Das Berghaus Männlichen:

Softdrink-Ausschank zu Gretas Zeiten...

Mit eigenem Quellwasser und den feinen Aroma-Konzentraten von Grapos reduziert das Berghaus Männlichen hoch über Grindelwald beim Ausschank von Softdrinks seinen ökologischen Fussabdruck um 90 Prozent im Vergleich zum Ausschank von Softdrinks aus der Flasche. Auch der Transportund Lageraufwand sowie das tägliche Flaschen-Handling fallen weg. Und den Gästen kann erst noch ein top-frisches Softgetränk serviert werden. Möglich macht das im Berghaus Männlichen die neu implementierte Postmix-Ausschankanlage der Grapos Schweiz AG.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser



kischuhe zu, Bretter an, Rucksack geschnürt. Die kalte Winterluft brennt in den Lungen, aus den schwarzen Bergriesen bringt der anbrechende Tag Eiger, Mönch und Jungfrau hervor. Daniela düst auf ihren Skiern die knapp 1000 Höhenmeter runterr ins Tal nach Grindelwald. Es ist ihr Schulweg. Startort? Das Berghaus Männlichen auf 2222 M.ü.M. – das Zuhause von Daniela. Hier wohnt sie mit ihrer Familie – der Familie Kaufmann –, die das Berghaus seit 1955 gepachtet hat.

Daniela Stalder-Kaufmann. Die heutige Gastgeberin im Berghaus Männlichen führt die Familientradition weiter und leitet den Gastronomie- und Hotelbetrieb gemeinsam mit ihrem Mann Ruedi seit dem Jahr 2011. Sie ist ausgebildete Hotelsekretärin und hat die Schweizerische Hotelfachschule in Thun absolviert. Ruedi Stalder-Kaufmann ist Skilehrer und arbeitete früher auf dem Bau. Die Beiden sind ein eingespieltes Team mit klarer Aufgabentrennung: Ruedi ist zuständig für die Küche und die Selbstbedienung, für Technik und Unterhalt. Daniela ist für das Restaurant, das Personalwesen und die Administration verantwortlich. Die klare Auftrennung ist nötig. Schliesslich führen die Beiden ein KMU: Im Winter packen hier oben 50 Mitarbeitende an, im Sommer

20. Zum Berghaus Männlichen gehören das Restaurant mit insgesamt 156 Sitzplätzen, das Selbstbedienungsrestaurant mit 382 Plätzen, und draussen auf der Terrasse können sich an schönen Tagen 330 Gäste sonnen. Das Hotel beherbergt 14 Gästezimmer. Für eine ausgelassene Après-Ski-Party sorgt zudem die stets fröhliche Stimmung in der Spycher-Bar mit 120 Plätzen.

In 19 Minuten vom Tal auf den Berg

Das Berghaus Männlichen kann viele Geschichten erzählen. Immerhin tragen seine Wände 150 Jahre auf dem Buckel. Das Haus wurde als Schutzhütte für Tiere und Hirten erbaut und schenkte erst später durstigen Wanderern Getränke aus. Wer nicht zu Fuss den Berg hoch wollte, erreichte das Gasthaus lange Zeit nur mit der Bahn von Wengen her, 1978 dann auch mit der Gondelbahn aus Grindelwald-Grund. Touristen brauchten Geduld für die 6,2 Kilometer lange Fahrt auf den Männlichen. Die halbe Stunde Gondelfahrzeit zählte zu den längsten der Welt, die Technik dahinter nahm aber eine Vorreiterrolle ein und fand rund um den Globus Beachtung.

Die Fahrt auf den Männlichen sorgt jetzt – 41 Jahre später – wieder für Furore. Als Jahrhundertprojekt, welches die Jungfrau Region



BERGGASTRONOMIE





Die neue Männlichen-Gondelbahn ist Teil des revolutionären V-Bahn-Projekts der Jungfraubahnen: Die Gäste werden jetzt in nur neun statt wie früher in 30 Minuten auf den Männlichen befördert.

mit dem «Top of Europe»-Jungfraujoch in die europäische Champions League katapultiert, wird nämlich die V-Bahn bezeichnet. Unten im Tal empfängt ein neuer Terminal mit Bahnhofhaltestelle, Shoppingcenter und Tiefgarage die Touristen und Ausflügler. Die 10er-Gondeln befördern seit Anfangs Wintersaison 2019/2020 stündlich 1800 Personen auf den Männlichen. In nur 19 Minuten, statt 30! Die zweite Bahn zur Bergstation Eigergletscher eröffnet im Dezember 2020. «Zürcher sind jetzt bei uns schneller auf der Piste als in Graubünden», freut sich CEO Urs Kessler von der Jungfraubahn Gruppe, über den erwarteten Touristenzuwachs rund um Eiger, Mönch und Jungfrau.

Holzskier und Karl Molitor in schwarzweiss

Dass trotz des schneearmen Winters mehr Gäste den Weg ins Berghaus Männlichen finden, stellt Daniela Stalder-Kaufmann bereits jetzt fest. Vor allem die Stammgäste kommen diesen



Winter des Gwunders wegen hoch. Denn die Eigentümer haben gemeinsam mit dem Gastgeberpaar die Bauphase der V-Bahn für ein Facelifting des Restaurants genutzt. Wo früher der Kiosk war, findet sich nun der Neubau mit Frühstücksraum und Lounge. Die restlichen Bereiche wurden grosszügig modernisiert. Hell und warm gestaltet sind die Räume, das nostalgische Deko erzählt aus alten Tagen auf dem Berg, zum Beispiel von Lokalheld Karl Molitor, dem erfolgreichsten Skifahrer in der Geschichte des Lauberhornrennens. Die Materialien sind weich und freundlich und strahlen einen modernen Alpenchic aus. Das viele Holz an Wänden und Decken schafft eine urgemütliche Atmosphäre und wirkt schalldämpfend. «Wir erhalten nur positives Feedback», betont Gastgeber Ruedi Stalder-Kaufmann gegenüber GOURMET.

Regional und frisch

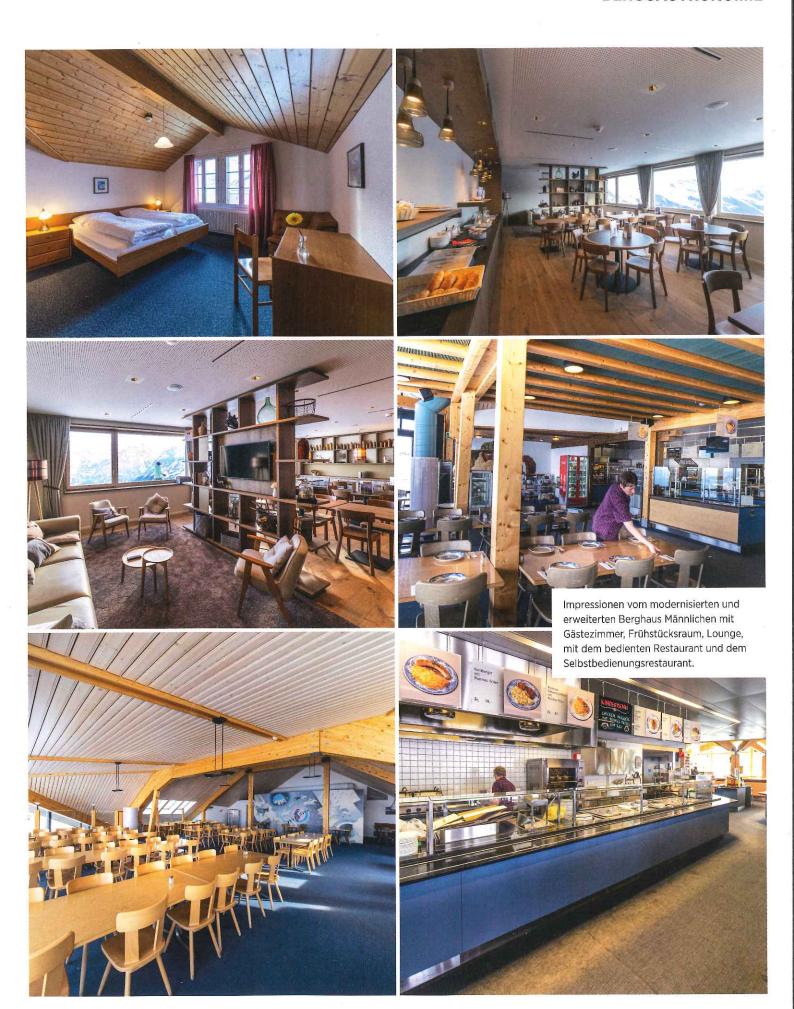
Gerade im Winter herrscht im Berghaus Männlichen grosser Andrang – da gehen schon mal 3000 Personen am Tag ein und aus und die Tische sind jeweils bereits um 10 Uhr bis auf den letzten Platz fürs Mittagessen reserviert. Auf der Karte findet man währschafte Schweizer Küche. Die Zutaten dazu kommen, wenn immer möglich, aus dem Dorf und der Region. Milch und Joghurt von der Eigermilch AG, Fleisch von der Metzgerei Boss in Grindelwald und frisches Brot von lokalen Bäckereien. Das ist den Stalders sehr wichtig. «Wir rüsten jeden Morgen die Kartoffeln für unsere Rösti von Hand», meint Ruedi



Das Berghaus Männlichen ist eine veritable touristische Destination für Jung und Alt — Spycher-Bar, Kinderskilift und Holzkuh «Liselotte» inbegriffen!



BERGGASTRONOMIE



Ein «Must» zu Gretas Zeiten:
Softdrink-Ausschank mit
minimalem ökologischem
Fussabdruck dank dem neu
implementierten Postmix-Ausschank-System der Grapos
Schweiz AG im Berghaus
Männlichen: Stets top-frische
Softdrinks ohne umständliches
Flaschen-Handling und ohne
Lager- und Transportkosten.

Stalder-Kaufmann stolz. Entsprechend schmackhaft kommt die Rösti auf den Gästetisch – oder auch der hausgemachte Apfelkuchen!

Softdrink-Ausschank – ökologischer Fussabdruck um 90 Prozent reduziert

Die vielen Gäste haben aber nicht nur Hunger, sondern nach dem Wandern und Skifahren auch grossen Durst. Herrlich, mit einer Apfel- oder Holunderschorle diesen zu stillen. Doch was bietet man seinen Gästen an, auf 2222 M.ü.M.? «Softdrinks haben wir bis zum Umbau in Glasund Petflaschen angeboten. Das ist einfach nicht

«Schankomat». Daraus sprudeln die Softdrinks auf der Basis der Aroma-Konzentrate von Grapos. «Der Schankomat gehört heute zu den höchst entwickelten Ausschanksystemen auf dem Markt», weiss Peter Allemann, CEO der Grapos Schweiz AG. Was er aber auch gerne mit Nachdruck erwähnt: «Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist 90 % kleiner im Vergleich zu den Getränken aus der Flasche.» Ein Argument, das sitzt, gerade auch in der Greta-Epoche! Doch nicht das einzige, das für Grapos spricht. Daniela und Ruedi Stalder-Kaufmann überzeugten vor allem auch die folgenden





«Mit dem Postmix-System von Grapos leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz.»

Daniela Stalder-Kaufmann, Gastgeberin im Berghaus Männlichen umweltfreundlich», findet Ruedi Stalder-Kaufmann, und Daniela Stalder-Kaufmann fügt hinzu: «Zudem hatten wir einen enormen logistischen Aufwand. Die Flaschen transportierten wir mit dem Hori-Schlitten zur Bahn und per Gondel runter ins Tal zum Recycling.» Für die Gastgeber im Berghaus Männlichen war klar, dass sie den Getränke-Ausschank im Bedienungsrestaurant mit einem Postmix-System lösen wollten - und sie hörten sich um. Ihr Freund ist der Gastgeber im Berghaus Bort auf der Firstseite von Grindelwald, schwärmte von seinem neuen Ausschank-System und lud die Beiden zu sich ein. Ruedi Stalder-Kaufmann bestellte eine Holunderschorle - und verliebte sich auf den ersten Schluck in das Getränk. Der Hersteller dahinter? Grapos! Die Grapos Schweiz AG aus Worb vertreibt eine innovative Ausschank-Technologie und nennt diese Features des Postmix-Ausschanksystems von Grapos:

- die einfache Logistik dank dem Bag-in-Box-System
- der kleine Platzbedarf im Keller.
 20 Boxen finden Platz auf 2 m² und ergeben 1200 Liter Fertiggetränk
- die Auswahl von 30 Geschmacksrichtungen und die lange Haltbarkeit der Sirupe
- die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen, denn der Container aus Karton lässt sich recyclen
- die einstellbare Menge von 2, 3 und 5 dl am Schankomat
- dass Grapos ihnen ein Konsignationslager zur Verfügung stellt
- dass sie ihr eigenes Quellwasser für die Softgetränke verwenden können

«Dank Grapos sind wir viel wirtschaftlicher unterwegs.»

Von jedem Aroma sind mindestens zwei Boxen Ruedi Stalder-Kaufmann, durch einen Vakuum-Umschalter zusammen-Gastgeber im Berghaus Männlichen geschlossen. So wird ein Leerlaufen der Konzentrat-Leitungen verhindert. lst kein Konzentrat mehr in der Box, schaltet das System einfach auf die nächste Box um. Beim Bezug eines Softdrinks

Und wie funktioniert's genau?

Oben an der Theke am Schankomat füllt

Servicefachfrau Linda 5 dl Cola ins Glas. Das

Konzentrat dazu lagert eine Etage tiefer unter

dem neuen Frühstücksraum. Auf einem Platz

von nur zwei Quadratmetern lagern hier acht

verschiedene Aroma-Konzentrate in 20 Boxen.

Grapos sprudelt.

am Schankomat transportiert die mit Pressluft betriebene Vakuumpumpe das Konzentrat aus der Bag-in-Box in produktspezifisch separaten Leitungen zum Ausschankhahnen am Schankomat. Gleichzeitig wird das hauseigene Quellwasser, das im (sich ebenfalls im Untergeschoss befindlichen) Karbonator gekühlt und bei Bedarf mit Kohlensäure angereichert wird, ebenfalls zum Schankomat befördert und dort unmittelbar vor dem Bezug am Ausschankhahnen mit dem Aroma-Konzentrat gemischt. Das Ergebnis: Stets top-frische Softdrinks, welche dem Gast serviert werden können. Ach ja - Holunder- und Apfelschorle, Skiwasser, Mineralwasser und Co. kann man natürlich auch ohne Kohlensäure beziehen. Die Gäste im Berghaus Männlichen haben acht Geschmacksrichtungen zur Auswahl: Cola und Cola Zero, Apfel, Holunder, Eistee, Mineralwasser, Skiwasser und Rivella. Ja, genau, das echte Rivella! Denn mit Rivella pflegt Grapos Schweiz-CEO Peter Allemann eine gute Partnerschaft, welche es ermöglicht, dass das Schweizer Kultgetränk direkt ab dem Zapfhahn des Schankomaten von

Wenn zwei das Gleiche wollen

Peter Allemann sowie Daniela und Ruedi Stalder-Kaufmann fanden fast gleichzeitig den Weg zueinander. Peter Allemann hörte vom Umbau auf dem Berghaus Männlichen und witterte seine Chance, doch das Gastgeberpaar war schon fast der Empfehlung wegen überzeugt von Grapos. «Wir haben uns tatsächlich schnell



Im Untergeschoss befinden sich die Bag-in-Boxen mit den Aroma-Konzentraten sowie der Karbonator der Grapos Schweiz AG.



Die Bag-in-Boxen von Grapos sind vollständig rezyclierbar.





BERGGASTRONOMIE

gefunden und konnten mit der Umsetzung rasch loslegen», freut sich Peter Allemann. Daniela Stalder-Kaufmann hatte jedoch beim Cola von Grapos ihre Bedenken. «Wir haben anspruchsvolle Gäste. Ich war sehr kritisch gegenüber dem Grapos-Cola und dachte, unsere Gäste würden den Unterschied zum Marktführer merken. Ich habe ein paar Flaschen als Notfall auf Lager. Von den rund 3000 Colas, die bis jetzt über die Theke gingen, hat aber noch kein einziger Gast einen Unterschied bemerkt.»

Beim Einbau der Anlage klappte es wie am Schnürchen. Auch wenn es bauseitige Verzögerungen gab, konnte man rechtzeitig mit dem Ausschank beginnen. Das Postmix-System von Grapos ist in rund drei Wochen ab Handschlag implementiert und betriebsbereit. Kann man eigentlich in jeden Betrieb das Grapos-System einbauen? «Wir finden immer eine Lösung, den Schankomat einzubauen», verspricht Peter Allemann. Der CEO muss es wissen, hat er doch bereits über 350 Systeme in der Schweiz in Betrieb.

«Was ich an Grapos besonders schätze, ist der direkte Kontakt», schwärmt Ruedi Stalder-Kaufmann. «Rufe ich an, werde ich nicht während fünf Minuten und x-Tastenkombinationen später zu einem Mitarbeiter verbunden, der dann nicht weiss, wer ich bin. Hier nimmt Peter den Hörer direkt ab. Das nenne ich wirkliche Kundennähe.» Die ist Peter Allemann besonders



Erfolgreiche und zukunftsgerichtete vielversprechende Lieferantenpartnerschaft: Gastgeberin Daniela Stalder-Kaufmann, flankiert von Gastgeber Ruedi Stalder-Kaufmann sowie von CEO Peter Allemann von der Grapos Schweiz AG (links im Bild).

«Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist 90 % kleiner als bei Getränken aus der Flasche.»

Peter Allemann, CEO der Grapos Schweiz AG

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 bei den 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 wiederherstellen. Wir sind ja auch darauf angewiesen, dass unser Kunde seine Gäste raschmöglichst wieder bedienen kann», lautet die unternehmerische Service-Philosophie des CEO der Grapos Schweiz AG.

Hier, im Berghaus Männlichen, läuft alles rund, und die Gäste drängen an ihre Tische. Es ist Mittagszeit, am Schankomat stehen fünf Gläser gleichzeitig, während Daniela Stalder-Kaufmann am Einkassieren ist. «Ach, ich sehe grad, liebe Daniela, dein Serviceportemonnaie ist etwas lädiert. Ich schicke dir fünf neue von Grapos mit Halfter hoch.» Auch das versteht Peter Allemann unter Kundennähe. Sehen, was der Kunde braucht und grosszügig sein.



Das «Making of» des GOURMET-Recherche-Teams im Berghaus Männlichen direkt an der Praxisfront: Das Gastrounternehmer-Paar Daniela und Ruedi Stalder-Kaufmann, flankiert von GOURMET-Journalistin Belinda Juhasz (links) und von Grapos-CEO Peter Allemann (links) sowie von GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech. Hinter der Fotokamera: Der preisgekrönte Fotograf Rolf Neeser aus Biel.



Berghaus Männlichen

3818 Grindelwald Tel. 033 853 10 68 info@berghaus-maennlichen.ch www.berghaus-maennlichen.ch

Grapos Schweiz AG

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