

Sozial-, Kultur- und Tagungszentrum Rüttihubelbad, Walkringen im Emmental:

FLEXIBEL UND VIELFÄLTIG

Das Rüttihubelbad in Walkringen am Eingang zum Emmental ist ein Sozial-, Kultur- und Tagungszentrum, eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, mit Blick auf Berner Alpen und trotzdem nur eine halbe Stunde von Bern, Thun und Burgdorf entfernt, ein Ort zum Geniessen also – mit allen Sinnen, zum Beispiel im «Sensorium» oder im Restaurant. Das Rüttihubelbad punktet auch mit einer grandiosen Vielfalt, die gleichzeitig eine grosse Herausforderung bildet. Dazu passt der Kaffeegenuss, zubereitet in einem effizienten Kaffeevollautomaten der Cafina AG.

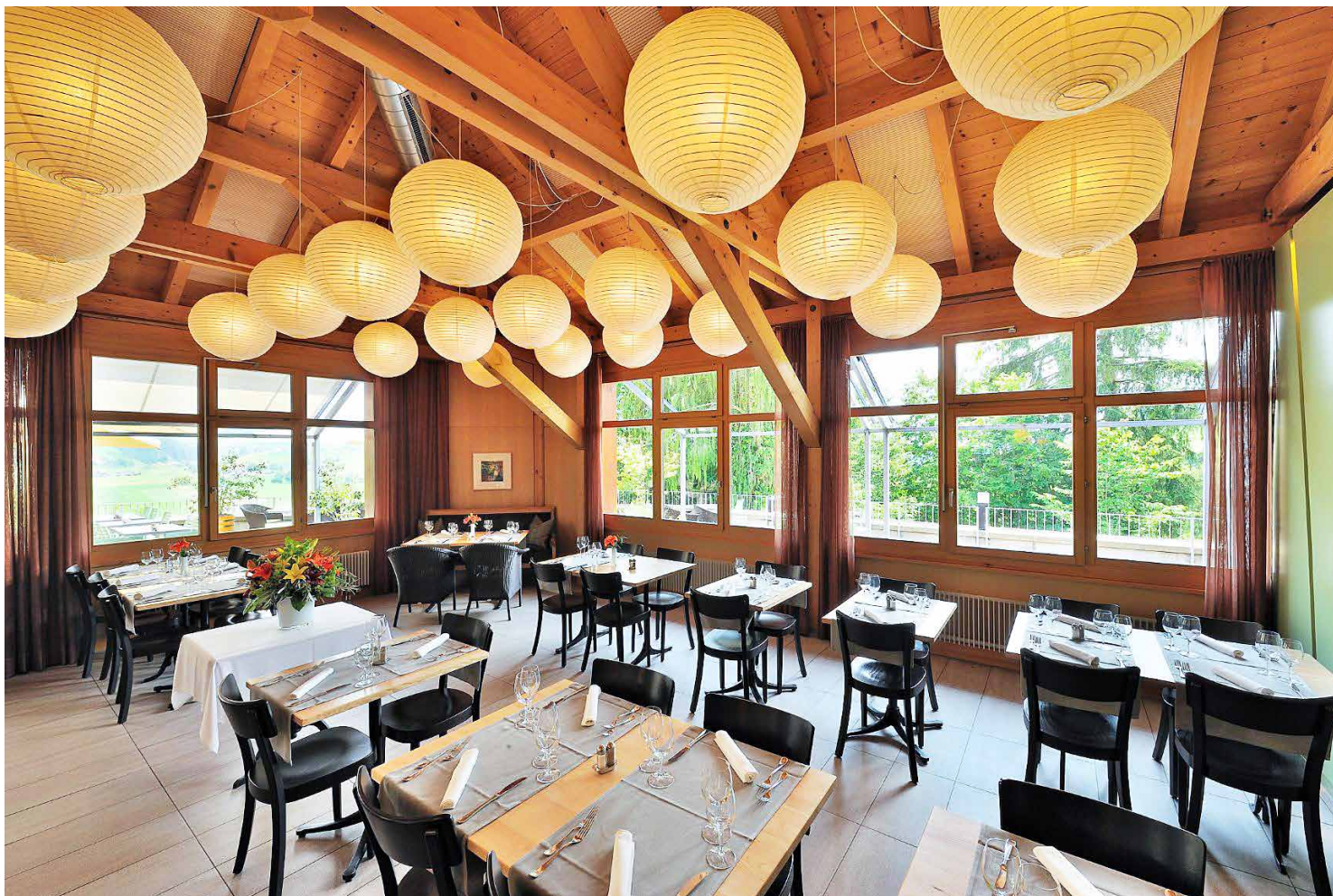
Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Das Rüttihubelbad trägt viele Hüte: Es ist ein hervorragendes Restaurant, betreibt ein «Sensorium», ein Laden-Kafi und übernimmt mit einem Alters- und Pflegeheim sowie einer sozialtherapeutischen Gemeinschaft auch soziale Verantwortung.

Der Blick in die Geschichtsbücher des Rüttihubelbads ist spannend, ein AufundAbvonErfolgen undNiederlagen, eine Geschichte, die vielen bruchstückhaft in Erinnerung bleibt und damit zur Bildung von Vorurteilen neigt, die teils tief verwurzelt noch heute auf dem Betrieb lasten. «Für uns ist das Rüttihubelbad ein Herzensort. Wir wollen allen zeigen, wie unglaublich schön es hier ist», holt Manuela Liechti zum Befreiungsschlag aus. Seit Mitte 2019 teilt sie die Leitung der Gastronomie mit Annett Hofer und Michael Dettwiler. Annett Hofer hat die Hauptleitung inne, Michael Dettwiler ist Chef de Service und zuständig für Hotellerie und Reception, und Manuela Liechti obliegt die Leitung der Küche sowie das Marketing. Das Leitungstrio hat die Gastronomie im Rüttihubelbad neu positioniert. Mit dem Leitsatz «Bi üs daheime» empfangen die drei engagierten Gastgeberinnen und Gastgeber Familien mit Kindern ebenso wie Gäste aus dem angegliederten Alters- und Pflegeheim, aber auch Seminargäste, Wanderer, Biker, «Büezer», einfach alle, die im gemütlichen Restaurant mit 150 Sitzplätzen oder im Sommer auf der herrlichen Aussichtsterrasse kulinarische Köstlichkeiten geniessen wollen. Die Brigade mit Küchenchef Sebastian Kuhnt an der Spitze pflegt eine neuzeitliche Küche. «Frische Speisen zu fairen Preisen, Gemüse und Früchte in Bio-Qualität, Fleisch aus der Region, Bio-Kaffee und Kuchen aus der hauseigenen Backwerkstatt sowie Teespezialitäten aus Rüttihubelkräutern», erklärt Manuela Liechti die Vielfalt der Gastronomie und betont gleichzeitig die Herausforderung, dabei das Preis/Leistungs-Verhältnis familienverträglich zu

hubelbad neu positioniert. Mit dem Leitsatz «Bi üs daheime» empfangen die drei engagierten Gastgeberinnen und Gastgeber Familien mit Kindern ebenso wie Gäste aus dem angegliederten Alters- und Pflegeheim, aber auch Seminargäste, Wanderer, Biker, «Büezer», einfach alle, die im gemütlichen Restaurant mit 150 Sitzplätzen oder im Sommer auf der herrlichen Aussichtsterrasse kulinarische Köstlichkeiten geniessen wollen. Die Brigade mit Küchenchef Sebastian Kuhnt an der Spitze pflegt eine neuzeitliche Küche. «Frische Speisen zu fairen Preisen, Gemüse und Früchte in Bio-Qualität, Fleisch aus der Region, Bio-Kaffee und Kuchen aus der hauseigenen Backwerkstatt sowie Teespezialitäten aus Rüttihubelkräutern», erklärt Manuela Liechti die Vielfalt der Gastronomie und betont gleichzeitig die Herausforderung, dabei das Preis/Leistungs-Verhältnis familienverträglich zu





Im Rütthubelbad wird auch gerne gefeiert und getagt... zum Beispiel in der Enggistube, die Platz für 40 Personen bietet...

gestalten und trotzdem mit möglichst vielen Bio-Produkten dem anthroposophischen Leitbild der Trägerstiftung des Rütthubelbads zu entsprechen.

Kuren im «Fressbedli»

Mit dem Credo «Bi üs daheime» knüpfen die sympathischen Gastgeberinnen und Gastgeber gleichzeitig an die «häusliche Behaglichkeit» an, die das Rütthubelbad bereits vor über 150 Jahren pflegte. Den Grundstein dazu legte die Familie Schüpbach, die 1756 auf dem Rütthubel ein Bauernhaus baute und um eine Bewilligung ersuchte, zur Bewässerung des Landguts nach einer Quelle zu graben. Dabei stiess die Familie auf eine Mineralquelle, mit dessen Wasser Peter Schüpbach kurzerhand einige Badewannen füllte und Heilbäder anbot. Obwohl die Obrigkeit die Errichtung eines Bades auf dem Rütthubel verbot, ist aus verschiedenen Quellen zu entnehmen, dass in den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts auf dem Rütthubel Leute badeten.

Erst 1834 erhielten Peter Schüpbach und seine Söhne ein Badewirtschaftsrecht: Das Rütthubelbad

entwickelte sich zu einem beliebten Kurbad. Jeden Dienstag und Samstag holte der «Badomnibus» die Kurgäste in Bern ab, um ihnen die beschwerliche Anreise zu erleichtern. Die Gäste schätzten das Landleben und den ungezwungenen Umgangston sowie die Einfachheit, mit der es sich von luxuriösen Badeorten unterschied. Sie lobten die Heilkraft der «erdig-salinischen Eisenquelle» ebenso wie die kulinarischen Genüsse, die üppigen Bernerplatten und traditionellen «Merägg», für die das Rütthubelbad gerühmt wurde und die ihm den Übernamen «Fressbedli» eintrugen.

Eine neue Ära

Doch auf einmal wurde es still ums Rütthubelbad. Spinnweben und Staub setzten sich an – bis die Rütthubelbad AG der Familie Schüpbach 1982 Konkurs ging. Vier Jahre später plante die neu gegründete Stiftung Rütthubelbad den Betrieb eines gemeinnützigen Alters- und Pflegeheims auf anthroposophischer Grundlage. In zwei Bauetappen sollte darüber hinaus ein Kulturzentrum mit grossem Konzert- und Kongresssaal, ein

Restaurant, eine Pension, ein Laden mit Tea-Room, ein Ausstellungsraum, ein öffentliches Hallenbad mit Therapieräumen, ein Wohnhaus für Mitarbeitende und Behinderte sowie eine Werkstatt entstehen. Alles unterirdisch verbunden mit dem Wunsch, dem Projekt den Charakter eines «Dörfli» zu verleihen.

Ambitionierte Pläne, die schliesslich im Konkurs zu enden drohten, hätte in den 90er Jahren nicht eine neue Führung mit einer schrittweisen Sanierung die Finanzen wieder auf Kurs und die brachliegenden Kapazitäten in einen erfolgreichen Betrieb überführt. Heute ist das Rütthubelbad ein vielschichtiges Gebilde, bestehend aus 17 Hotelzimmern, zehn Alterswohnungen, einem Alters- und Pflegeheim inklusive Demenzabteilung für 80 Personen sowie einer sozialtherapeutischen Gemeinschaft, die 60 Menschen mit einer Beeinträchtigung Arbeits- und Wohnplätze bietet. In mehreren Seminarräumlichkeiten finden ausserdem Bildungskurse, kulturelle Anlässe und Ausstellungen statt.

Bewusst gepflegte Kaffeekultur

Die Stiftung Rütthubelbad hat sich mit rund 250 Mitarbeitenden zu einer der grössten Arbeitgeberinnen der Region entwickelt. 2004 wurde im nie realisierten Therapiebad das «Sensorium» eingerichtet, das an 80 Stationen mit Klängen, Farben, Schwingungen und Düften die Sinne der Besucherinnen und Besucher anspricht. «2008 wurde auch das Restaurant umgebaut», erklärt Manuela Liechi gegenüber GOURMET und betont, dass die grosse Vielfalt des Rütthubelbads ein Geschenk und gleichzeitig eine grosse Herausforderung bildet. Es sei schwierig, sich als öffentlicher Ort zu positionieren, der alle willkommen heisst, mit einem Restaurant, das zum gemütlichen Brunch, zum Familienessen oder zum romantischen Abendessen ebenso lädt wie zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag, wobei bewusst eine überdurchschnittliche Kaffeekultur gepflegt wird: Im Einsatz steht deshalb seit kurzem ein Kaffeevollautomat mit TopFoam der Cafina AG.

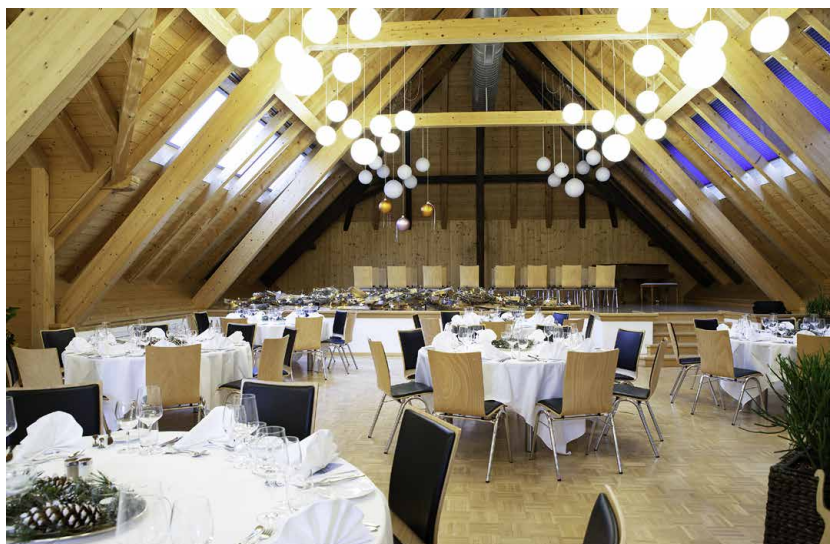
«TopFoam ist die bewährte Milchschaumqualität von Cafina, die nicht nur auf dem Löffel eine exzellente Figur abgibt, eine gewisse Festigkeit hat und den ursprünglichen Milchgeschmack im Mund beibehält», erklärt Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG, das Geheimnis der schaumigen Krone, die vor allem Latte Macchiato und Cappuccino verfeinert – im Rütthubelbad aber beispielsweise auch eine heisse Schoggi oder den beliebten Schoggichina, eine heisse Schoggi mit Espresso und TopFoam.



... in der Gaststube können rund 50 Personen geniessen...,



... in der heimeligen Moosstube, dem Originalteil des alten Bauernhauses, werden je nach Anlass 20 bis 40 Personen bedient...,



... und Hochzeiten mit bis zu 150 Gästen feiert man am besten im Walkringersaal.

Seit Mitte Dezember 2021 steht im Restaurant des Rüttihubelbads ein Kaffeevollautomat XT7 von Cafina im Einsatz, eine Doppelanlage mit neuen Top-Features wie automatischem Auslauf, extra grossen Bohnenbehältern und vorinstallierter Telemetrie – eine effiziente Kaffeemaschine also, welche (schlank im Design, mit 8,4 Zoll Touch-Display und einem starken Herzen in Form einer Edelstahl-Brühgruppe) einen konstanten Brühprozess und verschleissfreien Betrieb gewährleistet.

Einfach im Handling

«Ich freue mich sehr, das Rüttihubelbad als Neukunden gewonnen zu haben», sagt Cafina-Gebietsverkaufsleiter Rolph Müller, der mit seinen drei Kindern häufig im «Sensorium» war und beim ersten geschäftlichen Treffen mit Annett Hofer offerieren durfte, da der Ersatz der bestehenden Kaffeemaschine anstand. «Letztlich hat nebst dem hervorragenden Kaffeegenuss vor allem das einfache Reinigungsprozedere von Cafina überzeugt, die vollautomatisierte Reinigung des Brüh- und Milchsystems auf Knopfdruck, die ohne Kolbendemontage aufs Jahr hinaus einiges an Zeit und damit Personalkosten einspart», sagt Chef de Service Michael Dettwiler, welcher die bewährte Qualität der Cafina-Kaffeevollautomaten kennt und für einen Markenwechsel auch deshalb plädierte, weil er die einfache Bedienung der Cafina-Geräte bereits kannte und schätzt.

«Unser Tagesbetrieb wird auch nicht mehr durch offensichtliche Spülungen unterbrochen, und trotzdem haben wir ein HACCP-konformes Gerät in Betrieb», betont Manuela Liechi nur scheinbare Nebensächlichkeiten, die in der Gesamtbetrachtung einen grossen Mehrwert erbringen. Zusätzlichen Komfort bieten die extragrossen Bohnenbehälter – Zweikilobeälter für die Kaffee-, Einkilobeälter für die Espresso-Spezialitäten, welche die Cafina AG seit diesem Monat neu im Sortiment hat und die sich übrigens auch bei bestehenden Geräten ganz einfach nachrüsten lassen. «Die XT7 im Rüttihubelbad ist das erste Gerät, das wir mit extragrossen Bohnenbehältern ausgestattet haben. Werden hier morgens die Bio-Kaffeebohnen von Blaser Kaffee eingefüllt, reicht die Menge für rund 300 Tassen Kaffee und Espresso und damit für den erhöhten Bedarf eines hektischen Tages», betont Rolph Müller.

Stresstest bestanden

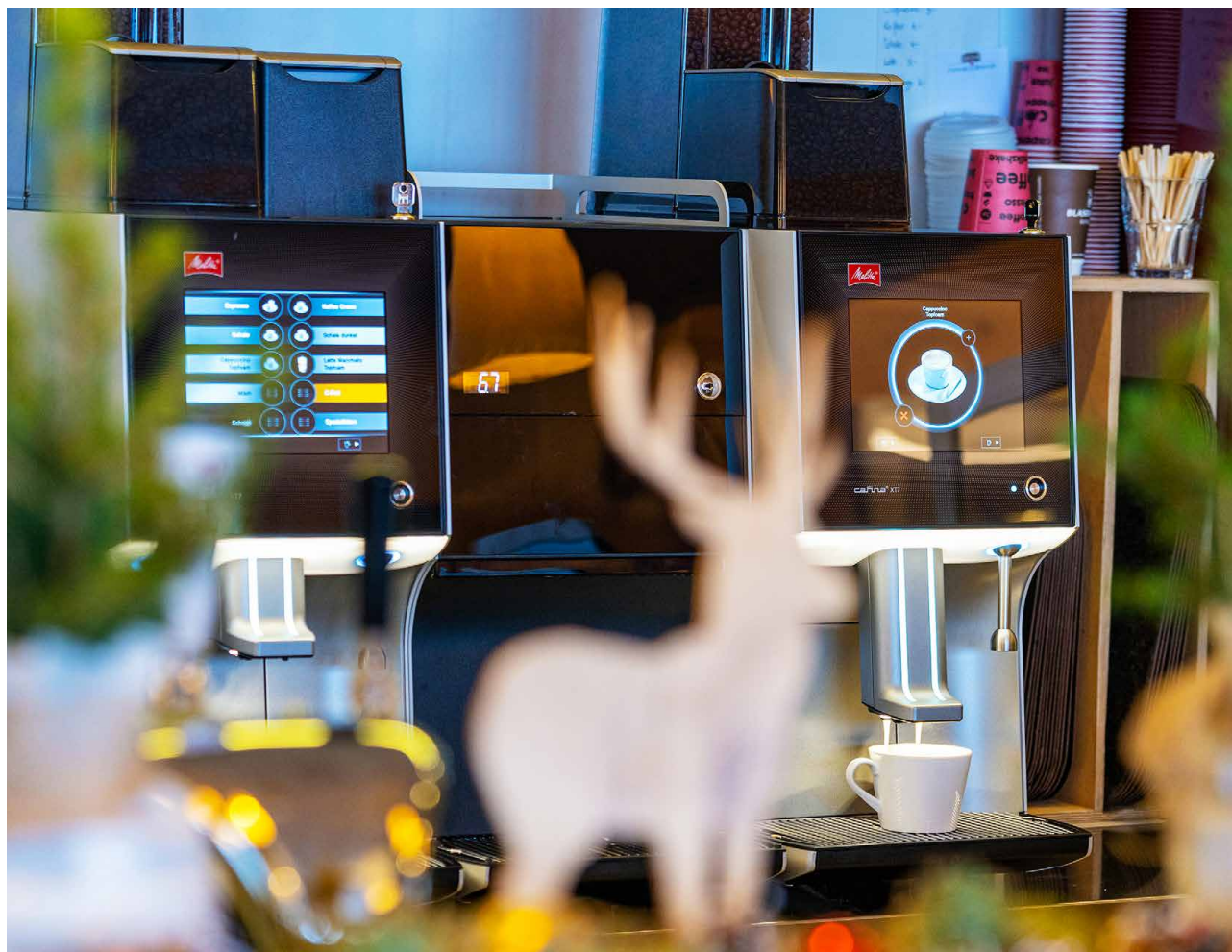
Im hektischen Restaurationsbetrieb zählt jede Minute. Nebst den grosszügigen Bohnenbehältern spart beispielsweise auch der automatische Auslauf wertvolle Zeit ein, eine weitere Top-Innovation des Kaffeevollautomaten XT7 von Cafina. Rolph Müller erklärt: «Der Auslauf passt sich automatisch unterschiedlichen Gefässgrössen an, nachdem wir die individuellen Voreinstellungen auf die

1 | Kaffeebohnen für den ganzen Tag: Die XT7 auf dem Rüttihubelbad ist mit extragrossen Bohnenbehältern bestückt. Eine Nachrüstung auf bestehenden Geräten ist problemlos möglich.

2 | Cafina konfiguriert Geräte auf Kundenwunsch: Die XT7 im Rüttihubelbad hat links beispielsweise ein Mischmodul für Kakaogetränke an Bord.

3 | Ein neues Top-Feature der XT7 – der Auslauf passt sich Gefässen passgenau an. Was sich im Self-Service bewährt, erleichtert auch den hektischen Servicealltag.





Mit dem neuen Kaffeevollautomaten XT7 von Cafina produziert das Team im Rüttihubelbad nicht nur feine Kaffee- und Kakaospezialitäten, sondern profitiert auch von einem einfachen Reinigungsprozedere. Ein Knopfdruck genügt.



Das Professional-Milchsystem spendet kalte und warme Milch sowie kalten und warmen Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz.

entsprechenden Espresso-, Kaffee- Cappuccino-Tassen sowie natürlich auch auf das Latte Macchiato-Glas vorgenommen haben.» Ein praktisches Feature auch für Selfservice-Betriebe, das sich auch im Service bewährt. Den Stresstest in zwei gut besuchten Aroser Berghütten bestand der automatische Auslauf letztes Jahr übrigens problemlos und ist nun fix an Bord der neuen XT-Kaffeemaschinen von Cafina.

Fix ist bei Cafina-Geräten ansonsten relativ wenig, da der modulare Geräteaufbau individuelle Konfigurationen erlaubt. «In der Standardkonfiguration fließt feiner Kaffee aus einer Mühle mit zentralem Wasserauslauf. Die Erweiterung mit Steam Control Plus erlaubt dann beispielsweise das separate Milchaufschäumen für die Zubereitung von moussigem oder stapelbarem Schaum im Barista-Kännchen, ein leistungsstarkes Instantmodul bereitet Kakaospezialitäten zu, die im Rüttihubelbad vor allem die kleinen Gäste sehr schätzen. Das professionelle TopFoam-Milchsystem erlaubt die Ausgabe von kalter und warmer Milch sowie von kaltem und warmem Milchschaum in variabler und

individuell programmierbarer Konsistenz», betont Cafina-Gebietsverkaufsleiter Rolph Müller gegenüber GOURMET.

Effizienter Service

Modulare Kaffeefullautomaten also, die passgenau für den jeweiligen Betrieb konzipiert werden. Für das Rütthubelbad war eine XT7 Doppelanlage die optimale Lösung, da sie die Kapazität in Form von zusätzlichen Kolben erbringt und damit leistungsfähiger ist als die einzelne XT8. Sie deckt 80 Prozent der Kapazitäten im Rütthubelbad ab und wird einzig an ganz stark frequentierten Tagen kurzzeitig an ihre Grenzen stossen, das gilt dann in der Regel aber auch für das Personal. Kurz und gut, die neue XT7 passt ins Rütthubelbad wie «die Nidle auf eine Emmentaler Meräuge». Michael Dettwiler ist ebenfalls zufrieden, hat auch den Cafina-Service bereits getestet. Der Techniker war für Feinjustierungen nach der Inbetriebnahme innert unglaublichen 15 Minuten vor Ort.

Betriebsstörungen behebt Cafina mit ihrem weitverzweigten Servicetechniker-Netz von über 50 Technikern und 8 Disponenten umgehend und gewährt mit unterschiedlich umfangreichen Service-Abos auch den regelmässigen Unterhalt der Geräte. Im Rütthubelbad sollen in den nächsten Jahren weitere Kaffeemaschinen ersetzt werden – im Laden-Kafi, im Walkringsaal und im «Sensorium». Um die vorinstallierte Telemetrie der neusten Cafina-Geräte zu nutzen, müsste die Maschinen-Flotte

allerdings viel grösser sein. Für Einstellungen erlaubt sie via Sim-Karte den Fernzugriff auf die Geräte. Kundinnen und Kunden können die Telemetrie ihrerseits für Kostenoptimierungen nutzen. Ein Feature für Grosskundinnen und -kunden wie Spitäler oder Altersheime, welches die Ambitionen von Cafina für stete Weiterentwicklungen beweist.



Qualität trägt Krone: Cafinas TopFoam ist unvergleichlich, ebenso wie der feine Schokoladenkuchen aus der hauseigenen Backwerkstatt, die Menschen mit einer Behinderung einen Arbeitsplatz bietet.



Manuela Liechti, Leiterin der Gastronomie im Rütthubelbad, schätzt die Qualität von Cafina ebenso wie die gute Zusammenarbeit mit Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.



Mehr zum Thema

Stiftung Rütthubelbad

Rütthubel 29
3512 Walkringen
Tel. 031 700 81 81
info@ruettihubelbad.ch
www.ruettihubelbad.ch

Cafina AG

Untere Brühlstrasse 13
800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch



**Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema**