der innovativen Technik zu begeistern. Diese Systeme schaffen Freiräume. Wenn’s ruhiger zugeht, können auch mal neue Ideen in der Küche ausprobiert werden. Nur so haben wir als Ar-

beitgeber an einem abgelegenen Standort die Chance, **dass Mitarbeiter, die gut sind, auch bei uns bleiben.**“

## Was heißt Frische?

Dass ein Gastro-Unternehmer, der 25 Jahre lang einen Betrieb erfolgreich führt, den Mut findet, seine Küchenorganisation komplett umzukrempeln, kommt nicht alle Tage vor. „Wenn mir vor 10 Jahren jemand erzählt hätte, dass bei uns mal so gearbeitet wird, hätte ich das nicht für möglich gehalten“, so Dieter Karweina. „Heute bin ich begeistert, dass so etwas funktioniert. Und das Verrückte dabei ist, das sich die Qualität unserer Speisen sogar noch verbessert hat.“

Aus seiner heutigen Sicht ist der Ansatz „Alles muss frisch gekocht werden“ für seinen Standort und die Art und Größe seines Betriebes eine Illusion. „Klar haben wir früher die Kasspatzn’ frisch gekocht“, so Karweina. „Aber seien wir doch ehrlich: Was nicht unmittelbar verkauft wurde, kam in die Tageskühlung. Und wurde auch am nächsten Tag noch verwendet. Irgendwann mussten wir uns fragen: Können wir das dem Gast noch servieren oder müssen wir es wegwerfen? – Heute servieren wir vorproduzierte Speisekomponenten exakt nach Bedarf und dank der genialen Schockfrostung und dem perfekten Regenerieren im Combi oder im Sous vide-Bad schmecken diese Gerichte wie frisch gekocht.“

## Perfekte Hygiene

Übrigens sind nicht nur die Gäste begeistert. „Man merkt den Lebensmittelkontrolleuren so richtig an, dass sie sich freuen, wenn sie bei uns sind“, erzählt Karweina. „Endlich mal ein Betrieb, wo keine offenen Lebensmittel falsch gelagert werden, wo keine Geruchsübertragung vorkommt... Bei uns wird alles HACCP-gerecht gelagert und entsprechend dokumentiert.“

## Wareneinsatz nach Maß

Verderb ist in der Schlosswirtschaft kein Thema mehr! Was

eingekauft wird, wird unmittelbar in der Küche verwendet – fürs Tagesgeschäft oder fürs Vorproduzieren. Dass zubereitete Gerichte weggeworfen werden müssen, etwa nach einem Wetterumschwung, kommt so gut wie nicht mehr vor. Weil zu ruhigen Zeiten sehr viel vorproduziert wird, können größere Mengen eingekauft werden, was zu Rabatten beim Einkauf führt. Auch was saisonal verfügbar ist, kann in großen Chargen eingekauft und sofort verarbeitet werden. Dieter Karweina will da nicht ins Detail gehen, aber seine Botschaft ist klar: „Solch

einen Wareneinsatz, wie wir ihn heute haben, hätte ich mir vor fünf Jahren nicht vorstellen können.“

Von seinen Kochsystemen ist der Gastwirt so begeistert, dass er ständig an Verbesserungen tüftelt und sogar als Produktdesigner erfolgreich ist. Wer dazu Fragen hat, darf sich gern bei ihm melden (per Mail an: [karweina@dug-falkenberg@t-online.de](mailto:karweina@dug-falkenberg@t-online.de)). „Ich kann eh’ nicht verstehen“, so Dieter Karweina, „warum in unserer Gegend so wenige Betriebe mit den „Swiss Systems“ arbeiten...“

**Gastrep**



**SPECIAL  
COFFEE  
QUALITY**

Kaffeerösterei Schreyögg  
Südtiroler Qualitätskaffee seit 1890

Von Profis für Profis

## Alles Wichtige rund um den Kaffee

**Wie sollte man Kaffee lagern, damit sein Aroma lange erhalten bleibt?**

Für die **Aufbewahrung** gibt es 3 Grundsätze: trocken, luftdicht und dunkel lagern. Speziell beim Mahlkaffee sollte der Kaffee bis zum Verbrauch in der Originalverpackung belassen werden, da sich durch das Umschütten in andere Behältnisse häufig Fette und ätherische Öle am Rand der Behältnisse ansammeln, was zu einem ranzigen Geschmack führen kann und einen Aromaverlust bedeutet. Es ist zu empfehlen, den Kaffee in der Originalpackung und diese in einem geruchsneutralen luftdichten Behälter aufzubewahren. Die Lagerungstemperatur sollte 10-18° C betragen. Wegen der Feuchtigkeit und der Fremdgerüche ist eine Lagerung im Kühlschrank nicht empfehlenswert. Auch für Bohnenware gelten dieselben Regeln, allerdings erfolgen hierbei der Aromaverlust und die Verderblichkeit nicht so schnell. Durch die trockene Kälte ist ein Einfrieren des Kaffees zum Schutz des Aromas möglich. Dafür muss die Verpackung hermetisch verschlossen sein.



Vertrieb Deutschland:

**Schreyögg Deutschland GmbH** | Dachauer Straße 195 | 80637 München  
Tel. 089-89223733 | [info.de@s-caffe.com](mailto:info.de@s-caffe.com) | [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)