



Restaurant Löwen in Berken

«Das isch Musig», stand im Sommer 2011 auf der Website des Löwen in Berken. «Mir überchöme es nöis Klavier i Form vomene nöie Chochherd.»

Der Begriff «Klavier» in Zusammenhang mit der Küche kommt aus der Westschweiz. Dort ist «le piano» das Herzstück der Küche wie Markus Meier, einer der Gastgeber des Löwen, bemerkt.

«Haute cuisine» im Oberaargau

Als eher der Schüchterne, wie er selbst sagt, ergänzt sich der begnadete Koch wunderbar mit dem tollkühnen Roland Steiner, der für den Service verantwortlich ist. So hat sich der Löwen weit über den Oberaargau hinaus einen Namen als Restaurant par excellence gemacht.

Höhere Flexibilität und besserer Komfort

«Mit neuem Kochherd und Steamer haben wir in der Küche ganz klar eine höhere Flexibilität und einen besseren Komfort erhalten»,

meint Markus Meier. Und dort geht es nicht selten zu wie in einem Bienenhaus. Ein 10-köpfiges Team kreiert wahre Leckerbissen auf den Teller. Die Türe zur Küche wurde geschlossen. Entstanden ist eine praktische «Durchreiche», welche die Abläufe in der Küche optimiert. «So ist auch gewährleistet, dass unsere Gäste ihr Essen in einer ruhigen Atmosphäre geniessen können», betont der Chef.

Alles aus einer Hand

Für die beiden dem Beruf verfallenen Gastroprofis des Löwen ist es wichtig, mit einem Partner zusammenzuarbeiten, der ihr volles Vertrauen genießt. «Mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG haben wir einen Anbieter von Küchenlösungen, der sein Handwerk versteht. Da stimmen die Dienstleistung, die Qualität, die Abrufbarkeit, die Zuverlässigkeit und nicht zuletzt die Menschen.»

Restaurant

Referenzbetrieb



Markus Meier, Löwen Berken: «Mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG haben wir einen Anbieter von Küchenlösungen, der sein Handwerk versteht. Da stimmen die Dienstleistung, die Qualität, die Abrufbarkeit, die Zuverlässigkeit und nicht zuletzt die Menschen.»



Projektanforderungen

- **Küchentechnologie:** RATIONAL® Combi-Duo SCC, AESCHLIMANN® Griddleplatte MA 7200EF, Lohberger®-Herdanlage
- **Arbeitsabläufe:** praktische «Durchreiche», welche die Abläufe in der Küche optimiert
- **Besonderheiten:** Gäste sollen ihr Essen in ruhiger Atmosphäre geniessen können

