

# AUF BIKE-TOUR IN DER OSTSCHWEIZ

## INTERVIEW MIT ROBERT MANSER, BERGGASTHAUS CHRÜZEGG

### Wer Chrüzegg hört, denkt ans Pfingstfest. Warum?

Robert Manser: Jedes Jahr versammeln sich am Pfingst-Sonntag etwa 1200 Gäste von 18 Uhr bis 4 Uhr morgens. Mit Ländler Stimmungsmusik und 50 engagierten Helfern, darunter Familie und Freunde, ist für beste Stimmung gesorgt.

### Wo lagen Ihre Herausforderungen, bevor Sie Hugentobler kannten?

R.M.: Wir waren oft an der Grenze in der Küche und dachten bereits seit Jahren darüber nach, wie wir unsere Arbeitsabläufe verbessern könnten, um die stark frequentierten Wochenenden besser bewältigen zu können.

## «WIR WAREN OFT AN DER GRENZE IN DER KÜCHE ...»

### Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Hugentobler?

R.M.: An einer IGEHO fragten wir am Hugentobler Stand nach einer uns verwandten Mitarbeiterin. Der «Hugentobler-Mitarbeiter» war prompt Reto Hugentobler selbst. Nachdem wir uns über unseren

Betrieb unterhalten hatten, lud er uns ein, den Film im Hugiflieger anzusehen. Die dort gezeigten Betriebe beeindruckten uns, denn sie kämpften mit den gleichen Problemen wie wir. Sofort nahmen wir an einem Kurs zur Schnellkühl- und Schockfrostechnik teil, waren begeistert und überzeugt. Wir bestellten einen Schockfroster und vereinbarten ein Coaching mit Marco Tresch, einem Coach von GastroPerspektiv.

### Welche Auswirkungen haben die Schweizer Kochsysteme auf Ihren Betrieb?

R.M.: Wir können bei schlechtem Wetter oder geringem Betrieb vorproduzieren und darum an stark frequentierten Tagen schlagkräftiger arbeiten und effizienter bedienen. Und wenn in Randzeiten Gäste kommen, Grill und Fritteuse schon gereinigt und ausgeschaltet sind, empfehlen wir eines der vorproduzierten Menüs. Der Gast ist dankbar und wir haben kaum Aufwand.

### Welche Rolle spielte dabei Marco Tresch, der Coach?

R.M.: Marco Tresch überzeugte uns von Anfang an und hat uns zwei Jahre mit einem Switch-Abo begleitet. Wir profitierten von seinem Koch-Know-how und konnten unsere Betriebsabläufe optimieren. Es gelang ihm auch, skeptische Mitarbeiter von den Vorteilen der Systemküche zu überzeugen.

«WIR KÖNNEN BEI  
SCHLECHTEM WETTER ODER  
GERINGEM BETRIEB VOR-  
PRODUZIEREN UND DA-  
DURCH AN STARK FREQUEN-  
TIERTEN TAGEN EFFIZIENTER  
ARBEITEN UND SCHNELLER  
BEDIENEN.»

### Sie haben ja die Zusammenarbeit mit dem Coach weiter gepflegt. Wie unterstützt Sie Marco Tresch heute?

R.M.: Gerade haben wir wieder einen Termin vereinbart, um neue Ideen auszuprobieren. Er bringt immer wieder frische Perspektiven ein und coacht auch neue Mitarbeitende.

### Reto Hugentobler war begeistert, dass kein Foodwaste auf der Chrüzegg entsteht, ausser, der Kunde isst nicht alles. Wie gelingt das?

R.M.: Wir sind stolz darauf, dass beim Produzieren kein Foodwaste entsteht. Und wenn, verzehren wir überschüssiges Essen als Familie oder Mitarbeitende.



Maria und Robert Manser, flankiert von  
Melanie und Reto Hugentobler.

Die wohl besten Äplermagronen  
à la Maria Manser ...



## Ihr «Schlorzi» ist legendär. Wie helfen die Kochsysteme, den Fladen effizienter zu produzieren?

R.M.: Wir stellen die Masse immer noch selbst her und verarbeiten etwa 350 kg Birnen pro Jahr zu «Schlorzi». Die Birnen werden geschnitten, entkernt, im Kombisteamer gedörrt, danach gekocht und gewürzt. Die Masse wird portioniert und schockgefrostet, um das ganze Jahr über verfügbar zu sein.

## «DER COACH BRINGT IMMER WIEDER FRISCHE PERSPEKTIVEN EIN UND COACHT AUCH NEUE MITARBEITENDE.»

## Wie bewältigt die Chrüzegg den Spagat beim Servicepersonal an Schön- und Schlechtwettertagen?

R.M.: Wir haben das Glück, eine grosse Familie mit 8 Kindern zu haben, von denen einige bereits verheiratet sind. Sie und ihre Partner helfen uns in der Not aus. Ausserdem können wir immer auf die Unterstützung meiner Geschwister und die meiner Frau zählen. Unser Geheimnis ist also die Familie.

[www.chruezegg.ch](http://www.chruezegg.ch)  
[www.gastroperspektiv.ch](http://www.gastroperspektiv.ch)  
[www.hugentobler.ch](http://www.hugentobler.ch)

## Liebe Leserinnen und Leser

Auch in diesen Frühlingsferien planen wir als Familie ein paar Tage Bike-Ferien. Diesmal ging es – auf das Nötigste reduziert – in die schöne Ostschweiz, genauer nach Lichtensteig, wo wir die erste Nacht verbrachten und zuvor in der Bodega NOI richtig verwöhnt wurden.

Bei strahlendem Wetter nahmen wir am folgenden Tag die 700 Höhenmeter unter die Räder. Nach drei Stunden und viel Schweiss wurden wir beim Berghaus Chrüzegg (1250 m ü. M.) mit einer atemberaubenden Aussicht belohnt. Ja, hier liegt dir die ganze Schweiz zu Füssen. Das Berghaus wurde stetig und liebevoll über die letzten drei Generationen ausgebaut. Über die Region hinaus bekannt ist es für das Pfingstfest, das seinesgleichen sucht.

Obwohl die Saison erst am 1. Mai begann, wurden wir von Maria und Robert Manser herzlich willkommen geheissen und hatten das Privileg, als Gastfamilie zu übernachten. Den Nachmittag verbrachten wir auf der herrlichen Terrasse

und ein scharfer Jass durfte natürlich nicht fehlen (obwohl, was mich angeht, eher «gewiesen» als «gejast» wurde). Gegen Abend assen wir die wohl besten Äplermagronen à la Maria und philosophierten bis spät in die Nacht mit Mansers über Familie, Betrieb, Kochsysteme, über «Gott und die Welt». Wir stellten fest: das ist weit mehr als eine Kundenbeziehung, wir sind Fans voneinander!

Nach einer erholsamen Nacht und einem reichhaltigen Frühstück war es leider schon wieder Zeit, Abschied zu nehmen. Im Sinne von «Im Falle eines Falles, ist richtig Fallen alles» machten wir den Wanderweg mit unseren Bikes unsicher. Ziel war die Krone Mosnang, ein weiterer Leuchtturm, wo uns die Familie Schneider mit einer Lammkeule aus dem Holdomaten erwartete.

Ein herzliches Dankeschön an alle unsere Kunden, die uns derartige Begegnungen und kulinarische Highlights bescherten.

Familie Hugentobler