Berghaus Rothorn Kulm, Brienzer Rothorn:

Erfrischungen mit Weitsicht

Hoch oben auf dem Brienzer Rothorn treffen sich Wanderer, Dampffreunde und Aussichtsgeniesser. An schönen Tagen herrscht im Berghaus Rothorn Kulm ein emsiges Treiben. Die bunte Gästeschar will sich dabei auch kulinarisch verwöhnen lassen und sich nach einer langen Wanderung erfrischen. Gut, setzt das Berghaus Rothorn Kulm auf die sprudelnden Softdrinks der Grapos Schweiz AG. Die schmecken nicht nur gut, sie sind auch im Nu zubereitet.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Einzigartiges Berg-erlebnis: Impressionen von der Panorama-Aussicht und vom Berghaus Rothorn Kulm auf dem Brienzer Rothorn.

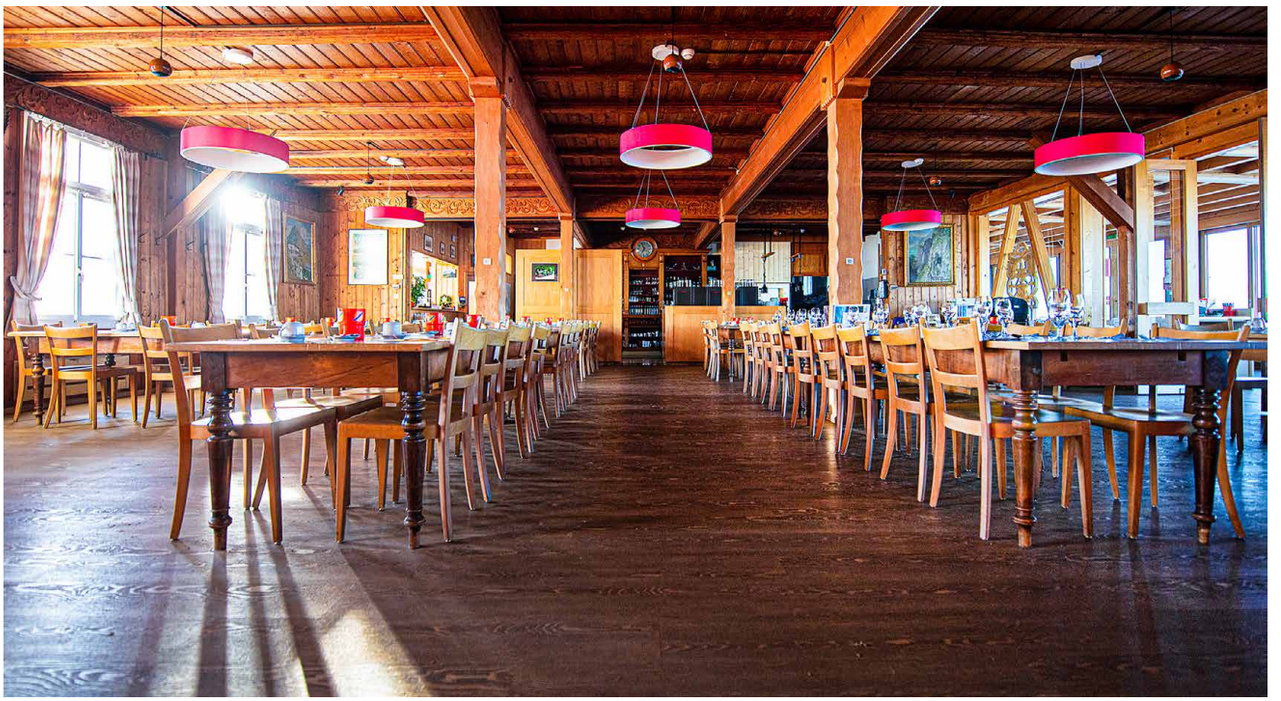
Es rattert und dampft – es stampft und qualmt. Die Fahrt auf das Brienzer Rothorn hört sich wie historischer Techno an. Die Panorama-Aussicht lässt zum «Dampfbahn-Beat» emotionale «Wows» und «Ohs» dazu mixen. Der Blick runter zum smaragdgrünen Brienzersee und hoch zu Eiger, Mönch und Jungfrau lassen das Herz höher schlagen.

Seit 128 Jahren fährt von Brienz eine Dampfbahn bis auf das Brienzer Rothorn und damit auf 2350 Meter über Meer. Die damals höchste Bergbahn der Welt erbauten 600 italienische Gastarbeiter in nur neun Monaten. Wer die kohlegefeuerte Dampflokomotive führen darf, hat eine 10-jährige Ausbildung hinter sich. Ein verantwortungsvoller und anstrengender Job. Alle 30 Sekunden prüfen Lokführer und Heizer den Kesseldruck, das Feuer, schaufeln Kohle nach und steuern die Bahnwagen den Berg hoch. Schweisstreibend und schmutzig ist die Arbeit. Da braucht es viel Herzblut fürs «Bähnle». Die Saison dauert fünf Monate. Während des Winters pflegen die Lokführer liebevoll die historischen Maschinen und bringen die Loks für die nächste Saison in Schuss.

Für Aussichtsgeniesser und Dampffreunde

Wo eine Bahn hoch hinauf fährt, da gibt es immer etwas zum Erleben. Auf dem Brienzer Rothorn sind es nebst den vielfältigen Wandermöglichkeiten der kulinarische Genuss mit Weitsicht. Das Berghaus Rothorn Kulm wurde mit der Bahn 1890 realisiert und 1989 mit einem Anbau erweitert. Hier finden Wanderer, Aussichtsgeniesser, Dampffreunde und Touristen aus nah und fern einen Ort zum Sein und Staunen. Die 27 Gästezimmer ermöglichen 90 Personen einen tiefen Schlaf in luftiger Höhe, in den Gaststuben und auf der Terrasse können sich je 350 Gäste verköstigen. Herzlich empfangen und umsorgt werden sie von Gastgeberin Sandra McClure. Die gebürtige Berlinerin ist kurz nach ihrer Ausbildung in die Schweiz gekommen. Weg von der Stadt – rauf in die Schweizer Berge! Sandra McClure wirkt inzwischen seit elf Jahren auf dem Brienzer Rothorn. Hier im Berghaus Rothorn Kulm ist sie seit 2013 Geschäftsführerin und leitet das Unternehmen mit ihrem 30-köpfigen Team mit viel Hingabe. «Es ist

Es zischt und dampft und rattert den Berg hinauf: Die Brienz Rothorn Dampfbahn bringt ihre staunenden Passagiere mit einer spektakulären Fahrt aufs Brienzer Rothorn und zum Berghaus Rothorn Kulm.



Blick in die Restaurationsräumlichkeiten des Berghaus Rothorn Kulm, welche nur dann so leer sind, wenn der Restaurationsbetrieb geschlossen ist.

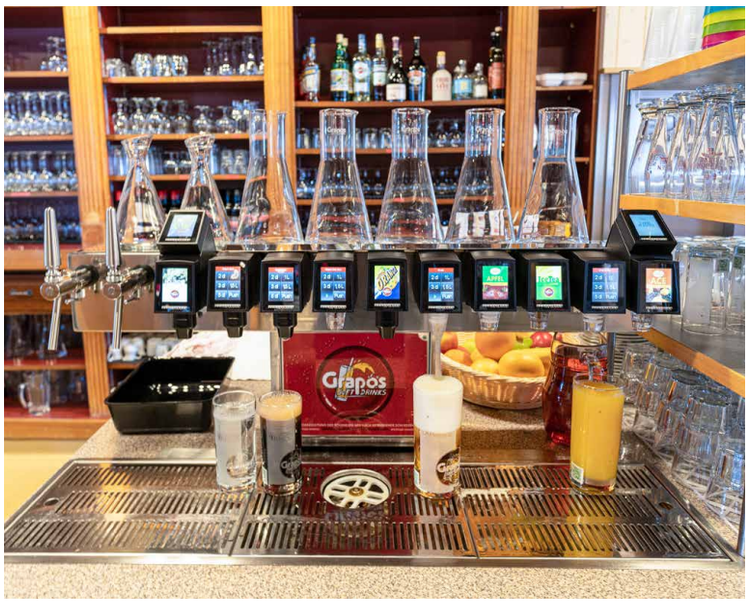
Das Berghaus Rothorn Kulm ist auch ein Hotel: In den 27 Gästezimmern und Massenunterkünften finden 90 Gäste eine Übernachtungsmöglichkeit.

die Ruhe und die Natur, die mich hinaufgezogen haben. Auch wenn die schönen Sonnentage hier oben alles andere als ruhig sind: Der Blick auf den See und auf das Alpenpanorama lassen mich auch nach so langer Zeit auf dem Berg noch jeden Tag frische Energie schöpfen», kennt die 36-Jährige ihren Antrieb.

Wo das Wetter den Ton angibt

Einen Restaurationsbetrieb hoch oben auf dem Berg zu führen, hat seine eigenen Tücken. «Die Personalplanung fordert mich immer wieder heraus», stellt Geschäftsführerin Sandra McClure fest. Verdeckt Nebel und Regen die Aussicht, mögen die Besucher den Weg hoch aufs Brienzer Rothorn nicht in Angriff nehmen. Scheint die Sonne, stösst der Betrieb oft an seine Kapazitätsgrenzen. Das fordert das ganze Team. Auch die Logistik ist nicht einfach. Der ganze Warenfluss findet über die Dampfbahn und nur zweimal die Woche statt. Da braucht es viel Erfahrung, damit während den Spitzenzeiten genügend Lebensmittel an Lager sind, schliesslich wollen die Gäste gut verpflegt sein. Es gibt aber noch ganz andere Herausforderungen, wenn man auf dem Gipfel wirtet – wie zum Beispiel der Empfang von Wanderern spät in der Nacht, welche ihre Tour total unterschätzt haben und noch ein

Bei schönem Wetter bringt der Gästeansturm auf die Terrasse des Berghaus Rothorn Kulm das Küchen- und Serviceteam oft an seine Kapazitätsgrenzen. Doch die Mitarbeitenden rund um Geschäftsführerin Sandra McClure schaffen den Service-Marathon mit Bravour.

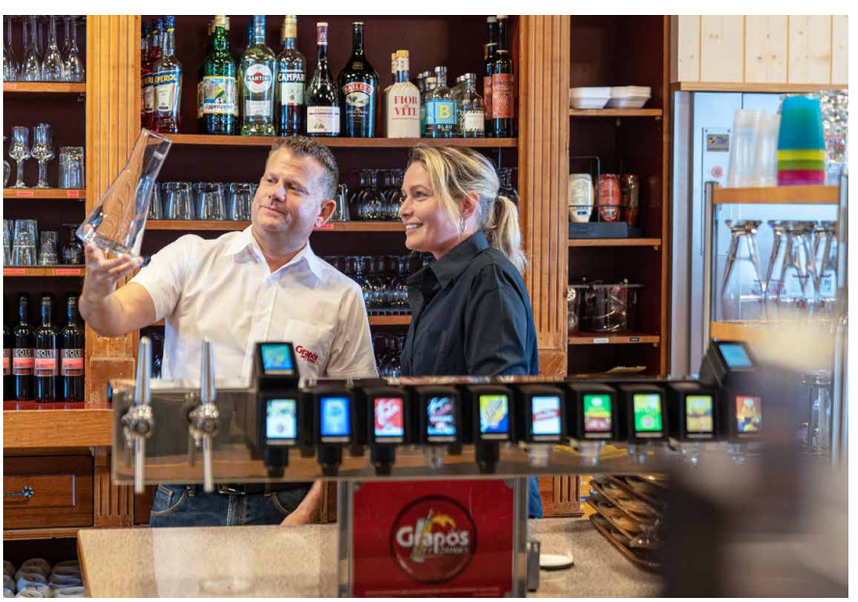


Im Zentrum des Getränkeausschanks bzw. des Softdrink-Ausschanks steht das Postmix-Getränkesystem der Grapos Schweiz AG. Der «Schankomat» sorgt für speditiven Softdrink-Bezug und für absolute Frische: Frischer geht nicht!

«Der Schankomat ist ausgeklügelt, das System clever aufeinander abgestimmt.»

Toni Fankhauser, Mitinhaber und Mitglied der Geschäftsleitung der Grapos Schweiz AG.

Nachtlager suchen. «Hier oben erleben wir schon auch Szenen, die uns zum Schmunzeln bringen. Immer wieder verpassen vor allem ausländische Touristen das letzte Bähnli und nehmen den Abstieg zu Fuss in Sandaletten in Angriff. Zehn Minuten später stehen sie dann wieder vor unserer Tür und möchten ein Zimmer für die Nacht buchen», plaudert Sandra McClure aus den Nähkästchen.



Zum Service-Konzept der Grapos Schweiz AG gehören auch die formschönen, gediegen-eleganten Karaffen und Gläser für die Grapos-Softdrinks.

Gutbürgerliche Berggastronomie

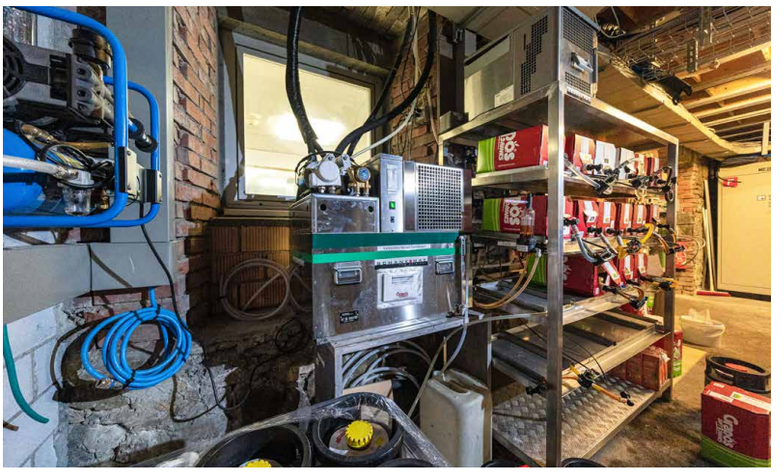
Wer den Gipfel erklimmt, ob mit Dampfbahn oder zu Fuss, bringt auch Hunger mit. Der Hit des Hauses ist die selbstgemachte Rothorn-Rösti mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und mit Käse überbacken, dazu mit Spiegelei serviert. Aber auch die Älplermagronen und die urchige Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce gehören zu den Klassikern. Wo möglich, werden Lieferanten aus der Region berücksichtigt. Die H&R Gastro in Interlaken ist dabei eine wichtige Partnerin. Sie sorgt dafür, dass Kaffee, Käse, Fleisch und Co. aus dem Berner Oberland stammen. Für ein positives Erlebnis sorgen auch die vielfältigen Events: Im Berghaus Rothorn Kulm ist das Bärg Zmorge am Wochenende oder das Vollmond Dinner besonders beliebt. Dampfbahnfans finden am «Heizerkurs» ihren Spass. Während den fünf Monaten von Juni bis Oktober besuchen rund 50 000 Gäste das Berghaus auf dem Brienzer Rothorn. Die Abläufe im Gastrobetrieb sind daher auf Effizienz getrimmt. Die Bestellungen der Gäste gehen via Tablet direkt in die Küche und ans Getränkebuffet, wo auch eine Postmix-Getränkeanlage von Grapos im Einsatz steht, die dafür sorgt, dass die Softdrinks im Nu bereitstehen.

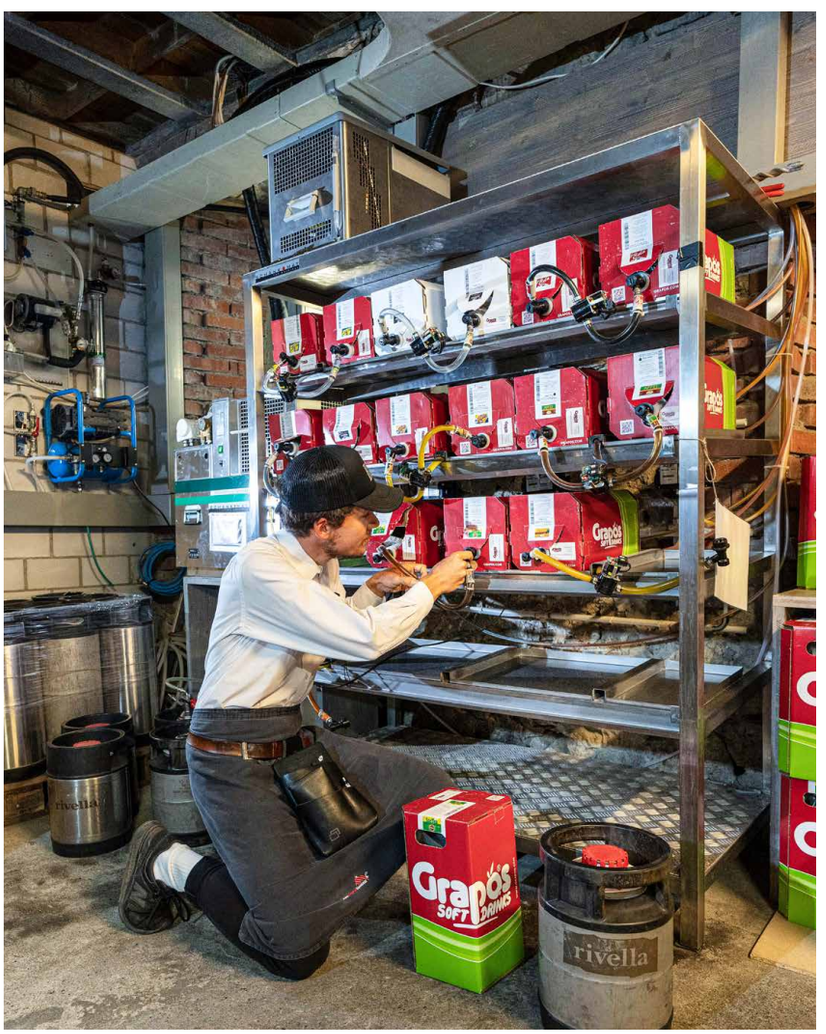
Erfrischende Softdrinks mit Weitsicht

Bei so regem Betrieb wie auf dem Brienzer Rothorn erleichtert der Postmix-Getränkeausschank der Grapos Schweiz AG das Leben des Servicepersonals enorm. Das Unternehmen aus Worb BE vertreibt die innovative Schanktechnik und nennt diese «Schankomat». Daraus sprudeln die Grapos-Softdrinks. «Der Schankomat ist ausgeklügelt, das System clever aufeinander abgestimmt», betont Toni Fankhauser, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG.

Ökologischer Fussabdruck um 90 Prozent reduziert

Diese Zahl ist eindrücklich und kann nicht genug hervorgehoben werden: «Der ökologische Fussabdruck von Grapos Getränken ist 90 Prozent kleiner gegenüber einem Getränk in der Flasche.» Das Argument ist bestechend. Doch bei weitem nicht das einzige, das für Grapos spricht. «Die ganze Anlage findet auf kleinstem Raum im Keller Platz. 20 Bag-in-Boxen mit den Grapos-Konzentraten benötigen lediglich zwei Quadratmeter Raumbedarf und ergeben 1200 Liter Fertiggetränke. Ausserdem ist die Logistik dank dem Bag-in-Box-System sehr einfach, und die umweltfreundliche Verpackung der Einweg-Boxen lässt sich recyclen. «Das ist gerade für die Berggastronomie ein enormer Vorteil. Stellen Sie sich mal vor, wir müssten Glas und PET-Flaschen den Berg hoch- und runterbringen», gibt Sandra McClure zu bedenken. Apropos Logistik: Die Grapos Boxen erleben wohl eine der spektakulärsten Fahrten der Schweiz. Denn der Warenlift führt von der Bergstation der Dampfbahn in luftiger Höhe und atemberaubendem Blick auf See und Berge bis zum Restaurant. Da möchte man doch glatt eine Bag-in-Box sein.





Blick in die Kellerräumlichkeiten im Berghaus Rothorn Kulm, wo die Bag-in-Boxen mit den Aroma-Konzentraten von Grapos gelagert sind und wo der Karbonator in Betrieb ist, welcher für die Kühlung des hauseigenen Wassers sowie – bei Bedarf – für die Zufuhr von Kohlensäure zuständig ist.

«Die Bag-in-Boxen lassen sich recyclen - das ist gerade für die Berggastronomie ein enormer Vorteil.»

Sandra McClure, Geschäftsführerin im Berggasthaus Rothorn Kulm

Frischer geht nicht!

Die Grapos-Konzentrate und die Kühlung des hauseigenen Wassers lagern im Keller auf kleinstem Platz. Von jedem Geschmack sind zwei Boxen durch einen Vakuum-Umschalter zusammengeschlossen. So wird ein Leerlaufen der Konzentrat-Leitungen verhindert. lst kein Konzentrat mehr in einer Box, schaltet das System einfach auf die nächste Box um. Die mit Pressluft betriebene Vakuumpumpe leitet die Konzentrate aus den Boxen und das im Karbonator gekühlte hauseigene Wasser zu den Ausschankhahnen des «Schankomat» hoch, wo sie A la minute gemischt werden – und fertig ist das erfrischende Softgetränk. Frischer geht nicht!

Ach ja – Holunderschorle, Cola, Citro, Mineralwasser und Co. kann man natürlich auch ohne Kohlensäure beziehen. Nebst den Grapos-Softdrinks ist auch Rivella im Angebot. Genau, das Echte! Denn die Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG pflegen mit Rivella eine langjährige Partnerschaft, welche es ermöglicht, dass das Schweizer Kultgetränk direkt ab dem Zapfhahn von Grapos sprudelt.

Schnell da – auch am Sonntag

«Auf die Ausschank- und Getränkespezialisten von Grapos kann ich immer zählen. Im Notfall stehen sie sogar am Sonntag hier oben auf dem Berg und sind einsatzbereit. Das kommt dann aber doch so gut wie nie

Kein umständliches Flaschenhandling, keine Entsorgung des Leergutes: Die Aroma-Konzentrate von Grapos sind so ergiebig, dass sie lediglich zwei Mal pro Saison per Warenlift von der Bergstation der Brienz Rothorn Bahn zum Berghaus Rothorn Kulm transportiert werden müssen.

Auch das Lokteam der Brienz Rothorn Bahn genehmigt sich gerne einen erfrischenden Softdrink aus dem «Schankomaten» der Grapos Schweiz AG.

vor», schmunzelt Sandra McClure. Das Team der Grapos Schweiz AG zählt sieben Mitarbeitende. Gemeinsam decken sie die ganze Schweiz ab. Das ist vollkommen genügend, denn die Postmix-Ausschankanlagen von Grapos sind in ihrer Funktionalität äusserst zuverlässig, Störungen gibt es kaum. Trotzdem ist man gerne beim Kunden vor Ort, stellt alles bedürfnisgerecht ein und schaut zum Rechten. «Wenn etwas nicht funktioniert, wollen wir den Ausschank innerhalb von zwei bis drei Stunden wieder herstellen. Schliesslich ist der Erfolg unserer Kunden auch unser Erfolg», weiss Rolf Dütsch, Mitinhaber von Grapos Schweiz AG.

Der Einbau der ersten Grapos-Anlage im Berghaus Rothorn Kulm liegt einige Jahre zurück. Im Frühling 2020 hat man das Postmix-Getränkesystem komplett erneuert und vom alten WMF- auf den Grapos-Ausschankbalken gewechselt. Auf diesem sieht man links und rechts aussen einen Double-Touch. Also einen Ausschankmodus, der übereinander angeordnet ist. «Den Double-Touch setzen wir ein, wenn wir den Ausschankbalken wegen Platzmangels nicht breiter installieren können, der Kunde aber doch ein breites Sortiment an Geschmacksrichtungen anbieten will», erklärt Toni Fankhauser das System. Der Ein- und Umbau ging hier oben auf dem Brienzer Rothorn in nur drei Wochen über die Bühne. Eine Lösung für einen optimalen Einbau findet sich immer, schliesslich haben die Macher von Grapos bereits über 350 Systeme in der Schweiz implementiert.

«Wenn etwas nicht funktioniert, wollen wir den Ausschank innerhalb von zwei bis drei Stunden wieder herstellen.»

Rolf Dütsch, Mitinhaber und Mitglied der Geschäftsleitung der Grapos Schweiz AG

Eine erfolgreiche und langjährige Partnerschaft: Rolf Dütsch und Toni Funkhauser, Mitinhaber der Grapos Schweiz AG, nehmen Sandra McClure, Geschäftsführerin im Berghaus Rothorn Kulm, in die Mitte.

Mehr zum Thema

Brienz Rothorn Bahn AG
Berghaus Rothorn Kulm
3855 Brienz
Tel. 033 951 12 21
berghaus@brb.ch
www.brienz-rothorn-bahn.ch/berghaus

Grapos Schweiz AG
Bollstrasse 61
3076 Worb
Tel. 031 838 74 74
info@grapos.ch
www.grapos.ch