



1

«Hotelier»-Gespräch mit Volker Beduhn,
Inhaber Hotel und Landgasthof Bären Dürrenroth

Warum investieren Sie mitten in der Krise?

Das Romantik-Hotel Bären in Dürrenroth im Emmental, eröffnet um 1752. Einer der schönsten Landgasthöfe der Schweiz. Hotelier Volker Beduhn liess sich von der Krise nicht beirren – und investierte mitten im «Lockdown» viel Geld – in eine topmoderne Küche und andere Dinge. Was erhofft sich der Hotelier von der jüngsten Investition in sein historisches Haus?

INTERVIEW Hans R. Amrein

Volker Beduhn. wie geht es Ihnen in diesen Corona-Zeiten? Hatten Sie einen guten Sommer und Herbst in Dürrenroth?

Uns geht es sehr gut! Wir sind alle gesund und dankbar, dass wir diese spezielle Zeit den Umständen entsprechend gut erlebt haben.

Sie haben mitten in der Krise viel Geld in weitere Umbaumaassnahmen investiert. Andere Hoteliers leiden unter mangelnder Liquidität und kämpften ums Überleben ...

Nun, der Umbau war eigentlich auf 2021 geplant. Doch die Verantwortlichen der Bären Dürrenroth AG hatten im März die Idee, den Umbau vorzuziehen und die Zeit des Stillstands im Frühjahr zu nutzen.

Schreibt der «Bären» operativ mindestens eine schwarze Null?

Ja, der Sommer war sehr erfolgreich. Unser Landgasthof ist gut aufgestellt und hat sich in den letzten Jahren jeweils selbst getragen. Mit der SGH, der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, haben wir übrigens einen verlässlichen Partner gefunden, um auch das jüngste Projekt zu realisieren.

Sprechen wir also von der jüngsten Umbauetappe im «Bären». Welche Bereiche des Betriebes umfasst diese Sanierung oder Teilerweiterung?

Neben der neuen Küche umfasste der Umbau einen neuen Liftschacht ins Untergeschoss, neue Lager-Räumlichkeiten und eine neue Warenanlieferung, eine neue Heizung und Haustechnik, das «Metzgers-tübli», den Weinkeller mit hauseigener Bier-Brauerei und die Bären-Bar.

Der Schwerpunkte aber war die neue Küche, die intern sogar verlegt wurde. Warum überhaupt eine neue Küche?

Eigentlich haben wir im Haus ein neues Haus gebaut! Es wurden total 600 Quadratmeter umgebaut. Die neue Küche liegt jetzt unter dem Festsaal «Belle Epoque». Dort, wo früher die Küche war, ist die neue Bar inklusive Getränkebuffet entstanden. Das alte Buffet wurde entfernt, so entstand dort eine heimelige Ecke mit einem schönen Ofen. ►



2



3



4



5

Sie haben das halbe Haus umgebaut – und nicht nur die Küche ...

...es geht noch weiter: Dort, wo früher unser Kühlhaus und ganz früher ein Metzgerladen war, ist nun das «Metzgerstübli» entstanden. Der Bären ist jetzt im Gästebereich noch historischer geworden – und im Küchenbereich topmodern und zeitgemäss.

Welches sind die Besonderheiten der neuen Küche?

Kurz gesagt: Die neue Küche ist technisch vollkommen auf dem neusten Stand, sie ist kompakt, grosszügig und transparent ...

Transparent?

Ja, die Gäste können in die Küche blicken.

Was hat die neue Küche gekostet?

Eine beachtliche Summe!

Die Küche stammt von der renommierten Firma Hugentobler. Warum haben Sie sich für diesen Küchenanbieter entschieden?

Wir haben das Küchenprojekt ausgeschrieben. In der Endrunde waren vier Küchenbauer im Spiel. Wir haben uns dann für ein traditionelles Familienunternehmen entscheiden, das sehr gut zu uns passt, nicht weit von uns entfernt ist, über eine hohe Fachkompetenz verfügt und uns einen persönlichen Service bietet. Man hat uns von Anfang an intensiv betreut.

Die Zusammenarbeit mit Hugentobler hat also gut funktioniert.

Ja, sehr. Es war eine partnerschaftliche, konstruktive und fachlich sehr kompetente Zusammenarbeit. Wir fühlten uns mit der Firma Hugentobler stets sehr gut aufgehoben.

Sie liessen sich ja auch von einem renommierten Gastronomie-Experten beraten.

Richtig, es war Hans-Peter Misteli und sein Team. Sie haben die ganze Vorprojektierung betreut. Und sie haben uns kompetent begleitet – bis zur Wahl des Küchenbauers.

Schlussfrage: Wie würden Sie die aktuelle Positionierung des «Bären» in wenigen Worten umschreiben?

Es ist eine Oase im wildromantischen Emmental. Wir bieten dem Gast eine kreative, regionale Küche, viel Entspannung in den historischen Räumen, eine Wellness-oase mit vier Saunen. Und denken Sie an unseren Blumengarten! Oder unsere Einkaufs-Boutique «Gartenfenster», wo wir Landhausmöbel, Landhausmode und andere Accessoires anbieten. Hinzu kommt die einzigartige Emmentaler Landschaft – und natürlich unsere Mitarbeitenden, die von Herzen gerne Gastgeber sind. Das «Bären» bedeutet Gastlichkeit, Genuss und Geschichte. ■



6

[01] Die moderne Küche von Hugentobler.

[02] Garten des Landgasthofs Bären in Dürrenroth.

[03] Gastgeber-Paar Chantal und Volker Beduhn.

[04] Der sanierte Weinkeller mit Bier-Brauerei.

[05] Das neue «Metzgerstübli».

[06] Der neue Bar-Bereich.

Gastro Konzepter und Planer Hans Peter Misteli und Adrian Zaugg über das Küchenprojekt im «Bären» Dürrenroth

So entstand die neue Küche im «Bären»!

«Wir schaffen Gastro-Welten». So lautet das Credo der HPMISTELI & Partner AG. Firmengründer Hans Peter Misteli und sein Geschäftspartner Adrian Zaugg haben den jüngsten Umbau im Hotel und Landgasthof «Bären» in Dürrenroth analysiert, geplant und begleitet. Und so gingen die beiden Berner Gastro-Profis bei der Planung der neuen Küche vor ...

Hans Peter Misteli, welche Philosophie vertritt die Firma HPMISTELI & PARTNER AG bei ihren Planungsmandaten?

Wir planen mit und für unsere Kunden. Am Ende des Mandates soll der Kunde seine eigenen Ideen und Visionen verwirklicht sehen. In der ersten Phase entwickeln wir gemeinsam Ideen, überwinden Blindheit, bringen aktuelle Trends in die Diskussion ein, neue Perspektiven und natürlich unsere langjährige Erfahrung.

Welche Grundlagen standen Ihnen beim Projekt im «Bären» in Dürrenroth zur Verfügung?

Als Grundlage für die Planungsphase (strategische Planung) dienten uns bei diesem Projekt die Strategien und konzeptionellen Ideen, die das Bären-Team zusammen mit dem Büro Zaugg (Muri) in Workshops bereits erarbeitet hatte. ►





HP Misteli & Partner

Im Jahr 1987 gründete Hans Peter Misteli sein Unternehmen für Gastro- und Hotelkonzepte. Zahlreiche Kunden haben ihm seither ihre Projekte anvertraut. Zur Unterstützung holte der Firmeninhaber jeweils kompetente Freelancer an Bord. Im Juli 2018 wurde aus dem Netzwerk der Profis ein festes Team und eine Aktiengesellschaft. Dem Motto «Die Idee. Die Umsetzung. Die Betreuung.» entsprechend, decken die Dienstleistungen alle Disziplinen eines Projektes ab. Die Kernkompetenzen Konzept, Planung, Realisierung und Betreibersuche garantieren den Auftraggebern einen roten Faden durch alle Phasen.

Aktuelle Referenzen

- Restaurant Noumi, Hotel Bellevue Palace Bern
- Hotel Alex Lake Zürich, Thalwil
- Hotel Bern, Bern
- Hotel Bergwelt, Grindelwald
- Lilly Jo, Bern & Basel
- Gastronomie in diversen Sportstadien (Bern, Biel, Thun, Zürich).

www.hpmisteli.ch
info@hpmisteli.ch



Sie waren für die Generalplanung der neuen Küche im «Bären» verantwortlich. Worin lag die besondere Herausforderung, diese Küche in diesem Landgasthof zu entwickeln?

Die Herausforderung bestand darin, dieses gewachsene Umfeld mit einem optimalen Raumprogramm und modernster Infrastruktur zu ergänzen. Ein zentrales Ziel der Bauherrschaft waren das Schaffen von attraktiven Arbeitsplätzen, sowie eine wesentliche Verbesserung der arbeitstechnischen und betriebswirtschaftlichen Aspekte.

Die neue Küche wurde in den Monaten März bis August 2020 neu konzipiert, geplant und umgebaut, also mitten in der Krise. War dieser «Krisen-Zeitraum» für Planung und Bau eher ein Vorteil – oder ein Nachteil?

Durch die sich ideal ergänzenden Kompetenzen der Bauherrschaft war dies ein klarer Vorteil. Sie wussten, was sie wollten, waren sehr entscheidungsfreudig und brachten grosse Erfahrung im Umbau von historischen Liegenschaften mit.

Was zeichnet die neue «Bären»-Küche konzeptionell besonders aus?

Es ist eine offene und transparente Küche, nach dem Motto: «Die Küche kommt zum Gast». Eine Besonderheit ist die Anwendung von modernen Prozessen in der Produktion und Fertigung von Speisen.

Sie haben auch die betrieblichen Abläufe in der Küche konzipiert. Um was ging es da konkret?

Es gibt Stosszeiten am Mittag und Abend, der Betrieb läuft in verschiedenen Stuben und Sälen, oft passiert alles überall und gleichzeitig... Dies erfordert ein sorgfältig durchdachtes Konzept, das alle Eventualitäten berücksichtigt.

Man hat sich im Bären Dürrenroth nicht für eine Sanierung oder eine Teilerneuerung der Küche entschieden, sondern für einen Totalumbau. Warum?

Wie in vielen historisch gewachsenen Betrieben, wurden die rückwärtigen Räume (Küche, Spüle, Lager) laufend erweitert und angepasst. Die von uns vorgefundene räumliche Situation war unübersichtlich und erschwerte einen wirtschaftlichen Betrieb der Küche enorm. Dies machte es – trotz hervorragendem Ruf – nicht einfach, auf dem ausgetrockneten Arbeitsmarkt geeignete und motivierte Köche zu finden. Wir konnten zudem schlüssig aufzeigen, wie mit einer optimalen Konzeption der Küche Personalkosten reduziert werden können.

Warum die Firma Hugentobler?

Die Chemie zwischen der Bauherrschaft und den Vertretern der Firma Hugentobler hat ideal gepasst. Die Firma Hugentobler hatte gegenüber den anderen Submittenten den Vorteil, dass sie die Kunden in konzeptionellen und kochtechnischen Belangen professionell unterstützen kann. Bei diesem Projekt sicher eine willkommene Zusatzleistung – und ein wichtiger Entscheidungsfaktor.

Was waren (rückblickend) so Ihre wichtigsten Erfahrungen und Erkenntnisse aus dem Küchen-Umbau im Bären Dürrenroth?

Es ist erstaunlich, wie schnell man mit einer engagierten, kompetenten und entscheidungsfreudigen Bauherrschaft ein Projekt konzipieren, planen und realisieren kann. ■

Gespräch mit den Küchenexperten Bruno Dietz und Christian Brunner (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG)

Was macht die Küche im «Bären» so einzigartig?

So eine Küche wünscht sich jeder Koch! Ein Traum! Was aber sind die Besonderheiten der neuen Küche im «Bären» Dürrenroth? Die Küchenprofis Bruno Dietz und Christian Brunner von der Firma Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sagen, was die neue «Bären»-Küche auszeichnet ...



Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Seit 50 Jahren revolutioniert die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG die Profiküchen. Mit Herzblut, immensem Wissen und ungewohnten Prozessen, die den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und deutlich rentabler gestalten.

Referenzen

- Jungfrau Gastronomie, Grindelwald
- Casino Bern
- Hotel Weissenstein

www.hugentobler.ch

Der Bären Dürrenroth verfügt seit Anfang September über eine top-moderne Küche. Was sind denn die Besonderheiten dieser Küche?

Bruno Dietz: Es ist eine klassische Küche mit Zentralherd und klassischer Postenaufteilung, die jedoch unterteilt ist in drei Bereiche: Produktion, Fertigung und Bankettbetrieb. Speziell ist, dass es die Küche zulässt, mit den modernsten Schweizer Kochsystemen zu arbeiten und damit effizienter zu sein. Die Experten von HP Misteli & Partner haben hier einen sehr guten Job gemacht!

Welches sind die technischen Highlights in der neuen «Bären»-Küche?

Christian Brunner: Der massgeschneiderte Zentralherd hat alles an Technik drin, was sich ein Koch nur wünschen kann: von neuester Induktionstechnologie über den Pastachef, schnelle und effiziente Induktions-Griddles und -Bräter bis hin zur ölsparenden Hugifrit. Zudem kleine, kompakte Kombi-Steamer auf den Posten, der Vision Plus in Grösse XL für die Produktion, wie auch für das Bankettgeschäft. Weiter ein gekühlter und tiefgekühlter (Inhouse-Convenience)-Posten mise-en-place. Und noch etwas: Das intelligente Energie-Optimierungssystem von Sycotronic bricht die Stromspitzen und sorgt dafür, dass wir die definierten Werte nicht überschreiten.

War es für die Firma Hugentobler eine besondere Herausforderung, diese Küche zu entwickeln und einzubauen?

Bruno Dietz: Das zeitlich limitierte Fenster des Lockdowns war schon eine Herausforderung. Nur dank der kurzen Entscheidungswege (Bauherrschaft, Planer, Hugentobler) und einer intensiven, aber tollen Zusammenarbeit aller Parteien konnte die Küche in diesem Tempo realisiert werden.

Anfang September war es soweit: Die neue Küche wurde in Betrieb gesetzt. Sie haben die Küchencrew instruiert und begleitet. Wie läuft so eine Einführung konkret ab?

Christian Brunner: Sämtliche Geräte werden in Betrieb genommen und auf ihre Funktion geprüft. Die gesamte Küchencrew haben wir zwei Tage lang intensiv mit der Bedienung und den Möglichkeiten der Geräte vertraut gemacht. Die Küchen-Brigade kann jederzeit Videos der wichtigsten Geräte anschauen, wenn Fragen auftauchen. Zusätzlich habe ich die Küchencrew beim ersten grossen Bankett begleitet.

Welches sind die wichtigsten Aspekte, die ein Hotelier oder Gastronom beim Entscheid für eine neue Küche beachten sollte?

Christian Brunner: Eine neue Küche darf nicht einfach 1:1 die alte ersetzen. Sie muss die neusten Produktionsmethoden integrieren und beginnt im Kopf: Was ist alles möglich, wo wollen wir hin? Wo sind wir in zehn Jahren? Welche Möglichkeiten gibt es, die wir in Zukunft nutzen könnten (Mehrumsatz, neue Geschäftsfelder, strategische Optionen öffnen)?

Bruno Dietz: Nicht neu, grösser und schöner muss eine neue Küche sein, sondern kompakt, modern und effizient!

Worauf sind Sie beim «Bären»-Projekt besonders stolz?

Christian Brunner: Dass wir für einen Betrieb, der zu den besten und schönsten Landgasthöfen der Schweiz zählt, unseren Beitrag in Form einer Küche mit neuester Technologie leisten konnten. ■