



**Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg:**

## «Celsius Class»-Premium-Herd als Basis für Effizienz, Qualität und Kreativität in der Küche

Hoch über dem Thunersee lädt das Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg zu visuellen und kulinarischen Weitblicken ein. Die Gastgeber Manuela und Rolf Fuchs haben sich nicht nur mit einem herzlichen Familienbetrieb einen Namen geschaffen, sondern auch mit einer kreativen Spitzenküche, die weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist. Um den hohen Anforderungen an die Qualität der Küchenleistungen gerecht zu werden, haben sie bei der Wahl ihrer neuen Herdanlage auf die Fachkompetenz der Menu System AG gesetzt, der europaweiten Marktführerin für multifunktionelle Induktionsherdanlagen.

**Text: Cristina Bürgi | Fotos: Rolf Neeser und zVg.**

Wer das Restaurant Panorama Hartlisberg besucht, sollte genügend Zeit zum «Geniessen und Erleben» einplanen – so der Slogan. Das Lokal von Spitzenkoch Rolf Fuchs liegt nur fünf Minuten von Thun, dem Tor zum Berner Oberland entfernt. Beim Restaurant angekommen, erwartet die Gäste eine fantastische Panorama-Aussicht auf die Voralpen, den nahen Thunersee und auf die majestätische Alpenkette. Es erstaunt deshalb nicht, dass hier viele Hochzeiten und Bankette gefeiert werden.

### Ein Familienbetrieb mit Herz

Das Restaurant Panorama teilt sich in folgende drei Bereiche auf:

- Wer das Lokal betritt, findet sich im «Bistro» wieder, wo bis zu 40 Personen Platz finden.
- Im hinteren Teil des Restaurants liegt der «Salon Cayenne», wo die Gäste in den Genuss von Rolf Fuchs' Gourmetküche kommen und wo auch Bankette für bis zu 80 Personen durchgeführt werden.
- Eine Fensterfront entlang des Gastraums gibt den Blick auf den dritten Bereich frei, die Sonnenterrasse. Sie kann dank einer hochwertigen Storenanlage und Beheizung auch bei weniger schönem Wetter genutzt werden und bietet Sitzplätze für 80 Personen.

«Die Terrasse haben wir vor drei Jahren angebaut und konnten dadurch unsere Outdoor-Saison bis zu sieben Wochen verlängern. Seit her sind wir auch unter der Woche sehr gut ausgelastet», sagt Gastro-Unternehmer und

Küchenchef Rolf Fuchs zu GOURMET. Je nach Wetter werden die Gäste entweder im Bistro oder auf der Terrasse bedient – «beides gleichzeitig vermeiden wir aus Ressourcengründen», erklärt Manuela Fuchs. Im Betrieb arbeiten insgesamt 14 Personen, was eine sportliche Leistung für ein Lokal dieser Grösse und Auslastung bildet.

Rolf Fuchs stieg im Jahr 2000 sehr früh in den elterlichen Betrieb ein: Nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die er unter anderem bei Executive Chef Gregor Zimmermann im Bellevue Palace in Bern und bei Daniel Bumann in der Chesa Pirani im Engadin absolvierte, führten familiäre Gründe dazu, dass er mit nur gerade mal 22 Jahren die Küchenleitung im Restaurant Panorama übernahm. Sein Vater



wechselte damals als Gastgeber an die Front und zusammen mit seiner Schwiegertochter Manuela führten sie das Restaurant vor und hinter den Kulissen. «Das waren sehr strenge erste Jahre. Ich habe ein neues Team übernommen, durfte die Kundschaft abholen und für einen sanften Übergang sorgen. Es ist uns gelungen mit den Gästen einen gemeinsamen Weg zu gehen und uns weiter zu entwickeln», erinnert sich der Küchenchef. Erfreulich war auch die Tatsache, dass das junge Gastgeber-Paar in einen wirtschaftlich gesunden Betrieb einsteigen und mit diesem weiterhin konstant wirtschaften konnte.

Definitiv übernommen haben «die Fuchse», wie sich die Familie selber nennt, den Betrieb im Jahr 2012. Seit 2017 sind sie ausserdem Eigentümer der Liegenschaft. Inzwischen leitet Manuela Fuchs den Service. Sie ist nicht nur Gastgeberin aus Leidenschaft, sondern auch für Buchhaltung und Administration zuständig. Zudem gehört das umfangreiche Weinangebot mit 450 Positionen zu Manuela Fuchs' Passion, während Rolf Fuchs nach wie vor das Zepter in der Küche führt. Auch sein Vater ist noch im Betrieb tätig, und der Nachwuchs ist bereits in den Startlöchern: «Fabian, das ältere unserer zwei Kinder, steht jetzt schon gerne in der Küche», erzählt Manuela Fuchs mit einem Schmunzeln. Die ganze Familie wohnt in der Etage über dem Restaurant, was ihr erlaubt, Familien- und Berufsleben unter einen Hut zu bringen.

### Freude und Berufsstolz als Hauptmotor

«Die Stärke unseres Restaurants liegt darin, dass wir für jeden etwas bieten», betont Rolf Fuchs. «Unsere Kundschaft ist sehr durchmischert, von den Bauern aus der Region, die regelmässig am Stammtisch sitzen, über Familien auf der Durchreise bis hin zu Gästen, die uns wegen den Einträgen im Gault Millau oder Guide Michelin besuchen. Die guten Bewertungen in diesen Restaurantführern sind ein schönes Resultat, sozusagen ein Ritterschlag, aber nie mein Ziel. In erster Linie sind wir aber Unternehmer, das hat bei uns oberste Priorität. Für uns ist es wichtig, dass wir durch unsere Arbeit Emotionen weitergeben können. Die Gäste sollen etwas erleben und ein richtig feines Essen mit ordentlichen Portionen geniessen.» Seine Gastronomie bezeichnet Rolf Fuchs als «Schmeckt-fein-Küche»: Er legt Wert auf Gerichte mit einem starken sensorischen und geschmacklichen Charakter, bei denen die Hauptkomponenten im Fokus stehen. Dabei arbeitet er mit wenigen Elementen, die jedoch sehr klar im Geschmack sind, mehrheitlich aus der Region stammen und sehr frisch zubereitet werden.

Der Erfolg gibt ihm recht: Nebst seiner Küche hat Gastro-Unternehmer Rolf Fuchs auch durch sein Engagement bei der Vereinigung «Junges Restaurateurs» (JRE 2005) – von der er im Jahr 2004 als jüngstes Mitglied aufgenommen wurde – sowie durch die vielen kulinarischen Wettbewerbs-Erfolge und -Gewinne schweizweite



**Die Fuchse: Küchenchef Rolf Fuchs (hinten rechts) mit seinem Vater Karl, dem Familienhund Kira, Sohn Fabian, Partnerin Manuela und Tochter Jael-Lynn.**



**Impressionen vom Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg mit der beeindruckenden Weitsicht, dem Bistro und dem Gourmetrestaurant «Salon Cayenne», welches mit 16 GM-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.**



Bekanntheit erlangt. So ging er unter anderem als Sieger des Swiss Culinary Cup oder des Goldenen Kochs hervor.

Dem Familienbetrieb entstammen auch viele weitere Gewinner von kulinarischen Wettbewerben: Jüngstes Beispiel dafür ist Laura Loosli, die im Restaurant Panorama Hartlisberg ihre Lehre absolviert und im März beim «gusto19» zur besten Kochlernerin der Schweiz gekürt wurde. «Wir haben viele Lernende in Küche und Service, denn es ist unser Ziel, sie zu motivieren und zu fördern. Wir nutzen unser Netzwerk, damit die jungen Leute in gut geführte Betriebe weitergehen können, wo sie Wertschätzung erfahren und so zur Stärkung der Branche beitragen», betont Rolf Fuchs.

### Ein Induktionsherd der neusten Generation

Eine ganz besondere und willkommene Verstärkung der Effizienz in der Küche des Restau-

rant Panorama Hartlisberg bildet auch die neue Premium-Induktionherdanlage der Menu System AG, die seit Anfang April 2019 die Küchentechnikanlagen im Restaurant Panorama ergänzt. Gastro-Unternehmer und Küchenchef Rolf Fuchs zu GOURMET: «Unser vorheriger Herd war 32 Jahre alt und erbrachte nicht mehr die volle Leistung. Eines Tages sass Martin Mathieu, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG, bei uns im Restaurant und bot seine Dienste an. Wir holten eine Offerte ein und waren gleich überzeugt: Die Menu System AG hat uns ein tolles küchentechnisches Gesamtpaket unterbreitet, bei welchem von der Technologie über die Optik bis hin zum Preis alles stimmte. Die multifunktionale Induktionsherdanlage war innerhalb eines Tages implementiert, und seither konnten wir die Abläufe in unserer Küche deutlich verbessern und effizienter gestalten.»

Manuela und Rolf Fuchs haben sich für ein Premium-Herdmodell «Celsius Class» mit

folgender Konfiguration entschieden:

- Vier Multifunktions-Induktionskochfelder à je 7 kW
- ein induktiv beheizbarer Multikoher 1/2 GN
- ein Aufständer mit integrierter Mischbatterie, inklusive Mixerhalter und Steckdosen
- ein unbeheiztes Klapptablar 400
- eine Cook&Hold-Schublade 1/1 GN zum Warmhalten und zum Niedertemperaturgaren (beispielsweise über Nacht)
- zwei Star-Induktionsfüsse
- ein Hygienia-Fach auf beiden Seiten der Herdanlage
- 4 Kühleinheiten mit drei Auszügen und einem Flügeltürschrank

Besonders speziell an der «Celsius Class»-Herdanlage von Menu System ist ihre ergonomisch optimale Höhe von 970 mm. «Das ist in der Küche Luxus», freut sich Rolf Fuchs. Auch der Multikoher war ein starkes Verkaufsargument gewesen, ebenso die Induktionstechnologie: «Damit erbringen wir rund 50 Prozent mehr Leistung als vorher. Zudem ist die Celsius Class-Technologie super, weil sie eine sanfte Energiequelle darstellt.»

### Kernkompetenz Induktion

Die Celsius Class ist eine Induktionstechnik, die bei jeder Herdanlage der Menu System AG standardmässig integriert ist. Sie zeichnet sich durch einen Multimodus-Regler aus, der die Temperaturkontrolle und das Warmhalten vereinfacht, sowie durch einen Star-Induktionsfuss, der ein autonomes Kühlsystem enthält und eine uneingeschränkte Heizleistung gewährleistet – selbst bei hohen Aussentemperaturen oder grosser Belastung. Nicht zuletzt entspricht die Blueline-Induktion, die bei den Herdanlagen der Menu System AG angewandt wird, dem neuesten Stand in Sachen Energiemanagement. «Unsere Herdanlagen sind leistungsstark, energieeffizient, langlebig und besonders service-freundlich», fasst Gebietsverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG zusammen. Er ist seit 13 Jahren für das Unternehmen tätig und hat früher selbst als Koch gewirkt – mit ein Grund, weshalb er die Bedürfnisse seiner Kunden sehr genau kennt.

Die Induktionsherdanlagen werden seit über 30 Jahren am Hauptsitz der Menu System AG in St. Gallen produziert. Jeder Herd ist eine Massanfertigung für den jeweiligen Kunden. In der Küche des Restaurants Panorama Hartlisberg sind zum Beispiel freie Arbeitsflächen ein kostbares Gut – umso besser, dass auch der

## Gastronomie



Blick in die top-ausgestattete Küche des Restaurants Panorama Hartlisberg in Steffisburg: Im Mittelpunkt steht die neue multifunktionale Induktionsherdanlage mit der «Celsius Class»-Technologie der Menu System AG. Spitzengastronom Rolf Fuchs weiss das Potenzial der neuen Herdanlage zu nutzen.



Der Unterbau der Herdanlage ist mit einer Pfannenablage, mit diversen Kühl- und Hygiene-Schubladen sowie mit einer Cook&Hold-Schublade zum Warmhalten der Speisen und zum Niedertemperaturgaren (beispielsweise über Nacht) ausgestattet. Gastro-Unternehmer Rolf Fuchs (links) im Gespräch mit Gebietsverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG.



Herd als solche dienen kann. «Ein grosser Vorteil besteht darin, dass wir die Pfannen einfach vom Kochfeld wegziehen und diese sogleich als Anrichtefläche nutzen können. Denn selbst wenn das Kochfeld nicht manuell ausgeschaltet wurde, wird der Heiz- und Energiefluss eingestellt, sobald keine Induktionspfanne mehr auf dem Kochfeld steht. So geht keine unnötige Energie verloren, und der Herd lässt sich für andere Zwecke nutzen. Die Zusammenarbeit mit der Menu System AG war im übrigen eine ganz tolle Sache», zieht Küchenchef Rolf Fuchs Bilanz.

Und auch Gebietsverkaufsleiter Martin Mathieu von der Menu System AG zeigt sich begeistert: «Wir freuen uns sehr, dass wir das Restaurant Panorama Hartlisberg zu unseren Partnern zählen dürfen!»



**Gastronomie**



**In der Herdoberfläche integriert ist auch ein induktiv beheizbarer Multikocher, in welchem die unterschiedlichsten Speisen zubereitet werden können.**



**Anrichten und schicken: Der Pass befindet sich unmittelbar neben dem Induktionskochherd.**



**Die «Celsius Class»-Technologie der Menu System AG: Der Multimodus-Regler gewährleistet eine präzise Temperaturkontrolle ohne Abweichungen, und der Star-Induktionsfuss ist mit einem autonomen Kühlsystem ausgerüstet, welches die uneingeschränkte Heizleistung der Induktionsgeneratoren sichert.**



**GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech und GOURMET-Redaktorin Cristina Bürgi im Gespräch mit Gastgeber Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama Hartlisberg und Martin Mathieu, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG (v.r.n.l.).**



## MEHR ZUM THEMA

### Restaurant Panorama Hartlisberg

Hartlisbergstrasse 39  
3612 Steffisburg  
Tel. 033 437 43 44  
restaurant@panorama-hartlisberg.ch  
www.panorama-hartlisberg.ch

### Menu System AG

Oberstrasse 222  
9014 St. Gallen  
Tel. 071 272 51 00  
info@menusystem.ch  
www.menusystem.ch