

BERGGASTRONOMIE



Drehrestaurant Hoher Kasten, Brülisau:

Vom Aussichts- zum Event-Berg der Ostschweiz

Seit jeher ist der Hoher Kasten ein beliebtes Ausflugs-, Wander- und Aussichtsziel im Alpstein. Die 360 Grad-Rundumsicht in die Schweiz, nach Oesterreich und Deutschland ist einzigartig. Mit dem neuen Drehrestaurant auf dem Hohen Kasten mutiert der Panorama-Gipfel aber mehr und mehr zu einer Event- und Bankett-Destination, wo fast allabendlich Bankette der besonderen Art stattfinden. Das hat zu einer Optimierung der Küchentechnik geführt.

Von Chefredaktor René Frech

BERGGASTRONOMIE



Blick zum felsigen Berggipfel des Hohen Kastens, sowie auf den Alpen- und Kräutergarten beim Gipfel-Drehrestaurant.

Seit Mai 2008 verfügt das Alpsteingebiet über eine neue Attraktion — über das Drehrestaurant auf dem Appenzeller Aussichtsberg Hoher Kasten auf rund 1800 Meter Höhe, von welchem man eine total beeindruckende 360 Grad-Rundum-Panoramaaussicht in den Alpstein, ins Rheintal, nach Oesterreich und Deutschland geniessen kann wie kaum von einem andern Berggipfel!

Zu verdanken ist das attraktive Drehrestaurant der höchst innovativen und unternehmerisch agierenden Seilbahn Hoher Kasten AG, deren Aktien sich vorwiegend in den Händen der Bevölkerung der Region befinden und welche mit einem Investitionsaufwand von rund neun Millionen Franken mit dem Drehrestaurant eine Steigerung der Attraktivität des Hohen Kastens ermöglicht hat.

Heute frequentieren rund eine Viertelmillion Gäste die Seilbahn, die von Brülisau auf den Hohen Kasten führt, sowie wohl auch das Panorama- und Drehrestaurant auf dem Ostschweizer Aussichtsberg.

Und es werden immer mehr, vor allem auch deshalb, weil das Drehrestaurant Hoher Kasten mehr und mehr auch zu einer exklusiven und einzigartigen Bankett- und Eventstätte geworden ist — das Drehrestaurant ist sozusagen jeden Abend für Gesellschaften und Bankette reserviert!



Das Drehrestaurant Hoher Kasten ist eine neue Attraktion in der Ostschweiz. Im Bild rechts ist der Drehteller erkennbar, der sich einmal in der Stunde um die eigene Achse dreht.



Sie bringen Schwung und Elan in die Gipfel-Gastronomie auf dem Hohen Kasten: Das Pächter-Paar Priska Kunz und Urs Brülisauer.

Es kann deshalb durchaus vorkommen, dass an einem einzigen Abend drei oder vier verschiedene Bankett-Gesellschaften im Drehrestaurant Hoher Kasten die kulinarischen Kreationen und Spezialitäten aus der Küche von Küchenchef Jürg Neuenschwander geniessen.

Initiatives Pächter-Paar

Damit einher geht eine willkommene Reduktion der Witterungsabhängigkeit von Bergbahn und Gipfelgastronomie. Dazu trägt auch das initiative Pächter-Paar Priska Kunz und Urs Brülisauer bei:

- ▶ Seilbahn und Drehrestaurant sind nicht nur in der Sommersaison in Betrieb, sondern von Anfang April bis Anfang Januar 2010.
- ▶ In den Ferienmonaten Juli und August finden an jedem Samstag Abendfahrten bis 22.00 Uhr statt.
- ▶ Jeden Samstag und jeden Sonntag gibt's im Drehrestaurant Hoher Kasten bis 10.30 Uhr ein grosses, reichhaltiges und schon fast legendäres Frühstücksbuffet.
- ▶ Profiliert hat sich das Drehrestaurant Hoher Kasten mit lokalen und regionalen kulinarischen Spezialitäten wie die typisch schweizerischen Küchen-Klassiker sowie die Appenzeller Spezialitäten (wie Mostbröckli, Appenzeller



Herr und Meister über Kochfelder und Töpfe: Der souveräne Küchenchef Jürg Neuenschwander am Multifunktionsherd der Menu System AG.

BERGGASTRONOMIE



Käseplättli, Appenzeller Siedwurst und Chäschörnli oder Kabier-Wurst mit Chäschörnli).

Vielfältige Gipfel-Gastronomie

Die Gipfelgastronomie auf dem Hohen Kasten besteht aus einem Panorama-Selfservice-Restaurant mit 180 Innen- und 100 Outdoor-Sitzplätzen auf der grossen Aussichtsterrasse. Das Panorama-Restaurant ist für Events, Seminare und Bankette unterteilbar. Tagsüber ist es ein Selfservice-Restaurant mit Linienbuffet, bei speziellen abendlichen Anlässen werden die Gäste im Panorama-Restaurant auch bedient.

Das Drehrestaurant im oberen Stock bietet Platz für 85 Gäste. Es dreht sich in rund einer Stunde um 360 Grad und kann sich in drei verschiedenen Geschwindigkeiten um die eigene Achse drehen.

18 festangestellte Fachkräfte sorgen für das leibliche Wohl und das Wohlergehen der Gäste. Geleitet wird die gesamte Gipfelgastronomie vom Pächter-Paar Priska Kunz und vom ausgebildeten Konditor-Confiseur Urs Brülisauer, das es ausgezeichnet versteht, dem Hochfrequenz- und Bankettbetrieb eine freundliche und individuelle Atmosphäre und Gastlichkeit zu verleihen.



Geniale Features im Menu-System-Herd: Längsseitig integriertes Bainmarie für die Mise-en-place, Tellerwärmeschubladen, beidseitig der Herdanlage bedienbar, «umschaltbare Steuerung» sämtlicher Kochstellen von einem einzigen Arbeitsplatz aus.

Küchen-Spagat zwischen A la Carte, Selfservice und Banketting

In der Küche haben der aus dem emmentalischen Eggwil stammende Küchenchef Jürg Neuenschwander und sein Team, bestehend aus fünf Berufsköchen und weiteren Hilfskräften, täglich den Spagat zwischen Selfservice-, A la Carte- und Bankett-Angebot zu meistern, eine echte organisatorische und gastronomische Herausforderung, die auch deshalb so gut gelingt, weil die Küche in gastro- und küchentechnischer Hinsicht top-effizient ausgerüstet ist. Im Durchschnitt werden täglich 500 bis 600 Mahlzeiten ausgegeben. Es kann aber an schönen Tagen ohne weiteres auch vorkommen, dass 1200 bis 1400 Gerichte und Mahlzeiten ausgegeben oder serviert werden.

Optimierung der Küchentechnik

Auf Grund der Praxiserfahrungen im ersten Betriebsjahr entschloss man sich deshalb auf dem Hohen Kasten für eine Optimierung und Effizienzsteigerung der bestehenden technischen Küchen-Infrastruktur durch die Anschaffung einer massgeschneidert konzipierten Herdanlage: Im Mittelpunkt der A la Carte-Küche steht jetzt ein Multifunktions-Induktionsherd der Menu System AG aus der Ostschweizer Metropole, der wie folgt konfiguriert ist:

- ▶ 2 flächendeckende Induktions-Grosskochfelder à je 9 KW
- ▶ 4 Multifunktions-Induktionskochfelder à je 7 KW
- ▶ 1 Bainmarie für die Mise-en-place auf der Herdoberfläche
- ▶ 1 Anrichtefläche mit aufklappbarer Flächenerweiterung
- ▶ 2 x 2 Tellerwärmeschubladen, beidseitig
- ▶ Oeko-Salamander Hilight der Bartscher AG

Die seit Anfang der diesjährigen Sommer- und Hochsaison in Betrieb stehende neue Herdanlage der Menu System bewährt sich auch in Hochfrequenz-Zeiten und bei anspruchsvollen Bankett-Events ausgezeichnet.

Herr und Meister über alle Kochfelder

Sie verfügt zudem mit der umschaltbaren Steuerung aller sechs Induktionskochfelder von einer einzigen Herdseite aus (wo sich der Arbeitsplatz von Küchenchef Jürg Neuenschwander befindet) über eine funktionale

und einzigartige Besonderheit, die vor allem bei niedrigen Gästefrequenzen und reduziertem Küchenteam voll zur Geltung kommt: So kann ein Alleinkoch «on duty» sämtliche Induktionskochfelder (auch jene auf der dann eben personell nicht besetzten gegenüberliegenden Herdseite) von einer einzigen Arbeits- und Herdseite steuern und überwachen. Ein einziger Koch kann so beispielsweise sowohl die Grosskochfelder für die Produktion von Menu-Komponenten fürs grosse Bankett oder für den Selfservice-Betrieb überwachen und steuern als auch die A la Carte-Gerichte à la minute zubereiten — eine willkommene Arbeiterleichterung und Effizienzsteigerung, die dank der «umschaltbaren Steuerung» der Kochfelder nur die Menu System AG anbieten kann.

INFOS:

*Drehrestaurant Hoher Kasten, 9058 Brülisau
Tel. 071 799 11 17, Fax 071 799 11 23
drehrestaurant@hoherkasten.ch, www.hoherkasten.ch*

*Menu System AG
Hechtackerstrasse 43, 9014 St.Gallen
Tel. 071 272 51 00, Fax 071 272 51 10
info@menusystem.ch, www.menusystem.ch*



Das Pächter-Paar Priska Kunz und Urs Brülisauer im Gespräch mit Marketing- und Verkaufsleiter Walter Nef von der Menu System AG und dem GOURMET-Chefredaktor.