

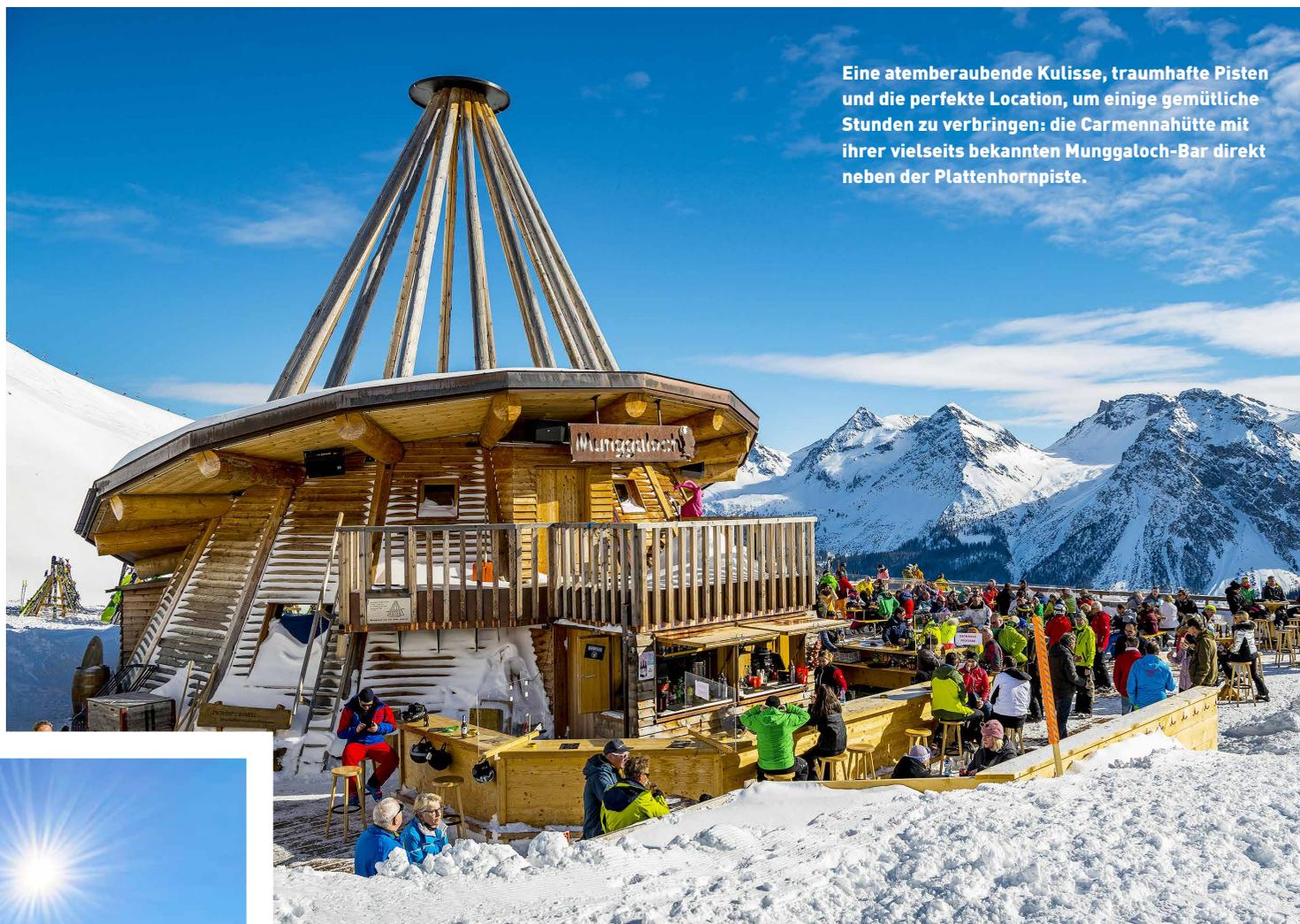
Neues Speiseausgabekonzept auf der Alp Carmenna hoch über Arosa:

Wo im Sommer die Kühe grasen, feiern im Winter die Gäste!

Auf 2134 Metern und mitten in der Aroser Bergwelt ist die Alp Carmenna ein beliebter Treffpunkt für Wanderer und Wintersportler. Während in den wärmeren Monaten die Alp in erster Linie zum Sömmern genutzt wird, geht im Winter regelmässig die Post ab. Um dem Ansturm der Gäste gerecht zu werden, hat die Alp Carmenna neu ein Selbstbedienungslokal eröffnet – mit Ausgabevitrinen der Firma Beer Grill AG, die für beste Essensqualität sorgen und erst noch Energie sparen und Food Waste fast gänzlich eliminieren.

Text: Irene Infanger | Bilder: Rolf Canal und zVg.





Eine atemberaubende Kulisse, traumhafte Pisten und die perfekte Location, um einige gemütliche Stunden zu verbringen: die Carmennahütte mit ihrer vielseitig bekannten Munggaloch-Bar direkt neben der Plattenhornpiste.



Bei sonnigem Wetter ist die Carmennahütte oberhalb Arosas ein beliebtes Ausflugsziel, egal ob draussen an der Sonne oder drinnen in den verschiedenen Lokalitäten der Hütte.

Von weit her ist sie schon zu sehen, die Alp Carmenna mit ihrem Holzkonstrukt, das spitz in die Höhe ragt. Menschen aus allen Teilen der Welt haben sich hier – auf über 2000 Metern – schon verköstigen oder einen wunderbaren Skitag gemütlich ausklingen lassen. Vor 20 Jahren war die Alp Carmenna Vorläuferin der Après-Ski-Partys. Und das Munggaloch, wie die berühmte Skibar auf der Alp Carmenna heisst, ist bis heute ein Anziehungspunkt. Das damalige Tippizelt ist mittlerweile einem festen Holzkonstrukt gewichen – es umfasst neu die Vorzüge von fließendem Wasser, ist geheizt und bietet im Innern sogar einem DJ Platz. «Die langjährige Hüttenwartin Marianne Halter machte die Carmennahütte zu dem, was sie heute ist. Es waren die Anfänge der Wintergastronomie, und das damalige Iglu ist bis heute das Aushängeschild der Carmennahütte», erklärt Hüttenchef Tschämp Patigler.

Den Churer Gastronomen, Bar- und Discobetreiber verschlug es im Jahr 2002 auf die Alp Carmenna. Vorgesehen war nur ein kurzes Zwischenspiel. «Daraus sind nun 20 Jahre geworden», fasst Tschämp Patigler lachend zusammen. Seit die Wintersportorte Arosa und Lenzerheide ihre Pisten miteinander verbunden haben, weilen tagsüber auch Touristen aus der Lenzerheide auf der Alp Carmenna: Schweizer, Deutsche, Belgier, Holländer und Luxemburger. Der Mix ist bunt. Jung und Alt zieht es auf die Churer Alp – sei es an die Munggaloch-Bar, wo der selbst erstellte Munggapupf für warme Kehlen sorgt, sei es auf die Terrasse mit rund 550 Sitzmöglichkeiten oder in die Carmennahütte selbst. Stubä, Hexastübli, Wurzelstubä, Sunnabluama-Stübli: In den verschiedenen Innenräumen der Carmennahütte befinden sich rund 200 Sitzplätze. Tagsüber verweilen dort Individualgäste, abends geniessen auch Gästegruppen bei einem feinen Fondue oder einem «heissen Stein» die Bergwelt bei Nacht.

Rund 200 Plätze bietet die Carmennahütte in ihren verschiedenen Innenräumen, wo abends auch Gästegruppen verweilen.



«Um eine bessere Auslastung der Carmennahütte zu erhalten, haben wir vor Jahren eine Betriebsänderung vorgenommen», erklärt Gastgeber Tschämp Patigler. Während früher die Gäste draussen blieben, bis es kalt wurde und sich danach in die Restauranträumlichkeiten zurückzogen, ist es heute gerade umgekehrt. «Heute geniessen die Leute den Après-Ski an der Mung-

galoch-Bar, während wir am Nachmittag die Räumlichkeiten im Hauptgebäude für die Abendgruppen herrichten.» Statt mit Ski und Snowboard, dafür in Abendgarderobe und in Schuhen geniessen kleinere und grössere Gruppen jeweils gesellige Stunden, transportiert mit hütten-eigenen Pistenfahrzeugen, während die Skifahrer gegen Abend langsam den Rückweg ins Tal antreten.



Hüttenchef Tschämp Patigler und sein Geschäftsführer Nico Stankovic sind seit 15 Jahren ein eingespieltes Team.

Eine Hütte – zwei Ausrichtungen: Gastronomie und Alpwirtschaft

Seit vielen Jahren schafft die Alp Carmenna den Spagat zwischen der sommerlichen Alpbewirtschaftung und dem beliebten Wintertourismus. Insbesondere die Unterbringung der beiden Hirte in den Sommermonaten, die für die rund 120 Kühe besorgt sind, erforderte grosse Flexibilität. Denn die Carmennahütte war bislang die einzige Churer Hütte, die keine separate Unterkunft für das Alppersonal zur Verfügung hatte. Deshalb wurde jeweils im Restaurant ein Teil notdürftig als Unterkunft mit separater Küche umgewandelt. Die öffentliche WC-Anlage diente dem Alppersonal als Nasszelle. «Das war keine zufriedenstellende Lösung», sagt Tschämp Patigler. Ein als Provisorium dienender Foodtruck stellte zudem die einzige Möglichkeit dar, für die Terrassengäste einen Selbstbedienungsservice anzubieten. Die Bürgergemeinde Chur als Eigentümerin der Alp (Nutzung und Bewirtschaftung hingegen laufen über die Stadt Chur) entschied sich deshalb für einen Neubau mit einer Wohnung für die Äpler und mit einem

komplett neuen und auf höchste Qualitätsansprüche ausgelegten Selbstbedienungslokal. Seit Ende Dezember 2021 sammeln Tschämp Patigler und Geschäftsführer Nico Stankovic mit ihrem rund 45-köpfigen Team erste Erfahrungen. Mit Erfolg. 1300 Mahlzeiten an einem gut frequentierten Tag sind dabei keine Ausnahme. «An den ersten Tagen sind wir regelrecht überrannt worden», erinnert sich Tschämp Patigler und ergänzt lachend: «Wir waren froh, konnten wir danach einige Tage schliessen.»

Zwei Culinario Master Touch-Ausgabevitri- nen der Beer Grill AG sorgen für höchste Qualität

Das Freeflow-System im «Zum Carmenna Böckli», wie das Selbstbedienungslokal heisst, führt den Gast ganz selbstverständlich an den verschiedenen Präsentations-Vitrinen und Ausgabe-Stationen vorbei, weiter zur Kasse und wieder hinaus. Ob ein frischer Salat, ein feines Sandwich, ein Süssgebäck für zwischendurch oder aber eine wärmende Mahlzeit in Form einer Suppe, den beliebten Pommes und Würsten oder eines Steaks, es präsentiert sich ein abwechslungsreiches Angebot. Trotz Selbstbedienung: Die Ansprüche des Carmenna-Teams sind hoch. Um diesen gerecht zu werden, hat das Team zwei Top-Ausgabevitri-
nen der Marke Culinario Master Touch der Firma Beer Grill AG im Einsatz. Sie sind so konzipiert und konfiguriert, dass eine sehr hohe Gästezahl



«Zum Carmenna Böckli», so heisst das neue Gebäude auf der Alp Carmenna, das neu eine Wohnung sowie ein Selbstbedienungslokal umfasst.

in vernünftiger Zeit bedient werden kann, und das mit Essen von höchster Qualität. Dabei können die verschiedenen GN-Felder – auf der Alp Carmenna sind es insgesamt fünf – ganz nach Wunsch und Bedürfnis als separate Einheit mit Licht, Wärme und Feuchtigkeit gesteuert werden. So erhält jedes Gericht die optimale Behandlung und



Die neue Selbstbedienungsanlage ist ganz aus natürlichen Materialien erstellt, hell und übersichtlich. Zwei der Qualitäts-Produkte der Beer Grill AG stehen dabei im Mittelpunkt.



Martin Grischott – der neue Gebietsleiter Ost

Den Kanton Graubünden kennt er wie seine Westentasche, Martin Grischott aus Andeer. Der Bündner ist bestens vernetzt und in der Gastroszene kein Unbekannter. Als gelernter Koch und Gastronom weiss er, was die Profis vor Ort benötigen, was praktisch, sinnvoll und unentbehrlich ist. Den Weg in die Gastronomie fand er bereits in jungen Jahren, heute agiert er als Gebietsleiter Ost der Beer Grill AG. Er betreut ein umfangreiches Gebiet: den Kanton Graubünden, das Glarnerland, St. Gallen, Appenzell, Teile des Kantons Thurgau, Fürstentum Liechtenstein und das Tessin. Er leitet zudem den Verkauf in Österreich.



«Die klimatischen Bedingungen hier in der Carmennahütte sind je nach offener oder geschlossener Türe unterschiedlich. Hier mussten wir spezifische Anpassungen vornehmen, damit die Gerichte die passende Temperatur erhalten.»

Martin Grischott, Gebietsleiter Ost bei der Beer Grill AG

Präsentation. «Damit kann die richtige Kerntemperatur gewährleistet werden für eine optimale Produktqualität mit möglichst geringer Nach-Garung», erklärt Martin Grischott. Er ist seit Oktober 2021 Gebietsleiter Ost der Beer Grill AG – der Spezialistin für Speisepräsentation. Ob trockenes Klima für Backwaren oder Pommes frites, ob feuchtes Klima für warme Speisen wie Reis, Fleisch, Gemüse oder Fisch oder aber Crushed-Ice-Klima fürs Dessertangebot oder Frühstücks-müesli.

«Die klimatischen Bedingungen hier in der Carmennahütte sind je nach offener oder geschlossener Türe unterschiedlich. Hier mussten wir spezifische Anpassungen vornehmen, damit die Gerichte die passende Temperatur halten», erklärt Martin Grischott die spezifische Herausforderung auf 2134 Höhenmetern. Damit bleiben die Lebensmittel aber auch hier in der luftigen Höhe länger frisch, und auch die Ökobilanz fällt positiv aus:

Im Schnitt 40 Prozent energieeffizienter sind die Geräte der Beer Grill AG im Vergleich zu ähnlichen auf dem Markt erhältlichen Ausgabevitrinen. Gleichzeitig kann durch die optimale Haltbarkeit auch die Verschwendung an Lebensmitteln deutlich verringert werden. «Das kann ich nur bestätigen», betont denn auch Hüttenchef Tschämp Patigler und ergänzt gegenüber GOURMET: «Wir haben praktisch kaum mehr Food Waste, ausser das, was von den Tellern zurückkommt.»

Gleichzeitig schwärmt der erfahrene Gastronom von der Qualität der Speisen und der Präsentation, danke dem umfangreichen Zubehörsortiment der Beer Grill. Mit dem ebenso von Beer Grill gelieferten Salamander werden in Spitzenzeiten bis zu 350 Würste zubereitet und anschliessend im Culinario Master Touch bereitgestellt. «Die Qualität der Würste ist bis zum Schluss sehr hoch», erklärt Tschämp Patigler und ergänzt: «Auch die Präsentation der Speisen im Culinario

Master Touch der Beer Grill AG ist sehr appetitanregend. Hier ist eine Spinatwähe auch tatsächlich grün und das Rüeblli orange.»»»

Eine erfolgreiche Zusammenarbeit mehrerer Partner

Während Tschämp Patigler mit der Selbstbedienungsausgabe ein für ihn neues Geschäftsfeld betrat, durfte er erfahrene Experten an seiner Seite wissen, die genau wissen, worauf es bei der Präsentation von warmen und kalten Speisen ankommt. Die Planung der neuen Anlage erfolgte nämlich durch Ralf Ruesch und der Firma Profiplan. Umgesetzt haben das Projekt die beiden langjährigen Partner Beer Grill AG aus Villmergen und Alig Grossküchen aus Chur. «Wir haben für Tschämp Patigler schon zahlreiche Küchen-Revisionen erledigen dürfen und sind im Kanton Graubünden einer der Service-Partner der Beer Grill AG. Es handelt sich um eine bewährte Partnerschaft: Beide Firmen legen hohen Wert auf ihre Dienstleistungen und auf höchste Qualität», erklärt der Projektverantwortliche Andreas Schmutz. Alig Grossküchen steht seit 30 Jahren für hochwertige Kücheneinrichtungen und setzt selbst Gastroplanungen von A bis Z um. Die Beer Grill AG – ihrerseits seit 100 Jahren eine führende Partnerin für Profi-Küchengeräte zur Präsentation, Ausgabe und Zubereitung von Speisen – unter-

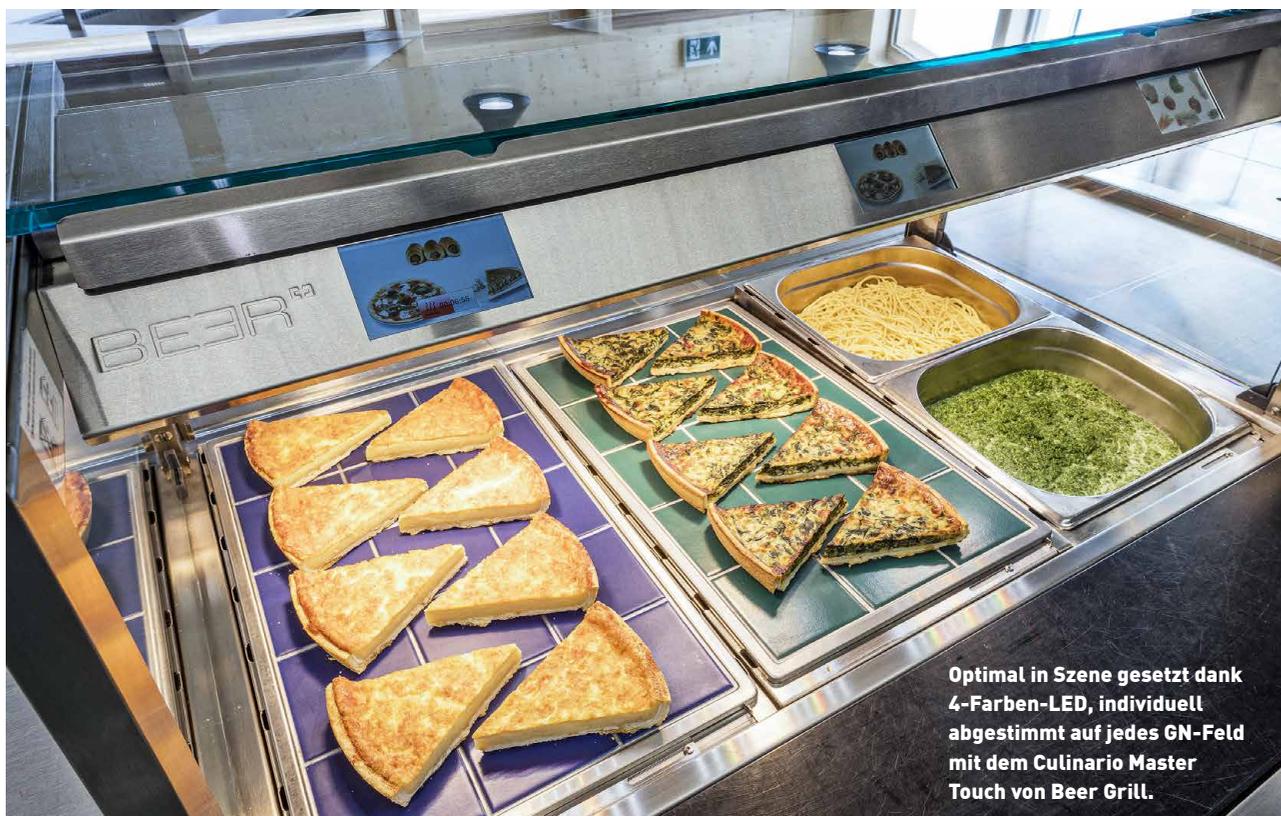
i

Culinario Master Touch: Die bewährte Culinario-Technologie weiter professionalisiert

Die Culinario Speisenausgabevitrinen der Beer Grill AG setzen mit einer ausgeklügelten Technik neue Standards hinsichtlich Handling, Design sowie Kulinarik und schöpfen das Optimum aus dem warmen und kalten Speiseangebot. Dank der modularen Bauweise lassen sich die Culinario-Vitrinen Easy, Touch und Master Touch nach den individuellen Wünschen und Bedürfnissen des Kunden zusammenstellen. Der neu entwickelte Culinario Master Touch vereint dabei die bewährten Vorteile des Culinario-Systems mit einer neuartigen, intuitiven Steuerung über den 4,3-Zoll-Touch-Display.

Die Vorteile des Culinario Master Touch auf einen Blick:

- Einfaches Bedienkonzept und intuitive Menüführung über das Touch-Display ist für jeden Anwender leicht verständlich.
- Für jedes GN-Feld kann die ideale Klimateinstellung individuell eingestellt werden und schafft somit ideale Bedingungen für die einzelnen Speisen. Die Culinario Klima-Arten sind: Trockene Wärme, Feuchte-bedampfte Wärme, Neutrales Klima, Crushed-Ice-Klima, Gekühltes Klima.
- Perfekte Ausleuchtung dank vordefinierter, produktespezifischer Einstellungen.
- Nur das beste Licht: 4-Farben-LED für perfekte Farbabstimmung pro GN (2500 Lumen Lichtintensität).
- Modernste Software ermöglicht die Hinterlegung von eigenen Produktbildern. Diese können zudem einfach auf andere Vitrinen transferiert werden.
- Optional auch mit Displays auf Kundenseite für Produktedeklarationen oder Preisangaben.



Optimal in Szene gesetzt dank 4-Farben-LED, individuell abgestimmt auf jedes GN-Feld mit dem Culinario Master Touch von Beer Grill.



«Die Beer Grill AG ist Produzentin zahlreicher Produkte. Dank unserer hauseigenen Produktion sind wir sehr flexibel und schnell in Sonderanfertigungen und verfügen über ein engmaschiges Service-Netz.»

Daniel Kyburz, Projektmanager Planung bei der Beer Grill AG

Tschämp Patigler von der Carmennahütte (in der Mitte) weiss den Service von Daniel Kyburz (links) und Martin Grischott (rechts) von der Beer Grill AG zu schätzen und umso mehr auch die Qualität des Culinario Master Touch.

stützte das Projekt einer funktionierenden und modernen Selbstbedienungsanlage mit ihrem Top-Produkt Culinario Master Touch. Ob Speisevitrinen und Verkaufsregale, Wärmebrücken, Front-Cooking-Stationen, Profi-Grills oder Steamer: «Die Beer Grill AG ist Produzentin zahlreicher Profi-Geräte. Dank unserer hauseigenen Produktion sind wir sehr flexibel und schnell bei Sonderanfertigungen und verfügen über ein engmaschiges Service-Netz», hebt Daniel Kyburz, Projektmanager Planung bei der Beer Grill AG, die Vorteile der Schweizer Traditionsfirma hervor. Und wenn es sein muss, dann stellt sich der Ausendienstmitarbeiter gleich selbst hinter die Ausgabe und hilft, wenn der grosse Ansturm nicht abflachen will. «Wir waren schon froh um die helfenden Hände von Martin Grischott», schmunzelt Tschämp Patigler. «Der Neubau ist eine sehr gute Entlastung für die Hütte, bedeutet aber gleichzeitig auch ein Zusatzaufwand», ist sich

Tschämp Patigler bewusst. «Wir befinden uns immer noch in der Findungs- und Entwicklungsphase. Das braucht noch Zeit.» Die ersten Erfahrungswerte stimmen ihn positiv, die Rückmeldungen sind durchs Band sehr gut, die Abläufe stimmten. «Und wenn mal etwas wäre, dann weiss ich, dass am nächsten Morgen schon jemand dasteht von unseren beiden Partnern.» Und das auch auf über 2000 Metern Höhe mitten in der schönen Arosen Bergwelt.!



Mehr zum Thema

Bergrestaurant Carmennahütte Arosa

Postfach
7050 Arosa
Tel. 081 377 22 96
info@carmennahuette.ch
www.carmennahuette.ch

alig grossküchen ag

La-Nicca-Strasse 4
7000 Chur
Tel. 081 300 39 39
info@alig.gr
www.alig.gr

Beer Grill AG

Allmendstrasse 7
5612 Villmergen
Tel. 056 618 78 00
info@beergrill.com
www.beergrill.com

SWISS MADE
DESIGN & QUALITY SINCE
100 YEARS



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema