



Restaurant-Hotel-Metzgerei Frohe Aussicht, Uznach:

# Das versteckte Kleinod

So unscheinbar die Frohe Aussicht von aussen wirkt, so überrascht sie im Innern: Hier produziert das kreative Vater-Tochtergespann Bärlauchwürste, naturtrüben Süssmost, roten Ampelschnaps, feinste Bio-Glace und eigene Handörgeli-Lieder. Alles von Hand und mit viel Liebe. Das macht die Gäste der Frohen Aussicht glücklich, und sie stossen gleich mit dem wohl nachhaltigsten Getränk der Schweiz von Grapos an. GRA-PROSt!

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Nesser und zVg.



### *Martina und Martin Kessler*

Grosi Johanna zeigt sich selten in der Frohen Aussicht, welche aus Restaurant, Hotel, Metzgerei und Glace-Manufaktur besteht. Wenn Martina Kessler nicht auf dem Mountainbike sitzt, führt sie zusammen mit ihrem Vater den Betrieb. Martina ist 31-jährig, ausgebildete Köchin und Absolventin der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Vater Martin Kessler ist gelernter Metzger und Musiker. Eine klare Arbeitsteilung gibt es kaum, beide wirbeln im Service, in der Küche und im Hotel gleichermassen. «Ich mache aber die ganze Administration, Paps ist nicht so der Büromensch», schmunzelt Martina Kessler. Dafür sorgt Martin Kessler für die musikalische Unterhaltung. Er ist ein Virtuose auf dem Schwyzerörgeli, spielt seit Jahrzehnten in verschiedenen Formationen mit. Aktuell im Quartett «Hokuspokus» und im «Ghörsch». Vom Ländler über Schlager bis zum Blues spielt die Gruppe alles auf. Wenn Martin Kessler mit

---

### «Die lange Haltbarkeit der Grapos-Konzentrate hat sich gerade in der Coronakrise sehr bewährt.»

Martina Kessler, Gastgeberin Frohe Aussicht

seiner Gruppe das Handörgeli ertönen lässt, bleiben die Beine der musikbegeisterten Gäste nicht still. Erst recht nicht, wenn die Kesslers zum «Buureschübliganz» auffordern, wobei sie jeden Tanzenden mit einem hausgemachten Buureschüblig belohnen. Der monatliche Anlass ist inzwischen weit über die kommunalen Grenzen bekannt und beliebt.

### *Der Reichtum aus dem Linthgebiet*

Aufmerksame Beobachtende erkennen sofort: Hier sind kreative Macher am Werk. «Wir verarbeiten wahnsinnig gerne Dinge, welche die Natur und die Region hergeben.» Martin Kessler sammelt auf seinen Wanderungen Bärlauch und stopft ihn in seine Würste, Martina füllt beim Biken ihren Rucksack mit Holunderblüten und kocht damit einen süssen Sirup für die Gäste. Sie verarbeiten die Äpfel aus Nachbars Garten zu einem trüben Süssmost, und die Kirschen der Mitarbeiterin destilliert das Zweieigespann zu



## Das Hotel Restaurant Frohe Aussicht in Uznach

Restaurant und Wintergarten: 200 Sitzplätze  
Terrasse: 36 Sitzplätze  
Hotel: 15 Zimmer und 2 Einzelzimmer  
Team: 10 Festangestellte und 4 Lernende  
Grosses Eventangebot mit Livemusik  
[www.aussicht.ch](http://www.aussicht.ch)

einem Hochprozentner. Martin Kessler holt mit Schubkarren und Milchessi Biomilch beim Bauern nebenan, um damit ein Rahm-Gelato zuzubereiten, das den Gast in einen Miniurlaub nach Italien versetzt. Überhaupt stammt fast alles, was in die Küche kommt, aus Betrieben rund um die Frohe Aussicht. «Unsere Region bietet so einen Reichtum an frischen Produkten, uns kam es gar nie in den Sinn, Fleisch, Gemüse und Früchte nicht lokal zu beziehen», bestätigt Martina Kessler. Sogar das Holz für die Heizung stammt vom Wald hinter dem Restaurant. Und wie kann es anders sein: Martin häckselt das Holz dazu selbst klein. Die beiden sprühen vor Ideen. Während Martin Kessler vieles anreisst, sorgt Martina fürs Detail. Zum Beispiel, dass der selbstgebrannte Schnaps in einer schönen Flasche und mit hübscher Etikette im kleinen Verkaufsladen präsentiert wird.

### *Restaurant als Nebeneffekt*

Bereits Martins Vater war ein begnadeter Musiker und spielte auf dem Schwyzerörgeli wie kaum ein anderer. Die Musik stand im Mittelpunkt der Familie Kessler. Als er mit seiner Frau 1970 die Frohe Aussicht übernahm, diente das Restaurant sozusagen als Plattform, den Gästen Musik in einer geselligen Runde und mit etwas Wärschaften auf dem Teller anzubieten. Damals war es noch eine kleine Gaststube. Als Martin Kessler 1989, damals noch mit seiner Frau, den elterlichen Betrieb übernahm, baute er die Frohe Aussicht nach und nach zu einem stattlichen Betrieb mit Hotelzimmern aus.

## AUSSCHANK

Das gemütliche Musigsääli mit viel Fichtenholz bietet Platz für 30 Personen. Im Schwingerstübli für 14 Personen oder im Stübli 1951 für 8 Personen lässt es sich ebenso gut verweilen.



Ein atemberaubender Ausblick auf die Linthebene und die Glarneralpen bietet die Sonnenterasse mit Platz bis 36 Personen.

Die Frohe Aussicht geniesst man am besten vom Wintergarten aus. Er eignet sich bestens für Gesellschaften bis zu 120 Personen.



Und erweiterte ihn mit allem, was ihn glücklich macht – wie eben der hauseigenen Metzgerei. Tochter Martina, die 2014 in den Betrieb eingestiegen ist, tut es ihrem Vater gleich und bringt ihre Herzensprojekte ein. So richtet Martina den Betrieb aktuell Mountain- und E-Biketauglich ein, installiert diesen Sommer eine Fass-Sauna zum Wellnesen und ein Wohnfass-Zimmer für einen erlebnisreichen Aufenthalt.

«Das Restaurant ist für uns wie ein schöner Nebeneffekt. Hier können wir unseren Gästen alles anbieten, was wir mit Leidenschaft herstellen und lieben», erklärt Martin Kessler, nimmt das nostalgische Schwyzerörgeli seines

---

**«Der ökologische Fussabdruck von Grapos-Getränken ist 90 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk in der Flasche.»**

Peter Allemann, CEO Grapos Schweiz AG

Vaters in die Hand und lässt uns hören und spüren, was er meint, wenn er von Herzblut und Leidenschaft spricht.

### *Erfrischende Softdrinks mit Weitsicht*

Bei so vielen Projekten braucht es betriebliche Prozesse und eine gastrotechnische Infrastruktur, welche das Leben erleichtern. Dazu gehört der Postmix-Getränkeausschank von Grapos. «Wir haben bereits 1992 die erste Offenausschankanlage installiert. Ich schaute immer aus Nah und Fern, was die Gastrotrends sind», sagt Martin Kessler. Jedoch war der Gastronom mit der damaligen Anlage nicht zufrieden und schaute sich nach Neuem um. Zu Grapos kamen

die Kesslers durch einen Musikerfreund. Carlo Gwerder, der mit Martin im Quartett «Hokus-pokus» spielt und selbst in einem Gastrobetrieb mitwirkt, schwärmte von seinem Offenaus-schank-System und «verkuppelte» Martin Kessler mit Peter Allemann, dem Inhaber der Grapos Schweiz AG. Das Unternehmen aus Worb vertreibt eine innovative Schanktechnik und nennt diese «Schankomat». Daraus sprudeln die Grapos-Softdrinks. «Der Schankomat gehört heute zu den höchst entwickelten Ausschanksystemen auf dem Markt», ist Peter Allemann, CEO der Grapos Schweiz AG, überzeugt.

**Fussabdruck um 90 Prozent reduziert**

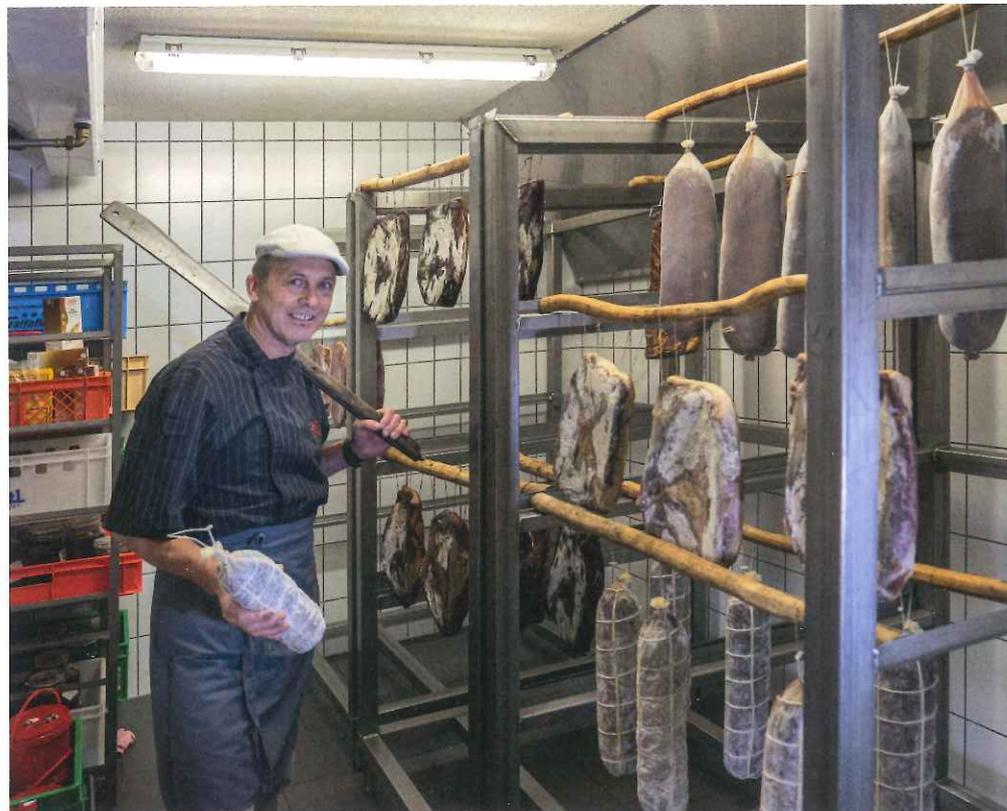
Das ganz grosse Plus bei Grapos ist der Umweltschutz: «Der ökologische Fussabdruck von Grapos-Getränken ist 90 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk in der Flasche, betont Peter Allemann. Ein Argument, das sitzt. Doch nicht das einzige, das für Grapos spricht. «Wir können unser eigenes Wasser zum Mixen der Getränke verwenden, und die Getränkequalität ist einfach top», sieht Martin Kessler ein weiterer, grosser Vorteil. Ausserdem findet die ganze Anlage auf kleinstem Raum im Keller Platz. 20 Bag-in-Boxen brauchen lediglich zwei Quadratmeter

Fläche und ergeben 1200 Liter Fertiggetränke. Ausserdem ist die Logistik dank dem Bag-in-Box-System sehr einfach, und die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen lässt sich rezyklieren.

**So funktioniert der Postmix-Ausschank von Grapos**

Oben am Schankomat schenkt eine Service-Mitarbeiterin 5dl Cola aus. Das Konzentrat

dazu lagert eine Etage tiefer, im Keller hinter der Metzgerei. Auf einer Fläche von zwei Quadratmetern lagern hier inklusive Kühlung Grapos-Konzentrate in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen und in zwölf Boxen. Von jedem Aroma sind zwei Boxen durch einen Vakuumschalter zusammengeschlossen. So wird ein Leerlaufen der Konzentrat-Leitungen verhindert. Ist kein Konzentrat mehr in der Box, schaltet das System einfach auf die



Martin Kessler in seiner hauseigenen Metzgerei. Hier versteckt er so manche Geheimzutat in seinen Fleisch- und Wurstwaren. Von weit her kommen die Leute in Martin Kesslers Metzgerei. Seine Fleischspezialitäten sind sehr beliebt.



Man schmeckt, was hier drin steckt: Beste Zutaten aus der Region und eine Prise Liebe und Leidenschaft.

Martina Kessler ist auch nach drei Jahren noch begeistert vom einfachen Handling des Grapos Postmix-Getränkessystems.



Boxenstop: Das Display im Kellereingang gibt Bescheid, sobald eine Box mit dem Grapos-Konzentrat leer ist.



## «Ich schätze den familiären Umgang und die stets schnelle Reaktionszeit bei Grapos.»

Martin Kessler, Gastgeber Frohe Aussicht

nächste Box um. Die mit Pressluft betriebene Vakuumpumpe leitet das Konzentrat aus der Box zum Ausschankhahnen, wo das Konzentrat mit dem im Grapos-Karbonator gekühlten und aufbereiteten Leitungswasser gemischt wird – und fertig ist das erfrischende Softgetränk. Ach ja – Holunderschorle, Cola, Citro, Mineralwasser und Co. kann man natürlich auch ohne Kohlensäure beziehen. Die Gäste in der Frohen Aussicht haben sechs Geschmacksrichtungen zur Auswahl. Cola und Orangenjus, Citro, Eistee, Mineralwasser und Rivella. Ja, genau,

das echte Rivella! Denn mit Rivella pflegt CEO Peter Allemann eine gute Partnerschaft, welche es ermöglicht, dass das Schweizer Kultgetränk direkt ab dem Zapfhahn von Grapos sprudelt.

### *Gleich und gleich gesellt sich gern*

Für CEO Peter Allemann von der Grapos Schweiz AG ist die Zusammenarbeit mit der Frohen Aussicht ein Glücksfall. «Ich fuhr in die Ostschweiz und konnte meine Anlage so gut wie schon mitnehmen», lacht Peter Allemann. Carlo Gwerder hat meine Anlage so gelobt, dass es im Verkaufsgespräch nur noch darum ging, wann der Grapos Schankomat eingebaut werden kann.

Der Einbau der Anlage klappte wie am Schnürchen. Das Postmix-System von Grapos wurde in rund drei Wochen ab Handschlag eingebaut. «Wir finden immer eine Lösung, den Schankomat einzubauen», verspricht Peter Allemann. Der CEO muss es wissen, hat er doch bereits hunderte solcher Ausschanksysteme in der Schweizer Gastronomie implementiert.

«Was ich an Grapos besonders schätze, ist der fast schon familiäre Umgang», schwärmt Martin Kessler. «Auch wenn Grapos nicht in nächster Nähe von uns ihren Firmensitz hat – brauchen wir Unterstützung, ist immer jemand innert kürzester Zeit für uns da. Sei es am Telefon oder direkt bei uns vor Ort, sogar



Effizienter Ausschank: Im Nu stehen die bestellten Getränke für die Gäste bereit, und die Hände sind für andere Arbeiten frei.

am Sonntag. Das nenne ich wirkliche Kunden-  
nähe.» Die ist CEO Peter Allemann besonders  
wichtig. Mit seinen sieben Mitarbeitenden deckt  
er die ganze Schweiz ab. Das reicht, denn das  
Postmix-System von Grapos ist sehr zuverlässig,  
Ausfälle gibt es kaum. Trotzdem ist er und sein  
Team gerne beim Kunden vor Ort, stellt alles

bedürfnisgerecht ein und schaut zum Rechten.  
«Wenn etwas nicht funktioniert, wollen wir den  
Ausschank innerhalb von zwei bis drei Stunden  
wieder herstellen. «Schliesslich ist der Erfolg  
unserer Kunden auch unser Erfolg», lautet  
die Unternehmensphilosophie von CEO Peter  
Allemann.

**«Mit dem Schankomat von  
Grapos ist unser Personal viel  
schneller und kann gleichzeitig  
noch einen Kaffee brühen.»**

Martina Kessler, Gastgeberin Frohe Aussicht



Vater Martin Kessler und Tochter Martina Kessler bringen viel Schwung in die Frohe Aussicht.  
Peter Allemann, Inhaber und CEO der Grapos Schweiz AG, unterstützt die beiden passionierten Gastgeber  
mit dem effizienten Grapos-Ausschanksystem.



### Mehr zum Thema

**Hotel Restaurant Frohe Aussicht**

Familie Kessler  
Rickenstrasse 55  
8730 Uznach  
Tel. 055 280 23 71  
info@aussicht.ch  
www.aussicht.ch

**Grapos Schweiz AG**

Bollstrasse 61  
3076 Worb  
Tel. 031 838 74 74  
info@grapos.ch  
www.grapos.ch



EINFACH  
**COOL**  
DAS **BESTE**



**EXCLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE**  
AUSSCHANK AUS EINEM GUSS GETRÄNKE TECHNIK SERVICE

Wir konzipieren und installieren Komplettlösungen in Sachen Ausschank und Controlling. Und das aus einem Guss und einer Hand – von den Postmix-Säften in über 30 Aromen im ökonomischen und ökologischen Bag-in-Box-System für Frühstück und Selbstbedienung bis hin zu Schankomat-Computer-Schankanlagen und Kassen-Systemen.



Und viele Sorten mehr.

**90%** > weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoß  
> kleinerer Fußabdruck

**40%** > CO<sub>2</sub> sparen  
> Energie sparen

\* Näheres auf [www.GRAPOS.com](http://www.GRAPOS.com)



[www.grapos.ch](http://www.grapos.ch)

**GRAPOS SCHWEIZ AG**  
Bollstrasse 61, 3076 Worb  
Tel. 031 838 74 74  
[info@grapos.ch](mailto:info@grapos.ch)