

Wasserausschank im Panorama Restaurant Hartlisberg, Steffisburg:

Mehrwert-Wasser für schlaue Füchse wie Rolf Fuchs

Spitzenkoch Rolf Fuchs spannt im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg den kulinarischen Bogen von der hochstehenden Bistro- zur ausgeklügelten Gourmet-Küche und setzt neuerdings beim Wasserausschank auf Hahnenwasser, still oder spritzig, auf jeden Fall regional, perfekt aufbereitet von einem BWT-Trinkwasserspender und veredelt mit Magnesium für mehr Geschmack. Das Wasser fliesst vom Zapfhahn frisch und präzise in schnörkellose Glasflaschen und glasklare Mineralgläser. Ein cleveres Investment, wie es sich für schlaue Füchse wie Rolf Fuchs gehört.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Spritzig oder still. Perfekt
aufbereitetes Hahnenwasser
passt auch auf den Gourmet-Tisch.

Rolf Fuchs ist 44 Jahre alt und Besitzer, Geschäftsführer und Küchenchef im Restaurant Panorama Hartlisberg in Steffisburg. Er gehört zu den «Jeunes Restaurateurs», ist mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet und einer von fünf Füchsen, die den Betrieb mit dem grossartigen Postkartenblick auf Thun, See und Voralpen in Schuss halten. Er wäre aber nur halb so erfolgreich ohne Manuela Fuchs, die starke Frau an der Front, ohne das Team und ohne Kari Fuchs, sein Vater und der Mann für alle Fälle. Er hat den Betrieb seinerzeit mit seiner Frau aufgebaut und zu einem etablierten und renommierten Restaurationsbetrieb entwickelt. Als Rolf Fuchs Mutter erkrankte, übernahm der Sohn die Küche und Vater Kari wechselte an die Front.

Es war ein trauriger Start in den Familienbetrieb und ein Sprung ins kalte Wasser. Der junge Rolf Fuchs dirigierte bereits mit 22 eine Crew aus mehreren Köchen und Lernenden und arbeitete sich mit der ganzen Familie durch die Verlustphase der viel zu früh verstorbenen Mutter. «Arbeit war für alle die beste Therapie», sagt Rolf Fuchs



Der Trinkwasserspender von BWT: Zeiteinbussen im Service wollte Rolf Fuchs keine hinnehmen – muss er auch nicht.

GASTRONOMIE

rückblickend, dem nebst einer Wintersaison bei Robert Speth in der Chesery in Gstaad und einem Stage bei Daniel Bumann in der Chesa Pirani in La Punt keine Zeit für weitere Stages in New York, Paris oder anderen Metropolen blieb. Und so waren es vor allem die beiden Spitzenköche, die seine Liebe zur Gourmetküche weckten – ebenso wie sein Lehrmeister und Executive Chef Gregor Zimmermann im Bellevue Palace Bern, der das Feuer für Wettbewerbe entfachte.

Rolf Fuchs kochte sich erfolgreich durch Kochkunst-Wettbewerbe und -Meisterschaften, bereicherte Gelerntes mit eigenen Inspirationen und räumte zahlreiche Medaillen und Preise ab. Er nahm bereits mit 20 am Swiss Culinary Cup teil und gewann im Folgejahr als jüngster Teilnehmer den ersten Platz und damit den Titel «Koch des Jahres 1998». Er wurde zuerst Schweizer- und dann Weltmeister an den internationalen Berufsweltmeisterschaften in Montreal und gewann 2004 unter dem Coaching von Philippe Rochat den Wettbewerb «Trophy International» und damit den Spezialpreis «Prix Norges».

Ausgezeichneter Lehrmeister

Eine Ehrung sticht aus den vielen Auszeichnungen besonders hervor: 2019 wurde er zum Zukunftsträger und «Berufsbildner des Jahres» erkoren – eine grosse Ehre für einen Koch, dem die Ausbildung angehender Köchinnen und Köche sehr am Herzen liegt. «Was wir von unseren Mitarbeitenden erwarten, leben wir jeden Tag vor», sagt



Ein frischer Look: Manuela und Rolf Fuchs nutzten den Lockdown für einen Umbau.



Der Fuchs, ein Markenzeichen. Schlau, gewitzt, schnell und Namensvetter der Gastgeber.



Ein Familienbetrieb: Vater Kari Fuchs ist die gute Seele im Betrieb, damit Manuela und Rolf Fuchs Geschäft und Familie gut vereinen können.

Rolf Fuchs und rühmt die Konstanz seiner Crew, ein kleines, aber motiviertes Team, optimal eingespielt und damit in der Lage, tolle Leistungen auf die Teller der Gäste zu bringen. Die Lehrstellen in der Küche sind bereits zwei bis drei Jahre im Voraus besetzt. Einige schalten sogar ein Zwischenjahr ein, um die Fuchs-Schule zu durchlaufen. Ein Privileg. So «verwöhnt» er mit seiner Küche-Brigade ist, so schwierig gestaltet sich die Personalsuche im Service. Rolf Fuchs hatte bisher zwei Köche, welche der Küchen-eine Service-Ausbildung folgen liessen. Ein Glücksfall, wenn Jungprofis ihr fundiertes Wissen aus der Küche zum Gast tragen, zum Beispiel in die Cayenne-Stube mit rund 35 Sitzplätzen, wo eine piekfeine Gourmet-Küche präzise und mit viel Liebe zum Detail angerichtet wird, originell, überraschend, kreativ, jeder Gang ein Genuss und optisch ein



In der Gaststube ist die Küche wärschafter, aber nicht weniger raffiniert.

Kunstwerk, Gang für Gang perfekt orchestriert. Da folgt ein gerolltes Gewürzschweinchen mit Kabis und Papaya auf Bodensee-Zander im Meerrettichschaum und dieses auf ein Brisket&Filet vom Hartlisberger Beef mit gebratenem Maisbrot, eingelegten Sommertomaten und Schwarzwurzel. Im Gastraum nebenan kommen die Gerichte bodenständiger, aber nicht weniger raffiniert daher. «Unsere Bistro-Küche ist regional, frisch, ohne viel Schnickschnack, aber mit viel Geschmack zu attraktiven Preisen»,



Glasklare Sicht auf ein besonders schönes Fleckchen Schweiz.

betont Rolf Fuchs gegenüber GOURMET. Hier servieren Manuela Fuchs und ihre Crew zum Beispiel glasierte Schweinsbacken mit Blumenkohl und Mandeln zur Vorspeise und ein Kalbs-Kotelett mit goldenen Bratkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterbutter zum Hauptgang. Zwei Küchen, eine Crew und Rolf Fuchs mittendrin: Den Gourmets macht er die Bistro-, den Liebhabern des Wärschaften die Sterneküche beliebt. Genuss hat viele Gesichter. Und wer sich auf diesen Fuchs-Deal einlässt, kommt wieder, isst mal hier, mal da. So werden Gäste gleich auch zu Stammgästen!

Schöne Aussichten

«Am einfachsten gelingt diese Reunion übrigens auf der Terrasse, wo sich Gourmets und Bistro-Geniesser besonders nahekommen. Wir besetzen entweder die Terrasse oder den Innenbereich, aber nie beides, um Wetterkapriolen auszuweichen, aber auch der Kapazität wegen», sagt Rolf Fuchs, der vom Brot bis zur Praline alles selber produziert und nicht mehr als 70 Gäste auf einmal bedient. Hier auf der Terrasse sitzen alle im gleichen Boot, lassen den Blick über Steffisburg, Thun, über See und Berge schweifen, aber auch über den Tellerrand hinaus auf das Menu der anderen Gäste, vor allem, wenn die Gourmet-Gänge mit spektakulären Einlagen aufgetragen und von vielen «Aaahs» und «Oooohs» begleitet werden.



Die piekfein angerichtete Entenleberpastete trägt die Handschrift von Spitzenkoch Rolf Fuchs.



Angerichtet mit viel Liebe zum Detail.



Genuss bis in die Spitze.



Sympathische Gastgeber:
Manuela und Rolf Fuchs.

Das ist im frisch renovierten Innenbereich zwar nicht möglich, die räumliche Trennung von Cayenne- und Gaststube bietet hingegen mehr Diskretion. Hier erfordert der Brückenschlag von der einen zur anderen Küche einfach etwas mehr kommunikatives Geschick, aber das liegt Rolf und Manuela Fuchs sowieso am Herzen, den Gast zu begleiten, zu beraten, ihn zu verwöhnen, seit dem Lock-down in einem eleganten neuen Rahmen. «Wir haben den Boden, die Decken, das Mobiliar, auch die Kühlanlage und das Buffet erneuert», sagt Rolf Fuchs, der die Krise auch als Befreiungsschlag erlebt hat. «Heute schliessen wir das Restaurant um 14 Uhr. Die Mittagsgäste bleiben sitzen, der Service hat mehr Zeit für sie und später für die Abend-Vorbereitungen.»

BWT-Wasser auf Knopfdruck

Das wäre früher undenkbar gewesen. Die Öffnungszeiten waren unantastbar, fast in Stein gemeisselt. Auch das Hahnenwasser auf dem Gourmettisch musste sich seinen

Platz erkämpfen und zeigen, dass einfach verfügbar nicht heisst, dass es wertlos ist. Im Gegenteil: Aufbereitetes Leitungswasser – still oder spritzig – ist ein Genuss, ein ebenso solider Begleiter feinsten Speisen und auserwählter Weine wie Mineralwasser aus der Flasche. Klar, Wasser bleibt ein Nebendarsteller, es ist bescheiden in seinem Auftritt, aber insgeheim auch ein Star: Nahezu jeder Gast bestellt Wasser. Ob aus der Flasche oder aus dem Zapfhahn ist letztlich egal, fein muss es sein.

Und wie es sich für einen Star gehört, gesellt sich der BWT-Wasserspender im Restaurant Panorama Hartlisberg inzwischen selbstbewusst zum Bierzapfhahn. Ein Tower aus gebürstetem Edelstahl, schlank, geradlinig, edel, einer der auf der Theke nicht zu dick aufträgt, sondern mit zurückhaltender Ästhetik überzeugt. Die BWT-Wasserbar 30, ausgelegt für eine Kapazität von 120 Gästen, spendet über zwei programmierbare Tasten zwei gekühlte Wasserarten – still und kohlensäurehaltig. Das Wasser sprudelt schön dosiert in hochgeschlossene Flaschen, stellt ab, bevor der



Bierhahn neben Wasserhahn: Sie harmonisieren optisch und teilen sich eine CO₂-Flasche im Keller.



Edel und vielfältig: Über zwei programmierbare Bedientasten fliesst gekühltes Wasser passgenau in schöne Flaschen.

i

Wasserwissen: Ich bin sitt und satt

In wasserärmeren Regionen gibt es Wörter für das «Nicht-mehr-durstig-sein», im deutschen Sprachgebrauch nicht. 1999 lancierte der Duden einen Wettbewerb, um ein entsprechendes Wort zu finden. Mehr als 100 000 Personen haben rund 45 000 Vorschläge eingereicht. «sitt» machte das Rennen, setzte sich aber trotz kurzzeitiger Aufnahme in den Duden nie durch. Es war der grösste Versuch, eine Lücke der deutschen Sprache durch einen Wettbewerb zu schliessen.

Sie werden die Schweiz in Zukunft gemeinsam mit der WasserBar bedienen: Rolf Egli (r.) ist in der Region Zürich Nord-Schaffhausen und Graubünden unterwegs, Laszlo Ceh in der restlichen Schweiz, unter anderem in der Westschweiz.



30 Techniker sind schweizweit für BWT unterwegs und zügig vor Ort, wenn sie gebraucht werden.



Die BWT-Wasserbar 30 spendet Wasser auf Knopfdruck: Ein schlaues Investment von Rolf Fuchs.

Hals voll ist – das ist für einen rationellen Betrieb wichtig: «Die Mehrarbeit zum früheren Handling mit den Flaschen durfte im Service nur minimal grösser sein.»

Mehr Platz im Keller

Die Kühleinheit ist im Keller untergebracht, wo sich Wasserbar und Bierzapfhahn eine CO₂-Flasche teilen. «Das Wasser verkaufen wir zum gleichen Preis wie das bisherige Mineralwasser. Teuer ist ja nicht das Wasser, sondern die Dienstleistung. Diskussionen gab das keine, im Gegenteil, der Nachhaltigkeits-Gedanke kommt sehr gut an, das Wasser überzeugt. Ausserdem haben wir mehr Platz im Keller, kein Leergut, das herumsteht und kein Lieferant, der mit schweren Harassen ein- und ausgeht, sondern nur fein aufbereitetes Wasser, das jederzeit fliesst», betont Rolf Fuchs gegenüber GOURMET.

Eine rundum gute Geschichte also, mal still, mal spritzig. Und eine gute Zusammenarbeit: «Das erste Mal sah ich die Wasserbar bei der Gschwend Gastrobau AG in Thun, die unseren Umbau realisiert hat. Auf weitere Recherchen folgten zwei Telefongespräche mit BWT, deren schlechte

Verbindung nicht darüber hinwegtäuschte, dass sich Rolf Fuchs und Rolf Egli, Verkaufsleiter des Bereich AQA Drink bei der BWT Aqua AG, auf Anhieb optimal verstanden. «Rolf Fuchs wusste genau, was er wollte. Vor Ort haben wir die Abläufe hinterfragt, das Buffetsystem neu aufgebaut und uns mit Buffetbauer und Bierlieferant abgesprochen. Und dann ging es auf einmal schnell», sagt Rolf Egli.

Erfolgreich gestartet

«Die Ungewissheit im Frühjahr erhöhte den Zeitdruck. Wir starteten schliesslich mit der Terrasse und erwirtschafteten trotz kaltem Mai-Wetter 70 Prozent unseres Umsatzes. Wir hatten tolle Gäste, spürten sehr viel Solidarität. Die Wertschätzung ist gross und der Franken rollt», sagt Rolf Fuchs. Und auch bei der BWT Aqua AG läuft alles rund. Rolf Egli erhält Verstärkung durch Laszlo Ceh, der bisher den Bereich water + more von BWT verantwortete. «Die Nachfrage nach Trinkwasserspender in Hotellerie und Gastronomie ist gross, weil auch sie den Druck zu CO₂-Einsparungen spüren und die Hebelwirkung beim Wasser besonders gross ist», erklärt Rolf Egli.

GASTRONOMIE

«Alles was eine WasserBar braucht, ist ein Strom- und ein Wasseranschluss. Von dort durchläuft das Wasser den BWT-Filter, der Schadstoffe ausfiltert, ihm Magnesium zuführt, das als Geschmacksträger fungiert, das Wasser weicher macht, ihm einen speziellen Pfiff verleiht. Vor allem im Schnitzwasser spürt man den Unterschied zum Hahnenwasser, weil Magnesium auch die Bitterstoffe der Zitrone neutralisiert», erklärt Laszlo Ceh. «Unsere ‹Mercedes›-Anlagen kommen ohne viel technischen Schnickschnack aus und garantieren deshalb einen störungsfreien Betrieb», ergänzt Rolf Egli, der sich der Verantwortung bewusst ist, wenn der Gastgeber das Wassergeschäft in seine Hände legt.

Ein Vertrauensbeweis, der sich im besten Fall herumspriecht. Im Restaurant Panorama Hartlisberg zum Beispiel mit einer Postkarte, die jeder Gast erhält, der hier geniesst. Den Versand übernehmen die Gastgeber, ein schönes Panorama auf der einen, nette Worte auf der anderen Seite: «Liebe Renée, Manuela und Rolf Fuchs sind bezaubernde Gastgeber, das Rindstartar war ein Traum, das Coupe Dänemark überraschend anders und das aufbereitete Hahnenwasser eine nachhaltige Idee, die schmeckt und dem Mineralwasser längstens das Wasser reicht. Wäre das nicht etwas für dich? Herzlich, Annabelle.»



Ein Hingucker: Serviert in schönen Flaschen, geniesst aufbereitetes BWT-Wasser einen dezent edlen Auftritt.



Ein cooles Team, das dem Herbstwetter trotzt: Die Gastgeber Manuela und Rolf Fuchs mit Rolf Egli und Laszlo Ceh, die beiden Experten für leistungsstarke Trinkwasserspender der BWT Aqua AG.



Mehr zum Thema

Restaurant Panorama Hartlisberg

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

BWT Aqua AG

Hauptstrasse 192
4147 Aesch
Tel. 061 755 88 99
info@bwt-aqua.ch
www.bwt.com