



Newsletter

AESCHLIMANN

Grossküchentechnik ...und mehr

ZAGG 2014: Kommen Sie an Bord – Ihre erste Anlaufstelle für Grossküchentechnik!

Vom 7.-10. September 2014 werden Ihre Sinne an der ZAGG in Luzern Augen machen. Besuchen Sie unseren Stand 131 in der Halle 1. Wir begeistern Ihre Sinne mit Kompetenz in der Grossküchentechnik und starken Marken wie RATIONAL, FRIMA, Winterhalter, IRINOX und AESCHLIMANN.

Wir hissen die Segel in der modernen Gastronomie! Sie auch? Legen Sie mit uns in ein neues Zeitalter der Grossküchentechnik ab! Erleben Sie bei uns an Bord die neue PT-Generation mit glänzenden Spülresultaten. Nicht nur das legendäre Dampfschiff «Neuchâtel» erweckt Begeisterung, auch Neuheiten wie das SelfCookingCenter® 5 Senses.

Die diesjährige ZAGG bringt in jeder Hinsicht alle Sinne zum Staunen! Unsere Mitaussteller steuern einen wesentlichen Beitrag dazu bei: Der betörende Duft des knusprigen Brotes von Fredy's Backwaren lässt jede Nase neugierig werden. Cremige Texturen, feine Saucenschäume und stabile Emulsionen dank Basic Textur von herba cuisine sind Gaumenfreuden der besonderen Art. Ganz klar, ein Besuch bei uns an Bord lohnt sich in mehrfacher Hinsicht!

Editorial



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Nach einem doch etwas durchzogenen Sommer, der uns mehr Regen als Sonne bescherte, wollen wir uns jetzt auf einen hoffentlich milden und farbenprächtigen Herbst freuen, dies mit all unseren Sinnen.

Als Herbst-Highlight verspricht die ZAGG in Luzern ein ganz besonderes Sinneserlebnis zu werden. Besuchen Sie unseren Stand und hissen Sie gemeinsam mit uns die Segel in der modernen Gastronomie.

Ich freue mich, Ihnen in dieser Ausgabe des Newsletter, das «Isebähnli» in Trimbach und das «Pöstli» am Hasliberg vorzustellen. Beides ganz besondere Perlen im Gastgewerbe, die ich Ihnen wärmstens empfehlen kann!

Viel Spass beim Lesen des Newsletters!

Herzlich, Markus Aeschlimann, Geschäftsleitung

ZAGG

Unsere Marken und Partner an der ZAGG

RATIONAL®

Mit dem SelfCookingCenter® 5 Senses – dem ersten Kochsystem mit echter Intelligenz – geben Sie vor, wie Ihre Speisen sein sollen, und das SelfCookingCenter® 5 Senses setzt Ihre Ideen um. Exakt und zuverlässig.

FRIMA

Mit dem VarioCooking Center MULTIFICIENCY® von FRIMA kann dreimal so schnell und mit 40 % weniger Energie in einem Gerät gekocht, gebraten und frittiert werden.

Winterhalter

Winterhalter beliefert die Gastrobranche mit innovativen Spüllösungen, die dem Profi in der Küche einen überlegenen Mehrwert bieten. Das überzeugende Gesamtkonzept besteht aus Maschinenteknik, Reinigerprodukten, Wasseraufbereitung und Zubehör.

IRINOX®

IRINOX Schnellkühler und Schockfroster reduzieren den täglichen Arbeitsaufwand und gewährleisten eine konstantere Frische-Qualität auf höchstem Niveau.

AESCHLIMANN®

Unsere bewährten und beliebten Elektro- und Gasgrills der Eigenmarke AESCHLIMANN® stehen für echte Schweizer Qualität. Sie werden den hohen Ansprüchen im professionellen Einsatz mehr als gerecht und entsprechen den neuesten Erkenntnissen in der Gastronomie.

Fredy's Backwaren

Bei Fredy's Backwaren weiss man um den wichtigen Zusammenhang zwischen Ernährung und Wohlbefinden. So bietet das Unternehmen eine breite Palette an knusprigen Brot- und Backwaren an.

Basic textur

Cremige Texturen, feine Saucenschäume und stabile Emulsionen dank Basic Textur von herba cuisine. Dieses Produkt und weitere von herba cuisine führen wir neu in unserem Sortiment.

Hygiene Express

Mit unserem Hygiene Express bieten wir eine einmalige Serviceleistung im Bereich der Hygiene und Sauberkeit. Eine kompromisslos saubere und hygienisch einwandfreie Küche, ist oberstes Credo des Hygiene Express.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.aeschlimann-ag.ch und auf beigelegter Rückantwortkarte.

ZAGG



«Isebähkli» in Trimbach: offene Küche als besonderes Gastronomieerlebnis



Am 31. März 2014 hat das legendäre «Isebähkli» in Trimbach mit modernem Konzept seine Türen nach einer kurzen Umbauphase wieder eröffnet. Beat Thommen – der neue Pächter – ist stolz, das Restaurant mit seiner faszinierenden Geschichte zu übernehmen. Die moderne und offene Küche gewährt den Gästen Einblick in das heilige Territorium der Köche – ein Gastronomieerlebnis der besonderen Art.

Das «Isebähkli» ist längst nicht nur bekannt unter den Töff-Fahrern, die sich seit über vierzig Jahren dort wöchentlich treffen. Das am Fusse des Hauensteins gelegene Restaurant ist ein sehr beliebtes Ausflugsziel. Die vielen Besucher fühlen sich sichtlich wohl und kommen auch immer gerne wieder. Darüber freut sich natürlich Beat Thommen: «Wir haben tatsächlich unentwegt Gäste – von frühmorgens bis spätabends – und erhalten zahlreiche Komplimente für die gelungene Einrichtung, die freundliche Bedienung und das gute Essen.»

Küche komplett neu

Neu gibt es jetzt eine Bar, eine grosse überdeckte Veranda sowie im oberen Teil des grossen Parkplatzes ein zusätzlicher, grosszügiger Grillpavillon, in dem die Besucher des «Töff-Treffs» ihre beliebte Bratwurst

erhalten. Auch die Küche wurde komplett umgebaut und mit modernen Geräten wie einem RATIONAL® SelfCooking Center® whiteefficiency® sowie einer Winterhalter Abwaschmaschine bestückt. Die Küche ist zu den Gästen hin offen und verfügt über einen grossen Holzkohलगrill – dem neuen Herzstück des «Isebähkli». Hier brutzeln nebst den Klassikern wie Filets, Spare Ribs oder Steaks auch Spezialitäten wie zum Beispiel Schweinskoteletts vom «Pata Negra» sowie das Paradestück «Tomahawk-Steak».

...und offen

Die offene Küche fügt sich tadellos in das Restaurant ein: «Es ist ein besonderes Erlebnis für den Gast, zu sehen wie in der Küche gearbeitet wird. Und umgekehrt begrüßen auch die Köche den direkten Kontakt mit den Gästen. Das ist ein ganz anderes Arbeiten, als in einer geschlossenen Küche», schwärmt Beat Thommen, dem dieses Konzept besonders wichtig ist.

Perfekte Abläufe

Das Aeschlimann-Team hat die Küche von A-Z geplant und realisiert. Der in der Gastronomie bekannte Beat Thommen arbeitet schon lange mit dem Küchenpartner zusammen und ist immer wieder von Neuem überzeugt: «Die Abläufe in der Küche stimmen auch im manchmal hektischen Tagesbetrieb.

Die Qualität der Geräte ist einwandfrei. Zudem wurden auch kleine Details sehr wichtig genommen, so kann zum Beispiel die ganze Küche einfach sauber geputzt werden. Solche Dinge sind entscheidend, werden aber oft in der Planung übersehen.» Auch der Küchenchef Gian Riesen ist einig mit dem Pächter: «Vorderhand begeistert an einer neuen Küche natürlich, dass die Geräte perfekt funktionieren, dass man sich auf alles blind verlassen kann. Aber es ist nicht nur das. Alles ist am richtigen Ort, die Wege sind sehr kurz, hier wurde wirklich überzeugend geplant. Super ist auch das angenehme Klima: Es wird nie zu heiss, obwohl ein grosser Holzkohलगrill mitten in der Küche steht. Überhaupt: Der Grill ist Weltklasse und funktioniert perfekt.»

Vorgaben übertroffen

Der neue Pächter ist voll des Lobes für die Arbeit der Aeschlimann Hotelbedarf AG und betont: «Alle Vorgaben wurden nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen. Es wurde überaus sorgfältig gearbeitet, selbst in den kleinsten Details. Das war wirklich Spitzenarbeit, ich bin sehr zufrieden.»

Ein Abstecher in das geschichtsträchtige «Isebähkli» lohnt sich in vielfacher Hinsicht: Bestaunen Sie in den Sommermonaten jeden Donnerstag bis zu 1000 Motorräder aus aller Herren Ländern, geniessen Sie ein richtig gutes Stück Fleisch vom Grill oder lassen Sie ganz einfach die Seele baumeln an einem ganz besonderen Ort, der zum Inventar des immateriellen Kulturerbes gehört (www.bak.admin.ch/kulturerbe/).



«Pöstli» am Hasliberg: eine gelungene Neuorganisation und Erweiterung der Küche

Der heimelige Gasthof zur Post am Hasliberg geniesst weit über das Berner Oberland hinaus einen guten Ruf und erfreut sich vieler langjähriger Stammgäste. Da die Küche aus allen Nähten zu platzen drohte, haben die Gastgeber Lisbeth und Kaspar Nägeli-Aregger in eine Neuorganisation und Erweiterung investiert, die keine Wünsche offen lässt.

Bereits seit 38 Jahren ist das «Pöstli» in den Händen der Familie Nägeli-Aregger. Auch die Kinder von Lisbeth und Kaspar, Gabie und Peter, helfen tatkräftig mit, damit sich die Gäste von nah und fern im Berner Oberland wie zuhause fühlen. Dieses familiäre Ambiente im «Pöstli» wird von der Kundschaft sehr geschätzt.

Vom «Kaffee Lutz» zum guten Glas Rotwein

Auf die Frage, was sich während der letzten 38 Jahre verändert hat, ist es insbesondere das Konsumverhalten der Gäste, wie der Gastgeber des «Pöstli» betont. Waren es früher sehr oft spontane Gäste, die auf einen Kaffee Lutz oder ein Bier vorbeikamen, sind es heute viele Stammkunden, die in gediegener Umgebung einen edlen Tropfen Rotwein und ein gutes Essen geniessen wollen. In der Gaststube und im Säali finden insgesamt 70 Personen Platz – ideal um mit Freunden und Kollegen einen Geburtstag, eine Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen besonderen Anlass zu feiern. Im Sommer ist auch die sonnige Gartenterrasse mit herrlicher Aussicht auf die Wetterhorngruppe und die Engelhörner beliebt.

20 Komfortable Zimmer

Der Gasthof zur Post verfügt über 20 komfortable und freundlich eingerichtete Zimmer, die während jeder Jahreszeit gerne belegt werden. Auch hier freut sich das «Pöstli»-Team, seine Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.



35-jähriger Kochherd musste neuester Technik weichen

Immer mehr und aufwändigere Menüs schaffte der 35-jährige Kochherd in der alten «Pöstli»-Küche nicht mehr. «Ja, unsere Küche ist förmlich aus allen Nähten geplatzt», meint Kaspar Nägeli-Aregger lachend. «Zuerst wollten wir ja nur den alten Herd ersetzen, aber wir haben die Gelegenheit beim Schopf gepackt und die Küche insgesamt funktionell optimiert, die Abwascherei erweitert und den Kühlraum vergrössert.»

Lisbeth und Kaspar Nägeli-Aregger sind langjährige Kunden der Aeschlimann Hotelbedarf AG und haben auch bei der Neuorganisation und Erweiterung der Küche auf ihren Grossküchenpartner gesetzt. Bei der Gerätewahl ist Kaspar Nägeli-Aregger an der IGEHO in Basel gleich ein Lohberger-Herd mit Induktionskochfeldern ins Auge gestochen. «Ein wahrer Rolls Royce unter den Kochherden», schwärmt der Gastgeber des «Pöstli». «Wenn ich heute in unsere Küche gehe, ist es immer wieder dieser funkelnde Kochherd mit viel Abstellfläche und integriertem AESCHLIMANN® Grill, der mich begeistert. Er ist auch besonders einfach zu putzen und macht richtig Spass!» Nebst dem Kochherd lassen sich zudem ein RATIONAL®

SelfCooking Center® whiteefficiency® «Suisse Edition», ein Schnellkühler und Schockfroster IRINOX® MF 25.1, eine Geschirrspülmaschine Winterhalter PT-M und die schönen und funktionellen CNS-Möbel sowie -Kühlmöbel sehen.

Service garantiert

Kaspar Nägeli-Aregger ist sehr angetan von der Zusammenarbeit mit der Aeschlimann Hotelbedarf AG: «Ich bin sehr zufrieden mit unserem Grossküchenpartner. Bei der Küchenerweiterung hat wirklich alles einwandfrei geklappt. Der Service ist garantiert und die Qualität der Geräte überzeugt.»

Gutes Klima im doppelten Sinn

Bei der Neuorganisation wurde eine Lüftung eingebaut, die ein optimales Klima gewährleistet. «Ja, die Lüftung schafft ein sehr gutes Klima in unserer Küche, dies im doppelten Sinn des Wortes. Das Küchenteam ist sehr motiviert, in einer Küche umgeben von ausschliesslich guten Düften zu arbeiten und unsere Gäste zu verzaubern.»

Der Hasliberg lockt Winter und Sommer viele Gäste aus der ganzen Welt. Und Perlen wie der Gasthof zur Post tragen sehr viel dazu bei, dass dies auch so bleiben wird.



Kommen Sie bei uns an Bord vom 7.-10. September 2014 am Stand 131, Halle 1.

RATIONAL®: SelfCookingCenter® 5 Senses – das erste Kochsystem mit echter Intelligenz

Das SelfCookingCenter® 5 Senses kann grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren und pochieren. Und zwar unabhängig davon, ob Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Eierspeisen, Backwaren oder Desserts, 30 oder mehrere tausend Essen zubereiten möchten.

Dieses Kochsystem ist ein vielseitiger Assistent im Restaurant, im Hotel, im Catering, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Systemgastronomie.

Sie geben vor, wie Ihre Speisen sein sollen, und das SelfCookingCenter® 5 Senses setzt Ihre Ideen um. Exakt und zuverlässig. Denn bei uns ist und bleibt es der Koch, der über das Ergebnis bestimmt – und genau das bekommt, was er haben möchte.

Das neue SelfCookingCenter® 5 Senses ist die Entlastung, die sich ein Küchenteam nur wünschen kann. Es ist sparsam, befreit Sie von Routinetätigkeiten und gibt Ihnen die Freiheit, sich auf das zu konzentrieren, was Ihnen wichtig ist. Denn am Ende zählt nur der zufriedene Gast.



5 Senses

Fühlt die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebensmittel.

Erkennt die Grösse, die Beschickungsmenge sowie den Produktzustand und errechnet die Bräunung.

Lernt, welche Kochgewohnheiten Sie bevorzugen und setzt diese um.

Denkt voraus und ermittelt den idealen Kochpfad zu Ihrem Wunschergebnis erst während des Kochens.

Verständigt sich mit Ihnen und zeigt Ihnen an, was Ihr RATIONAL gerade macht, um Ihre Vorgaben umzusetzen.



Aktuelle Seminare

RATIONAL Combi-Dämpfer Garen Live
Montag, 13. Oktober 2014, 14-17 Uhr

RATIONAL Combi-Dämpfer Academy
Dienstag, 21. Oktober 2014, 9-16 Uhr

FRIMA Kochdemonstration
Mittwoch, 22. Oktober 2014, 14-16 Uhr



Themenseminar «Lust auf Fleisch»

Mittwoch, 15. Oktober 2014, 9-16 Uhr
Seminarkosten: CHF 100.—

Fleisch richtig zubereiten ist eine Wissenschaft für sich. Auch wenn moderne Küchengeräte für jedes Fleischstück gewappnet sind, kennen die Fleischprofis Tipps und Tricks, die Fleisch zu einer echten Gaumenfreude werden lassen. Haben Sie auch Lust auf Fachkompetenz?