



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



In Rothenthurm bietet das grösste zusammenhängende Hochmoor der Schweiz zu jeder Jahreszeit eine Augenweide: Pflanzen und Tiere finden hier einen geschützten Lebensraum, Wanderer und Spaziergänger Musse und Erholung. Noch vor 60 Jahren sah es ganz anders aus. Wo heute Sonnentau, Wollgras und Moosbeere blühen, florierte damals nämlich auch die Wirtschaft – dank dem «Turbnä». Während gut 200 Jahren wurde hier im Hochmoor Torf gestochen, also «geturbnät». Noch heute zeugen die markanten Torfstichkanten und Turbnä-Hüttli von diesen Zeiten. Die getrockneten «Turbmöckli» wurden mit der Bahn in alle Landesteile geliefert, sie waren für Heizzwecke heiss begehrt. 1960 war es dann zu Ende mit der grossen Torfindustrie. Dafür begann im selben Jahr eine andere Ära, die bis heute Hochkonjunktur feiert: Die Volksmusik in der Biberegg.

#### **Das Zuhause der Volksmusik**

Sebi Reichmuth war eines von 16 Kindern. Aufgewachsen auf dem Bauernhof, musste er schnell lernen, auf eigenen Beinen zu stehen. Seine Passion galt seit Kindsbeinen der Musik. Schon früh trat er mit seinem Handörgeli auf. Als 16-jähriger brauchte er noch den Segen des Dorfpfarrers, damit er Jung und Alt mit seinen Auftritten begeistern durfte. Der ausgebildete Postbeamte übernahm 1960 die Biberegg als kleines Café. Für ihn der optimale Ort, um mit seinem Bruder Meiri zu musizieren. Doch nicht nur die

**Das Ausschankkonzept im Restaurant Biberegg, Rothenthurm:**

# Im Mekka der Schweizer Volksmusik!

Hier verdiente sich so mancher Ländler-Star die Sporen ab. Hier spielt aber auch alles auf, was in der Schweizer Volksmusik Rang und Namen hat. Zweimal im Monat schwärmen Ländlerfreunde von Nah und Fern ins Restaurant Biberegg in Rothenthurm. Dann tanzt man zu den Melodien seiner Lieblingskapelle und prostet sich mit einem Softgetränk von Grapos zu.

**Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser und zVg.**

## AUSSCHANK

Das Jägerstübli bietet Platz für 30 Personen und verbreitet mit dem Arvenholz gemütliches Ambiente.



Volksmusikfreunde strömten in immer grösseren Scharen nach Rothenthurm, auch die Wintersportler drängten ins kleine Café und wollten gut gepflegt sein. Man glaubt es kaum, aber zu jener Zeit kam man von Zürich, Luzern und Zug, um in Rothenthurm seine Kurven auf der Piste zu drehen. So wurde aus dem kleinen Café ein stattliches Restaurant, welches mit dem grossen Saal mit «Geigenbank», dem Jägerstübli mit Arvenholz, mit dem Wintergarten und 1993 mit einer grosszügigen Küche erweitert wurde. Das Spezielle: Alle Räumlichkeiten sind so ausgestattet, dass die Musik bis in alle Ecken wohl erklingt.

### *Wegbereiter für Carlo Brunner*

Sebi Reichmuth trat mit seinem Bruder während 60 Jahren sowohl in seiner Biberegg als auch auswärts auf. Daneben engagierte Sebi Reichmuth Wochenende für Wochenende auch andere Formationen. So spielten in den vergangenen Jahrzehnten bis zu 5000 Kapellen und Handorgel-Duos in diesem Mekka der Schweizer Volksmusik auf. Heutige Grössen wie Carlo Brunner oder Fritz Dünner verdienen sich in der Biberegg ihre ersten Sporen für eine bescheidene Gage ab. Sebi Reichmuth ebnete ihnen den Weg in die Ländler-Szene. Als Dank dafür traten beide Künstler noch Jahre später zu den gleichen Konditionen in der Biberegg auf.

### *Sebis Erbe*

Sebi Reichmuth ist im August 2016 gestorben. Doch seine Seele lebt in der Biberegg weiter. Den Karren ziehen heute

Tochter Margrit mit ihren Geschwistern Joe, Kurt und Esther Reichmuth sowie Nichte Jeanine. Der Familienbetrieb beschäftigt sechs Mitarbeitende im Service, und bei einem grossen Musikfest hilft die ganze Verwandtschaft mit. Carlo Gwerder, der Partner von Jeanine Reichmuth und selbst ein begnadeter Musiker, sorgt in der Biberegg nicht nur für schwarze Zahlen und schmeisst die Administration, er spielt auch mit seiner Formation «Waschächt» auf. «Als ich mit 16 Jahren einen Roller bekam, zog ich von daheim los und fuhr in die Biberegg, um zu musizieren. Bei Sebi durfte ich jeden Sonntag Bassgeige spielen, für mich ein grosses Glück und keine

Bei den Reichmuths packen alle mit an. Anpacken kann auch Toni Fankhauser, Geschäftsführer von Grapos, sollte bei der Postmix-Anlage mal etwas nicht funktionieren. (Margrit und Jeanine Reichmuth mit Esthers Sohn Fabian sowie Toni Fankhauser und Joe Reichmuth (v.l.n.r).





Margrit Reichmuth pflegt mit viel Liebe ihre Dekorationen. Im Herbst zur Wildzeit steckt besonders viel Aufmerksamkeit im Detail (oben).

Das Rezept ist geheim: In der hausgemachten Biberegger Rahmkirschtorte steckt ganz schön Güx drin. Man munkelt, sie sei besser als das Zuger Original (unten).

Selbstverständlichkeit.» Heute leistet Carlo Gwerder jährlich rund hundert Auftritte und gehört zu den bekannten Grössen in der Schweizer Volksmusik-Szene.

### Ganz schön wild, auf dem Teller

Wenn die Volksmusik in der Biberegg aufspielt, schwingen die Ländlerfreunde gerne ihr Tanzbein. Darunter findet sich auch hie und da ein Promi. Immer mit dabei ist der bekannte Muotathaler Wetterschmöcker Peter Suter – er tanzt mit seinen 93 Jahren zu Polka, Mazurka und Marsch. Wer so in Schwung ist, bekommt auch Hunger und Durst. Serviert wird Wärschaftes. Bekannt ist die Biberegg für sein Cordon bleu und das Steak an einer Eierschwämmli-Sauce. Zum Dessert bestellt man die selbstgemachte Biberegger Rahmkirschtorte. Im Herbst gibt es Wild von der eigenen Jagd. Denn die Reichmuths sind leidenschaftliche Jäger, auch ein Erbe von Sebi Reichmuth, der bis ins hohe Alter zur Jagd ging. So finden sich auf der Karte ein Steinbockpfeffer oder ein Rehrücken. Beliebt ist



Carlo Gwerder ist der Grapos-Influencer (2. von rechts). Auf dem Bild sieht man ihn mit seinem Quartett «Waschächt», mit der er über 100 Auftritte pro Jahr leistet.

*«Es ist, als beisse ich in einen Apfel, wenn ich eine Schorle von Grapos trinke.»*

Carlo Gwerder, Musiker und «Finänzler» in der Biberegg

auch das Wildbuffet mit vielen hausgemachten Beilagen und üppiger Dekoration. Den Durst in der Biberegg stillt man mit Wein und Bier, aber auch nachhaltig an der Grapos-Zapfsäule.

### Der Grapos-Influencer

Seit 2014 erleichtert der Schankomat von Grapos das Wirteleben der Reichmuths. Es war Carlo Gwerder, der bei einem Restaurantbesuch in seiner zweiten Heimat Saas-Fee die Postmix-Getränkeanlage entdeckte. Kurz darauf liess er sich an der Fachmesse Igeho von den Spezialisten der Grapos Schweiz AG vollends überzeugen. «Wenn ich den Apfelsaft von Grapos trinke, dann beisse ich in einen Apfel. Die Grapos-Konzentrate schmecken total natürlich, das fasziniert mich», schwärmt Carlo Gwerder. Zurück von der Fachmesse brauchte es bei den Reichmuths allerdings etwas gutes Zureden, um die Familie vom modernen und effizienten Ausschanksystem von Grapos zu überzeugen. Er kam mit einer verlockenden Rechnung, welche aufzeigte, dass die Anlage in nur anderthalb Jahren amortisiert ist!

Das sass. Inzwischen sind alle von der Grapos-Schankanlage begeistert. Nicht nur, weil sich die Investition finanziell rasch gerechnet hatte. «Unser guter Helfer, der Biberegg-Fridel, muss das Leergut nicht mehr schleppen, das freut ihn und uns sehr und erleichtert den Alltag», schmunzelt Margrit Reichmuth. Und Joe Reichmuth fügt an: «Wir haben fantastisches Wasser aus der eigenen



Besonders an Musikevents würden die Reichmuths den Schankomat von Grapos nicht mehr hergeben. Kein anderes Ausschanksystem ist so effizient und wartungsarm.

Quelle, welches wir nun mineralisieren können.» Wenn das Restaurant an den Musikevents aus den Nähten zu platzen droht, ist man vor allem froh, dass Schorle, Holunder, Cola, Orange, Citro und Eistee gleichzeitig aus den Leitungen sprudeln, während man die Hände frei hat, um einen Kaffee zuzubereiten.

Die Grapos-Faszination gibt Carlo Gwerder gerne weiter. Bei seinen vielen Auftritten mit seiner Formation «Waschächt» in den Beizen der Schweiz schwärmt er immer wieder vom Grapos-Schankomat. So vermittelte er schon manchen Kunden. «Carlo Gwerder ist sozusagen unser Influencer», bestätigt auch Toni Fankhauser, Mitinhaber und Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG.

### Der ökologische Fussabdruck um 90 Prozent reduziert

Das ganz grosse Plus bei Grapos ist der Umweltschutz: Der ökologische Fussabdruck von Grapos-Getränken ist 90 Prozent kleiner als jener eines Softdrinks aus der Flasche. Ein Argument, das gerade in der heutigen Zeit überzeugt. Ein weiterer wichtiger Aspekt, neben der Verwendung des

*«Wir können unser eigenes Quellwasser nutzen, das finden wir genial.»*

Joe Reichmuth, Gastgeber und Küchenchef im Restaurant Biberegg

eigenen Quellwassers, ist der Platzbedarf. Die ganze Anlage benötigt lediglich zwei Quadratmeter Raumbedarf. Ausserdem ist die Logistik dank dem Bag-in-Box-System sehr einfach, und die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen lässt sich recyceln.

### Und so funktioniert

Oben am Schankomat bezieht Servicefachfrau Nicole 5 dl Cola im Glas. Das Konzentrat dazu lagert eine Etage tiefer im Keller. Auf kleinstem Raum lagern hier inklusive Kühlung neun Aroma-Geschmacksrichtungen in 18 Boxen, welche 810 Liter Fertiggetränk ergeben. Von jedem Geschmack sind zwei Boxen durch einen Vakuumumschalter zusammengeschlossen. So wird ein Leerlaufen der Aromakonzentrat-Leitungen verhindert. Ist kein Konzentrat mehr in der einen Box, schaltet das System automatisch und einfach auf die nächste Box um. Die mit Pressluft betriebene Vakuumpumpe leitet das Konzentrat aus der Box zum Ausschankhahnen. Hier mischt der Grapos-Schankomat das Konzentrat mit dem gekühlten und/oder mineralisierten eigenen Quellwasser aus dem ebenfalls im Keller stehenden Karbonator – und fertig ist der erfrischende Softdrink. Ach ja – Holunderschorle, Mineralwasser und Co. kann man natürlich auch ohne Kohlensäure beziehen!

### Gerne weitersagen

Für Toni Fankhauser und Rolf Dütsch, die beiden Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG, ist die Zusammenarbeit mit



Jeanine Reichmuth ist mit der Biberegg mit Musik und dem Wirten aufgewachsen. Sie selbst jodelt im Jodelclub Rothenthurm, wie auch Onkel Kurt und Vater Joe.

der Biberegg ein Glücksfall: «Carlo Gwerder und der Familie Reichmuth sind wir sehr dankbar. Sie machen tolle Mund-zu-Mund-Werbung und haben uns schon so manchen Weg zu einem neuen Kunden geebnet.» Übrigens: Die Implementierung des Postmix-Systems vor sechs Jahren war innerhalb von drei Wochen ab Handschlag realisiert. «Wir finden immer eine Lösung, den Schankomat einzubauen», verspricht Rolf Dütsch. Und bei schweizweit über 350 in Betrieb stehenden Grapos-Ausschankanlagen weiss Rolf Dütsch, wovon er spricht.

Was haben eigentlich alle Grapos-Kunden gemeinsam? Sie alle schätzen den familiären Umgang, die enorme Kundennähe und die rasche Unterstützung. «Auch sonntags ist immer jemand für uns da, sei es am Telefon oder direkt bei uns vor Ort», lobt Joe Reichmuth den Support. Dieser ist Toni Fankhauser und Rolf Dütsch besonders wichtig. Mit ihren sieben Mitarbeitenden decken sie die ganze Schweiz ab. Das reicht, denn das Postmix-Ausschanksystem von Grapos ist sehr zuverlässig, Ausfälle gibt es kaum. Trotzdem sind sie und ihr Team gerne bei den Kunden vor Ort, stellen alles bedürfnisgerecht ein und schauen zum Rechten. «Wenn etwas nicht funktioniert, wollen wir den Ausschank innerhalb von zwei bis drei Stunden wiederherstellen. «Schliesslich ist der Erfolg unserer Kunden auch unser Erfolg», lautet die Grapos-Philosophie.

Die Philosophie der Biberegg ist es, die Hochburg der Schweizer Volksmusik noch so lange wie möglich aufrecht zu erhalten und die Herzen der Fans höher schlagen zu lassen. «Die Biberegg ist einfach eine Super-Location. Die Technik und Akustik, alles ist hier auf die Musik ausgerichtet. Die Leute kommen in die Biberegg, um gutes und währschaftes Essen und gute Musik zu geniessen und um mit einem guten Erlebnis nach Hause zu gehen», fasst Carlo Gwerder das Credo der Biberegg treffend zusammen.



Joe Reichmuth ist begeistert vom geringen Platzbedarf im Keller. Das Bag-in-Box-System ist einfach zu installieren, und die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen lässt sich recyceln.



«Fascht e Familie» (v.l.n.r.): Toni Fankhauser, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG, mit Jeanine und Joe Reichmuth, Gastgeber im Restaurant Biberegg.



## Mehr zum Thema

### Restaurant Biberegg GmbH

Müsli 1  
6418 Rothenthurm  
Tel. 041 838 12 30  
info@biberegg.ch  
www.biberegg.ch

### Grapos Schweiz AG

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