

## Unsere Planung: Klug und weitsichtig – von der Idee zur Wirklichkeit



**Kompetente Beratung, kluge und weitsichtige Planung sowie eine grosse Portion Flexibilität sind drei wichtige Grundsteine für einen andauernden Erfolg in der Gastronomiebranche. Bauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung. Wir bieten Ihnen gelebte Gastronomie, die sich entschieden positiv auf Ihr Portemonnaie auswirkt.**

Von Ihrer Idee bis zur Wirklichkeit begleiten wir Sie mit einem sehr wachsamen Auge. Überaus umsichtig zeigen wir Ihnen gleich zu Beginn der Zusammenarbeit auf, wie Sie mit den wichtigen Ressourcen Energie, Wasser und Lebensmitteln wirtschaftlicher arbeiten können. Der Fokus unseres Handelns liegt auf einer Lösung, die Ihre Kosten längerfristig erheblich reduziert.

### Bedürfnisabklärung

Mit Stolz blicken wir auf eine langjährige Erfahrung in der Küche zurück, haben wir doch ehemalige Köche und Gastronomie-Unternehmer in unserem Team, die ihr Handwerk bestens verstehen und alle wichtigen Aspekte wie Kosten, Geräteauswahl, Arbeitsabläufe sowie Personalbestand bei der Planung miteinbeziehen. Gelebte Gastronomie gehört bei uns zur Tagesordnung. So schauen wir auch jederzeit «über unseren eigenen Gartenzaun hinaus» und berücksichtigen sowohl bauliche, als auch elektrische und sanitäre Massnahmen.

### Vom Grobkonzept bis zur Offerte

Wir fühlen uns vom ersten Gespräch bis zur Umsetzung verantwortlich für Sie und bieten Ihnen nach einer umfassenden Bedürfnisabklärung ein erstes Grobkonzept mit bereits detaillierten Plänen. In dieser Phase nehmen wir uns ausreichend Zeit für Sie und gehen auf Ihre Vorstellungen ein, bis wir gemeinsam eine zufriedenstellende Lösung gefunden haben, die wir zu diesem Zeitpunkt in eine konkrete Offerte umwandeln.

### Detailplanung bei uns im Haus

Mit einem kleinen, aber effizienten Team sind wir in der Lage, sämtliche Pläne bei uns im Haus zu zeichnen. Wir erstellen Ihnen auf Wunsch Installationspläne für alle beteiligten Handwerker sowie komplette Installationsdossiers.

### Baubegleitung

Wenn wir bereits soweit zusammen unterwegs sind, entsteht in dieser Phase oft der Wunsch, uns die ganze Baubegleitung zu übergeben. Gerade in diesem Bereich haben wir einen grossen Rucksack an Erfahrungen gesammelt, von denen Sie profitieren können. Unser Montageteam kennt sich aus mit den unterschiedlichsten Rohbau-Begebenheiten und wird rechtzeitig in den Planungsablauf integriert. Wir sind in jeder Phase der Baubegleitung sehr flexibel und haben auf Wunsch auch schon in der Nacht neue Küchen montiert, damit das Tagesgeschäft nahtlos weitergeführt werden konnte.

### Inbetriebnahme und Werterhalt

Die neue Küche ist in Betrieb genommen, sie glänzt und Ihr Personal schöpft aus dem Vollen – bei Fragen und Erklärungsbedarf verfügen wir über kompetente Mitarbeiter, die vor Ort umfassende Schulungen durchführen und Ihnen aufzeigen, wie Sie das Maximum aus Ihren Geräten herausholen können. Unsere Beziehung endet auch hier noch nicht. Wir setzen uns engagiert für den Werterhalt Ihrer neuen Küche ein. Ein bestens ausgebildetes Serviceteam steht Ihnen für JAHRESSERVICE, Reparaturen und Revisionen nahezu rund um die Uhr zur Verfügung. Wir freuen uns auf eine weitreichende Zusammenarbeit.

### Bild oben

Unser kompetentes und weitsichtiges Planungsteam: Markus Aeschlimann, Andreas Schweinfest, Bernhard Wälchli, Roger Scheidegger (v.l.n.r.), auf dem Bild fehlt Markus Lüthi

## Unsere Stimmen am Telefon

Haben Sie sich auch schon gefragt, welches Gesicht der vertrauten Stimme am Telefon gehört? Gerne stellen wir Ihnen unser «Telefonteam» kurz vor, das bei uns für Sie auf Empfang ist:



Jonas Krähenbühl  
Kundendienst



Katrin Graber  
Kaufrfrau in  
Ausbildung



Gabriela Müller-Walter  
Empfang/Administration



Priska Müller  
Empfang/  
Administration



Sabrina Rebecchi  
Administration/  
Buchhaltung



Samantha Fiechter  
Administration



Stephanie Kiener  
Stv. Leitung  
Administration/  
Verkaufsdienst

### Aktuelle Seminare 2013

#### RATIONAL Combi-Dämpfer Academy und Garen Live

Besuchen Sie unsere Seminare **Combi-Dämpfer Academy** und **Combi-Dämpfer Garen Live**: Sie erfahren, wie der effiziente Einsatz Sie von Routinearbeiten befreit und konsequent Ressourcen spart. Erleben Sie bei der **Academy** unter professioneller Anleitung wie Sie als stolzer Besitzer eines SelfCookingCenter dessen Qualitäten in Ihrer Küche optimal einsetzen. Beim **Garen Live**-Seminar können Sie den modernen Combi-Dämpfer auf Herz und Nieren testen und sich von dessen Technologie überzeugen.

#### RATIONAL Combi-Dämpfer Garen Live

Donnerstag, 23. Mai 2013  
Montag, 12. August 2013  
Dienstag, 22. Oktober 2013  
14 bis ca. 17 Uhr

#### RATIONAL Combi-Dämpfer Academy

Mittwoch, 12. Juni 2013  
Donnerstag, 12. September 2013  
Montag, 4. November 2013  
9 bis ca. 16 Uhr

#### FRIMA Vario Cooking Live

Erleben Sie unter Anleitung eines erfahrenen FRIMA-Küchenmeisters die faszinierende Garvielfalt, exzellente Speisenqualität, die einfache Handhabung und enorme Arbeitserleichterung mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® – Überzeugen Sie sich selbst beim Garen, Fühlen, Riechen und Schmecken – die Ergebnisse werden Sie begeistern!

Dienstag, 28. Mai 2013  
Mittwoch, 16. Oktober 2013  
14 bis ca. 17 Uhr

#### Spannende Themenseminare



**Modernes Kochen mit Starkoch Heiko Antoniewicz**  
Modernes Kochen ist nicht einfach nur ein Schlagwort. In diesem Seminar vermitteln wir vielmehr eine Fülle an Wissen rund um Themen wie Haltbarkeit, Hygiene, Effizienz und Kreativität beim Präsentieren der Speisen. Der Anspruch an eine moderne Küche ist hoch. Wir werden ihm gerecht.

Montag, 27. Mai 2013  
10 bis ca. 16 Uhr

Seminarkosten pro TeilnehmerIn: CHF 350.–.

Der **Starkoch Heiko Antoniewicz** fordert mit der modernen Küche den Geschmacksinn der Gäste heraus – weniger durch gewöhnungsbedürftige Kombinationen, als durch ungewohnte Texturen und sorgfältige Kompositionen.

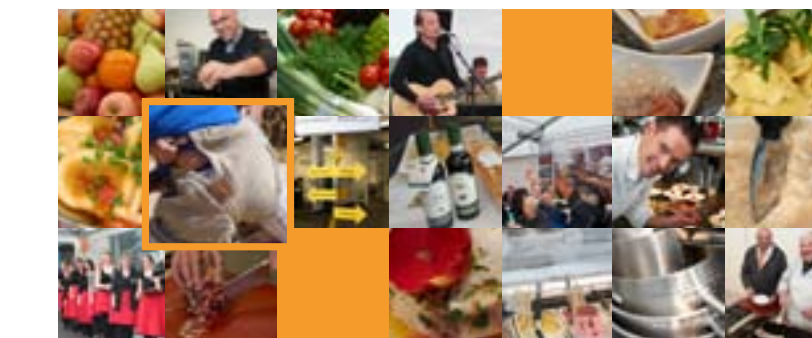
**Sous Vide:** Wir zeigen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern das gesamte Spektrum und die verschiedenen Einsatzmöglichkeiten des Sous-Vide-Verfahrens. Wir arbeiten mit Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse.

**Flavour Pairing:** Es ist wie eine Anleitung zur Kreativität. Wir zeigen Ihnen an einfachen Dingen, was harmonisch ist und was nicht. Wir schaffen neue Geschmacksmomente für Ihre Gäste, die Sie nicht vergessen werden.

# Newsletter

## AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr



## Beschwingt an unseren nächsten Genussparcours

Montag, 29. und Dienstag, 30. April 2013, 11.00–20.00 Uhr

### Schwingen Sie mit uns die Kelle: Sie sind herzlich eingeladen

Bilder sagen bekanntlich mehr, als tausend Worte: Im April 2012 konnten sich Gäste und Interessierte während zweier Tage ungewohnt und wissbegierig in den Räumlichkeiten der Aeschlimann Hotelbedarf AG bewegen und wurden mit kreativen Häppchen, viel Wissenswertem aus der Gastronomiebranche und einer Prise echtem Blues überrascht und verzaubert.

### Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Tage werden wieder länger, zarte Blumen recken ihre Köpfe aus der Erde und gar die ersten vorwitzigen Schmetterlinge gaukeln bereits in der Luft: Es ist Frühling!

Erst waren wir noch mitten im Schnee! Lesen Sie in dieser Ausgabe von unserem Ausflug in den Hasliberg – ein Erholungsparadies, das zu jeder Jahreszeit viele Besucherinnen und Besucher lockt.

Gerne laden wir Sie zudem zu unserem nächsten Genussparcours ein, der wiederum eine geballte Ladung Wissenswertes und viele Überraschungen verspricht. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen und viele interessante Gespräche unter Fachfrauen und Fachmännern!

Herzlich, Markus Aeschlimann, Geschäftsleitung

Sie haben diesen genussvollen Anlass verpasst? Kein Problem: Gerade weil der Genussparcours auf so reges Interesse gestossen ist, schwingen wir auch dieses Jahr wieder für Sie die Kelle, mit spannenden Partnern und beschwingten Gästen! Freuen Sie sich auf

- ...Leckerbissen, die aus gutem Rohmaterial entstehen
- ...begnadete Köche, die auf Qualitätsküchengeräten einheizen
- ...Gewinn bringende Tipps, Tricks und Trends
- ...Beschwingtheit in der Musikklounge
- ...Fachfrauen und Fachmänner, die sich auf Antrieb verstehen und
- ...einen Wettbewerbsgewinn, der Sie direkt ans Schwingfest bringt!

Wir freuen uns auf einen schwingvollen Anlass, an dem Sie nicht fehlen dürfen.

## Höhepunkte an der Igeho'13 Igeho

**Die Igeho, die internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum sowie die parallel stattfindenden Fachmessen Mefa und Lefatec finden vom 23. bis 27. November 2013 erstmals in der erweiterten Halle 1.0. der Messe Basel statt.**

Der international anerkannte Salon Culinare Mondial 2013 belegt mit dem Restaurant «Des Nations» und den Showküchen die Event-Halle im Erdgeschoss. Der vom Basler Architekturbüro Herzog & de Meuron entworfene Neubau verbindet in perfekter Weise Funktionalität und Ästhetik. Der Neubau ist eine beeindruckende architektonische Visitenkarte und bietet den perfekten Rahmen für eine überraschende Igeho 2013.

Besuchen Sie uns auf unserem Stand, wie gewohnt in Halle 1.0., Stand C10, und erfahren Sie Wissenswertes und Nützliches, Neuheiten und Trends.

## Aeschlimann Hotelbedarf AG auf Facebook



Social Media ist auch für uns kein Fremdwort. Sie finden uns neu auf Facebook:

www.facebook.com/AeschlimannHotelbedarfAG

Klicken Sie sich rein und schauen Sie, was bei uns alles läuft.



## Gastronomie- und Ausflugsparadies Hasliberg – ein Augenschein im Winter



**Im Sommer locken verwunschene Zwergenwege Gross und Klein, im Winter anspruchsvolle Pisten und das ganze Jahr über grosszügige Restaurants, die kulinarisch keine Wünsche offen lassen. Wer einmal im Hasliberg war, kommt immer wieder gerne – sei es im Sommer oder im Winter. Auch die Belegschaft der Aeschlimann Hotelbedarf AG mit Familie macht sich am ersten Samstag im März auf den Weg, zum einen um das anspruchsvolle Skigebiet voll auszukosten, zum anderen um hinter die Kulissen der Gastrobetriebe zu schauen und sich verwöhnen zu lassen. Denn im Hasliberg hat der Grossküchenprofi schon manche Küche eingebaut. Begleiten Sie uns...**



«Steigen Sie auf die Bretter, die die Welt bedeuten und geniessen Sie den Winter in allen Kurvenlagen! Auf 60 km abwechslungsreichen Pisten, erschlossen durch 14 moderne Transportanlagen, bieten wir Wintersportlern eine perfekt präparierte Grundlage für ein tolles Wintererlebnis.» Mit diesen Worten lockt die Website von Meiringen-Hasliberg. Sie verspricht aber nicht zu viel, davon überzeugen sich Aeschlimänner und -frauen vor Ort. Aber zum perfekten Wintertag gehört auch eine erlebnisreiche und feine Gastronomie.



### Kulinarisches Angebot auf der Piste

Das Gebiet Meiringen-Hasliberg lässt kulinarisch keine Wünsche offen. Verschiedene grosszügige Restaurants sorgen dafür, dass Jung und Alt auf ihre Kosten kommen. Während im Panoramarestaurant «Alpen tower» bei einer grandiosen Rundschau Pastaspezialitäten serviert werden, sind die rustikalen Restaurants Mägisalp und Käserstatt eher auf traditionelle Schweizer Küche ausgerichtet. Das Restaurant Bidmi ist besonders bei Familien und Kindern beliebt – gibt's doch hier auch ausgezeichnete Kindermenüs.



### Morgenessen im Bärgeizli Bidmi

Um 6.15 Uhr frühmorgens macht sich eine fröhliche Schar Erwachsene, Jugendliche und Kinder auf den Weg Richtung Hasliberg Reuti, dem Ausgangspunkt des Abenteuers auf über 1'000 Meter über Meer. Hat es dort noch unfreundlichen Nebel, wird das 30-köpfige Team bereits einige Minuten später und 400 Meter höher mit Sonnenstrahlen und perfektem Wetter begrüsst.

Dort befindet sich mitten im Kinderskiparadies Ski-häsiland das heimelige Bärgeizli Bidmi, direkt neben der Zwischenstation der 8er Gondelbahn «Alpen tower Express» Reuti-Mägisalp. Ein Streichelzoo im Sommer und gleichzeitig Treffpunkt nach der Wanderung vom Muggestutz und den Abenteuern auf dem Zwergenweg zeichnen das Bärgeizli Bidmi aus. Im Restaurant (auf zwei Etagen), das insgesamt über rund 70 Sitzplätze verfügt, sowie auf der Terrasse mit 100 Sitzplätzen, im Wintergarten mit 70 Sitzplätzen und in der Schneebau für 40 Personen werden im Sommer und Winter Köstlichkeiten aus der Küche serviert.

Das Aeschlimann-Team wird im Wintergarten mit einem herzhaften Morgenessen verwöhnt.

Ursula Merlo, die souveräne Chefin des Bärgeizli Bidmi, ist glücklich mit ihrer Aeschlimann-Küche, in welcher all die beliebten Leckereien entstehen. «Unsere Küchengeräte sind schnell und überzeugen in der Qualität. Unser Combi-Dämpfer RATIONAL hat es mir besonders angetan. Er ist ein Bijou und kann einfach alles.» Bereits seit 18 Jahren wird im Bärgeizli Bidmi auf den Grossküchenprofi Aeschlimann gesetzt. «Wir sind sehr zufrieden mit unserem Küchenpartner und werden auch weiterhin mit ihm zusammenarbeiten.» Auch in der Schneebau ist eine neue funktionstüchtige Aeschlimann-Küche. Gestärkt mit einem ausgiebigen Frühstück taucht das Aeschlimann-Team in den Schnee ein – mit Skiern, Schlitten oder auch zu Fuss. Dass es Spass macht, kann man an den Gesichtern ablesen.

### Apéro im Hääggenstubeli

Einen nächsten Abstecker macht die fröhliche Skitruppe im gemütlichen Hääggenstubeli am Pistenrand. Es liegt unterhalb der Mittelstation Glogghüs mitten im Skigebiet Meiringen-Hasliberg, 2000 Meter über Meer. Hier werden Gäste mit hausgemachten Hasli-Spezialitäten verwöhnt. Ein Kaffee «Barbara» oder eine Ovo «Madeleine» mit frischem Hasli-Kuchen, Zwetschen- oder Apfelkuchen lassen den Skitag zu einem

unvergesslichen Erlebnis werden. Das Aeschlimann-Team wird mit Hobelkäse und einem Glas Weisswein verwöhnt. Heinz Schild, der Küchenchef im Hääggenstubeli, brutzelt täglich über 70 Kilo Rösti auf dem AESCHLIMANN®-Grill, eine Arbeit, die ihm sichtlichen Spass macht, so ist er auch voll des Lobes für die Aeschlimänner und -frauen. «Ich bin sehr zufrieden mit unserem AESCHLIMANN®-Grill und überhaupt mit dem ganzen Aeschlimann-Team. Alle machen einen super Job und die Beratung ist sehr gut.» Hans von Bergen, der in der Küche die Fäden in der Hand hält, schiebt gleich nach: «Der Service ist halt toll. Wir hatten einmal den Geschirrspüler defekt und da kam ein Servicetechniker am Abend um halb sechs mit den Skiern und hat das Gerät umgehend geflickt.»

### Mittagessen im Bergrestaurant Käserstatt

Deftig zu und her geht's dann im Bergrestaurant Käserstatt auf 1'840 Meter über Meer direkt neben der Bergstation der 6er Gondelbahn Wasserwendli-Lischen-Käserstatt. Äplermagronen und Fondue sind angesagt, das richtige Essen für die sportlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Aeschlimann Hotelbedarf AG. Käserstatt ist der Ausgangspunkt für das «Erlebnis am Berg». Hier beginnen der Moorweg, der erste Hoch- und Flachmoorlehrpfad der Schweiz und der Zwergenweg zum Bannwald. Käserstatt ist Ausgangsort für Winterwanderungen und Schlittelabfahrten sowie Treffpunkt für Skifahrer, Carver und Snowboarder.

Das grosszügig gestaltete Restaurant mit 250 Sitzplätzen, sowie ein gemütliches Stübli für 70 Personen, bieten Platz für Gesellschaften, Familienfeste, Hochzeiten und andere spezielle Anlässe. Geniessen Sie auf der grossen Sonnenterrasse mit 150 Sitzplätzen die einmalige Aussicht auf die Wetterhorngruppe, Eiger und Engelhörner. Das Berghaus bietet auch Über-



Die Chefin Ursula Merlo umringt vom Küchenteam im Bärgeizli Bidmi



Heinz Schild, Hääggenstubeli,



...brutzelt täglich über 70 Kilogramm Rösti auf dem AESCHLIMANN®-Grill



Vom Küchenteam im Bergrestaurant Käserstatt gibt's deftige Äplermagronen



nachtungsmöglichkeiten für Familien und Gruppen an. Drei 4-Bettzimmer mit fliessend warm und kalt Wasser, sowie Etagenschalen oder ein Masselager mit 14 Plätzen für Gruppen werden angeboten. Das Wirtepaar Susi und Hans Huggler arbeitet bereits seit über 30 Jahren mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG. «Ich schätze diese langjährige und enge Zusammenarbeit sehr», meint dann auch Hans Huggler. «Mich überzeugen Service und Geräte gleichermaßen. Auf beides möchte ich nicht verzichten.» Der engagierte Chef, der immer einen Witz auf Lager hat, kommt gut an bei seinem Team und alle sind sich einig, dass Combi-Dämpfer RATIONAL, Kochherd und das neue VarioCooking Center MULTIFICIENCY® unverzichtbar sind in der Käserstatt-Küche. Das Restaurant ist sehr beliebt, kein Wunder, dass das Aeschlimann-Team auch auf den Unternehmer und Garagisten Hanspeter Wenger trifft, der heute Delegierter des Verwaltungsrates und Vorsitzender der Geschäftsleitung der Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG ist. Ein wenig müde vom üppigen Essen und allen Eindrücken, geniesst das Aeschlimann-Team das schöne Wetter im Hasliberg und traut sich noch einmal in den Schnee.

### Zvieri im Bergrestaurant Mägisalp

Mägisalp – ein ehemaliger Kuhstall – liegt auf 1705 Meter über Meer mitten im Wintersport- und Wandergebiet Meiringen-Hasliberg. Das Bergrestaurant ist Ausgangspunkt zum Erlebnisweg Muggestutz, Abenteuer auf dem Zwergenweg. Geboten wird ein urchiges Angebot an Käse- und Kartoffelspezialitäten. Das Restaurant hat 300 Innen- und 300 sonnige Terrassenplätze. Das Mägis-Stübli mit Cheminée bietet 50 Plätze. In der Pizzeria Peperoni im 1. Stock werden im Winter hausgemachte Pizzas serviert. Hier hat Jörg Gehri das Sagen. Er ist der Inbegriff von Bodenständigkeit und lässt sich auch bei grosser Hektik nicht aus der Ruhe bringen. Mit seiner ruhigen und freund-

lichen Art begeistert er Gäste und Personal gleichermaßen. Der Kuhstall-Chef schätzt die Kompetenz des Aeschlimann-Teams: «Mir gefällt, dass ich mit Aeschlimann einen Ansprechpartner für sämtliche Küchengeräte habe. Der Service stimmt von A-Z», meint er zufrieden. Nicht weniger überzeugt ist er auch von seinen Geräten: «Ich bin begeistert vom VarioCooking Center. Damit kann man wirklich Geld sparen, wenn man weiss, wie man das Gerät einsetzt. Wissenstand und Weiterbildung sind hier in der Tat zwei wichtige Stichworte.» Das Aeschlimann-Team erfreut sich in der Zwischenzeit an der Nachmittagsverpflegung. Denn auf dem Mägisalp Zvieritisch stehen Meiringer Meringue mit Rahm und Glace sowie hausgemachter Fruchtkuchen.

Müde, überglücklich und wohlgenährt macht sich das Aeschlimann-Team am Abend bei einem wunderschönen Sonnenuntergang auf den Heimweg.

### Gemütliche und familiäre Übernachtung im «Pöstli»

Die Geschäftsleitung mit Anhang packt die Chance am Schopf und übernachtet im Gasthof zur Post, um auch den Sonntag auf den Skiern zu geniessen. Lisbeth und Kaspar Nägeli-Aregger, die Gastgeber des «Pöstli», sind langjährige Kunden der Aeschlimann Hotelbedarf AG. Es ist schön zu hören, dass auch sie vom tollen Service des Grossküchenprofis überzeugt sind. «Wenn in unserer Küche etwas ist, sind die Serviceleute sofort vor Ort», erzählt denn auch Kaspar Nägeli, bei einem ausführlichen Gespräch. «Und es klappt immer», ergänzt er, sehr davon angetan. Bei der Frage nach seinem Lieblingsgerät muss der versierte Gasthofbesitzer nicht lange nachdenken: «Es ist der Combi-Dämpfer RATIONAL, das erste Gerät, das wir am Morgen einschalten und das letzte, das wir am Abend abstellen.»



Markus Aeschlimann, Hanspeter Wenger und Hans Huggler (v.l.n.r.)



Chillen im Bergrestaurant Mägisalp



Mägisalp-Chef Jörg Gehri (rechts) und Markus Aeschlimann verstehen sich



Lisbeth & Kaspar Nägeli-Aregger, Gastgeber «Pöstli» Hasliberg Goldern



## Unsere Partner am Genussparcours: Montag, 29. und Dienstag, 30. April 2013

Wir freuen uns, dass wir nebst bestehenden, die bereits letztes Mal anwesend waren, vier weitere Partner für unseren Genussparcours gewinnen konnten. Dies bestätigt uns, dass wir mit dem Anlass ein echtes Bedürfnis abdecken.



Ihr regionaler Getränkepartner - von KMU zu KMU

