Kaffeekultur im Berghotel Hahnenmoospass:

EIN GIPFEL-TREFFEN ERSTER GÜTE!

Im Hahnenmoos auf 1957 Metern beginnt der perfekte Schneetag mit einem Espresso oder Cappuccino. Genuss in bester Gesellschaft: Rundherum recken Wildstrubel, Ammertenspitz und Albristhorn ihre weiss gezuckerten Spitzen in den Himmel, und die Alpendohlen ziehen sanfte Kreise in den Himmel. Dann kann es losgehen, schwungvoll über breite Pisten. Das ist Freiheit, pures Glück. Mittags stärken heisse Gulaschsuppe und feiner Kaffee den müden Körper. Die warme Sonne hat den Schnee besänftigt, er ist weicher, fehlerverzeihender jetzt und das Skivergnügen grandios. Später trifft man sich im Hahnenstall. Zeit für einen Kaffee Luz, die Stimmung ist ausgelassen und die Kaffeevollautomaten von Franke Coffee Systems (Aarburg) sind immer noch in Hochbetrieb, bis auch die letzten Gäste zur finalen Abfahrt aufbrechen. So schön kann das Leben sein. Wo? In Adelboden-Lenk, dänk!

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

Hier taucht man frisches Brot in feinen Fondue-Käse. Das Schlemmerchalet hat die Kolumbus AG, die neue Besitzerin des Hahnenmoos, vor zwei Jahren neu gebaut.

Im Sommer 2022 eröffnet auf dem Hahnenmoos ein Glampingdorf. Luxus-Hütten mit freiem Blick auf Wildstrubel, Wildhorn und Ammertenspitz und, wenn das Dunkel der Nacht aufzieht, auf den Sternenhimmel.

Hier verbinden 70 Anlagen 200 Pistenkilometer, wenn man sechs Skigebiete zu einer Skiregion zusammenfasst. Adelboden-Lenk ist die bekannteste unter ihnen und das Hahnenmoos sein Dreh- und Angelpunkt, fast schon ein kleiner Weiler, mit Selbstbedienungsrestaurant und Hotelbetrieb, einer Gruppenunterkunft im alten Berghaus und einem Chalet, das dereinst als höchstes ganzjährig bewohntes Einfamilienhaus von der Lenk ausgezeichnet wurde. Vor zwei Jahren kam ein Schlemmerchalet hinzu, in dem Fondue serviert wird, dann der Hahnenstall, eine Après-Ski-Bar, deren rustikale Holzdielen tanzenden Skischuhen ohne weiteres Paroli bieten. Für den kommenden Sommer ist ein Glampingdorf geplant – Holzhütten mit kaum mehr als einem Glasdach zwischen der wärmenden Bettdecke und dem nächtlichen Sternenhimmel. Natur hautnah erleben und geniessen!

Der Berg ruft. Immer mehr Gäste suchen das Besondere weitab des städtischen Rummels, die Ruhe, die einkehrt, wenn sich die letzten Tagesgäste verabschieden und die Sonne auf ihrem Rückzug einen sanftroten Schleier auf den Bergspitzen hinterlässt. Friedvoll ist es dann. Einzigartig. Ein Gefühl, das noch Monate später an Regentagen ein Lächeln abringt. Es ist diese Ruhe, die Nick Reding immer wieder in die Berge zieht, der das Hahnenmoos mit seiner Partnerin Nicole Hänni seit fünf Jahren führt. Damals war es noch im Besitz von Marianne und Bernhard Spori-Beutter. Die dritte Generation, die hier oben erfolgreich gewirtschaftet hat.

Wer abends auf dem Berg bleibt, gehört morgens zu den ersten, die den Berg erobern. Der Espresso aktiviert die Kräfte und die scharfen Kanten von Ski und Bord geben Halt im harten Morgenschnee.

Auch draussen Kaffee auf Knopfdruck: Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Cappuccino aus einer Kaffeemaschine von Franke, konkret aus einem A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten.

Zwischen Adelboden und Lenk

Den Grundstein zum Hahnenmoos legte Gottfried Bircher aus Frutigen bereits 1905. Damals war der Pass noch nicht erschlossen, welcher Adelboden mit der Lenk verbindet. Zwei Gemeinden im Berner Oberland. Letztere liegt zuoberst im Simmental, vor dem Wildstrubel, dem wohl schönsten Talabschluss der Alpen, beschaulich, lieblich. Währenddessen ist Adelboden vor allem fürs Chuenisbärgli berühmt, dem schwierigsten Riesenslalom im Weltcup, in dessen Zielarena nicht nur Athleten, sondern auch das Vogellisi lautstark gefeiert wird. Letztgenannte ist eine Heldin, deren Herkunft nicht ganz gesichert ist: vielleicht war sie eine Schönheit, die Männern den Kopf verdreht hat, vielleicht eine Kräuterfrau, die immer in Begleitung eines Adlers oder Raben gesehen wurde. Wie auch immer – es gibt wohl kein Skiresort ausser Adelboden, das so fröhlich besungen wird.

Und eben dort, wo Adelboden und Lenk beidseitig besonders gut erreichbar sind, liegt das Hahnenmoos – ein Pass, den Touristinnen und Touristen nicht im Sturm erobert haben. Denn bereits 1919 wurde der Betrieb versteigert – und erst Jakob Reichen gelang, was Gottfried Bircher und seinen Nachfolgern verwehrt blieb: Das Hahnenmoos zu einem beliebten Ausflugsziel und zu einer Existenzgrundlage für mehrere Generationen zu machen. Jakob Reichen war der Grossvater von Bernhard Spori, der mit seiner Frau Marianne das Hahnenmoos von 1992 bis 2020 erfolgreich geführt hatte, bevor es in den Besitz der Kolumbus Immobilien AG mit Sitz in Belp überging, da keine familieninterne Nachfolge zur Verfügung stand.

Genuss auf 2000 Metern

Seit der Geschäftsübernahme investiert die Kolumbus AG laufend in den Standort auf 1957 Metern, so wie das dereinst die Familie Spori tat. Diese setzte vor allem mit dem Umbau im Jahr 2010

Abgezählt

Selbstbedienungsrestaurant:
800 Sitzplätze (Innenbereich und Terrasse)

Berghotel:
28 Zimmer, frisch renovierte im ersten Stock, nostalgische im zweiten Stock. Dusche und WC auf Etage.

Gruppenunterkunft:
Mehrbettzimmer für 44 Personen

Schlemmerchalet:
60 bis 80 Plätze für Fonduegenuss

Hahnenstall:
80 Stehplätze für Après-Ski

Glampingdorf:
Coming soon – Sommer 2022

«SIE SIND ÄUSSERST ZUVERLÄSSIG, ERZIELEN BESTE QUALITÄT UND MEISTERN EINE GROSSE NACHFRAGE IN KÜRZESTER ZEIT.»

Gastgeber Nick Reding über die Franke A800 Kaffeevollautomaten

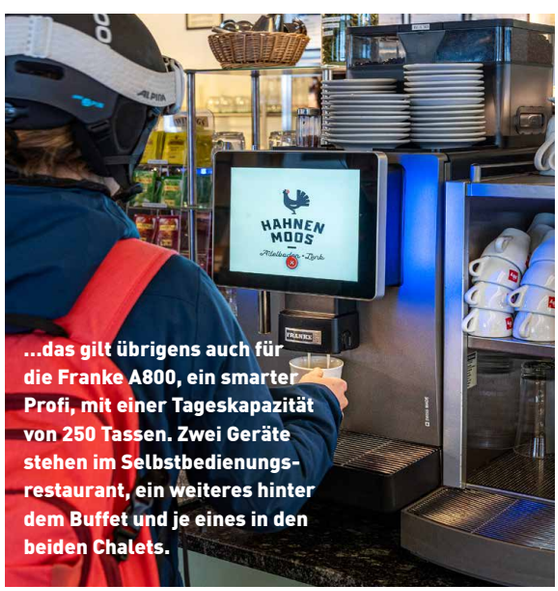
Schaumige Krone: Der Franke A800 FoamMaster ist bekannt für perfekten Milchschaum – kalt oder heiss.

einen Meilenstein, als sie Restaurant und Terrasse des Berghotels erweiterte. Ein Freeflow-System mit Frontcooking ermöglichte fortan die effiziente Bedienung von rund 800 Gästen. Mittendrin und weitum bekannt ist das reichhaltige Salatbuffet. Abgerechnet wird hier nach Tellergrösse und nicht nach Gewicht. An der Suppenstation gibt es eine Gersten-, eine Gulasch- und eine Tagessuppe. Die hintere Zeile vereint die Bäckerei (mit Spinat-, Zwiebel- oder Käsekuchen), den Asia-Counter (mit einem Curry-Reis-Gericht) und die Pasta-Station. Den grössten Andrang verzeichnet das Team am Grill – Bratwurst, Schnipo, Pouletschenkel, Steaks und Burger. Ein Schneesporttag erfordert zuweilen währschafte Kost.

Dazu auf Wunsch ein Hahnenmooswasser. Ein aus groben Bergkempen aufgetürmter Brunnen spendet frisches Quellwasser, das in einem aufwendigen Verfahren gewonnen wird. Natürlich gibt es auch Süssgetränke, Wein, Bier und Kaffee auf Knopfdruck: Espresso, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Cappuccino aus einer Kaffeemaschine von Franke, konkret aus einem A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten mit einer Kapazität von bis

Kaffeespezialitäten begleiten Schneesportlerinnen und Schneesportler den ganzen Tag. Morgens schwarz und sec oder genussvoll mit schaumiger Milch, gegen Abend dann gerne mit Schuss.

Das Selbstbedienungsrestaurant mit 800 Plätzen meistert dank einem Freeflow-System auch grosse Anstürme bestens...

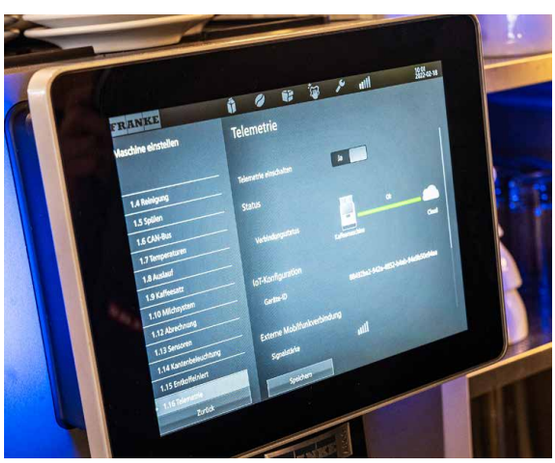


...das gilt übrigens auch für die Franke A800, ein smarter Profi, mit einer Tageskapazität von 250 Tassen. Zwei Geräte stehen im Selbstbedienungsrestaurant, ein weiteres hinter dem Buffet und je eines in den beiden Chalets.

Das Hahnenmoos setzt seit Jahren auf Frankes verlässliche Qualität. Die A800 wurde 2019 als Nachfolgemodelle eingeführt. Auch die Partnerschaft zwischen Franke und Hahnenmoos hat sich also bewährt…

«BEI UNS IST DER SERVICE-TECHNIKER NICHT IN ZEHN MINUTEN VOR ORT, DA MACHT EIN FERNZUGRIFF FÜR WARTUNGS- UND REPARATURARBEITEN SINN.

Nick Reding, Gastgeber vom Hahnenmoos



Dank Frankes Telemetrie-Lösung und Digital Services sind Maschinenkonfigurationen aus der Ferne jederzeit möglich – ein Mehrwert auf 1957 Metern.

zu 250 Tassen pro Tag. Ein Multitasking-Profi, der sich auch hinter dem Tresen bewährt und dort vor allem für Kaffeespezialitäten «mit Schuss» zum Einsatz kommt: Schümli Pflümli, Kaffee Luz, Kikeriki oder Hahnenmoos. Letzteres ist eine Hausmischung mit Zwetschgen, Bätzi und Williams. Kaffee hat viele Gesichter, und an einem Schneesporttag sind sie alle gefragt.

Kaffeekultur im Hahnenmoos

Insgesamt sind im Hahnenmoos fünf Kaffeevollautomaten A800 von Franke im Einsatz, zwei im Freeflow-Bereich, einer hinter dem Buffet und je einer in den zwei Chalets. Die Kombination von immer gleichbleibender perfekten In-Cup-Qualität und Zuverlässigkeit ist für den Betrieb im Hahnenmoos unentbehrlich. «Sie sind äusserst zuverlässig, erzielen beste Qualität und meistern eine grosse Nachfrage in kürzester Zeit», sagt Gastgeber Nick Reding, der hier auf dem Berg auch die digitalen Lösungen von Franke schätzt, die Franke Digital Services, die Maschinenkonfigurationen aus der Ferne erlauben. «Bei uns ist der Servicetechniker nicht in zehn Minuten vor Ort, da macht ein Fernzugriff für Wartungs- und Reparaturarbeiten Sinn. Ausserdem kann ich den 10,4-Zoll-Display selber mit Werbung bespielen, Events ankündigen oder das neue Logo einspielen.» Ein smarter Alleskönner also, der sich auch als Cross- und Up-Selling-Point bewährt – dank Franke Digital Signage. Sofort und in Echtzeit können Botschaft und attraktive Bilder auf dem Display eingeblendet werden. Kaffeekunden fühlen sich dadurch direkt angesprochen.

Die Liebe zu den Bergen

«Unsere Familie verbrachte die Skiferien Jahr für Jahr in Adelboden. Am Chuenisbärgli lernte ich Skifahren. Wir hatten immer Picknick dabei, kehrten nur am letzten Tag ein, um im Hahnenmoos die berühmte Spätzlipfanne zu bestellen, die es für Hotelgäste immer noch gibt.» Erinnerungen an sorglose Kinderzeiten. Die Liebe zu den Bergen blieb. Nachdem Nick Reding eine kaufmännische Ausbildung und im Anschluss die Berufsmatura und Hotelfachschule Thun absolviert hatte, lebte er ein halbes Jahr in Tansania, am Fuss des Kilimanjaro. Später wirkte er im

Auch sie haben sich einen Kaffee und eine Pause verdient: Susana Silva und Stefanie Gygax wirken während der Wintersaison auf dem Hahnenmoos.

Restaurant Aebi und im Hotel Steinmattli in Adelboden und war auf dem Niesen und in Käserstatt auf dem Hasliberg tätig. Jetzt verbringt er den Grossteil der Woche im Hahnenmoos und beginnt seinen Tag wie immer mit einem Espresso, schwarz und stark – und geniesst die Ruhe vor dem Sturm… Hier oben hat beides seine Berechtigung. Ein fast schon rhythmisches Kommen und Gehen, wie Ebbe und Flut.

Auch Thomas Dreier, als Gebietsverkaufsleiter der Franke Kaffeemaschinen AG für den Kanton Bern verantwortlich, beginnt seinen Tag mit einem Espresso. «Ebenfalls schwarz, weil das den Charakter des Kaffees am ehrlichsten offenbart.» Als halber Oberländer ist er mit dem Skifahren aufgewachsen. Das mag mit ein Grund sein, dass Nick Reding und Thomas Dreier das Heu auf der gleichen Bühne haben, sie waren sich von Anfang an sympathisch.

Bewährte Partnerschaft

Thomas Dreier ist in Bergrestaurants genauso oft unterwegs wie in städtischen Restaurationsbetrieben in Bern oder Biel. Für ihn ist es ein interessantes Spannungsfeld , weil überall guter Kaffee gefragt ist. 17 Jahre war er Servicetechniker bei Franke, seit drei Jahren nun im Verkauf tätig, und er sagt: «Das ist keine One-Man-Show. Wir sind ein gutes Team. Ein Verkauf ist unter Umständen rasch realisiert, aber wir streben Partnerschaften an, unterstützen die Gastronomen mit unserem Service über die gesamte Lebensdauer einer Kaffeemaschine. Über 40 Servicetechniker sind in der Schweiz unterwegs, zehn allein in der Region

Genuss auf 1957 Metern: Kaffeepause und die prachtvolle Aussicht geniessen.

Bern. Mit ihren fahrenden Lagern haben sie am Vorabend bestellte Teile frühmorgens im Auto, das ist speditiv.»
Das Hahnenmoos setzt seit Jahren auf Frankes verlässliche Qualität. Die A800 FM wurde 2019 als Nachfolgemodell eingeführt. FM steht für FoamMaster und das wiederum für perfekten Milchschaum – warm oder kalt. Die Partnerschaft zwischen Franke und Hahnenmoos hat sich bewährt, basiert auf Vertrauen, ein Geben und Nehmen, wie Thomas Dreier sagt.
Franke Coffee Systems ist Marktführer in der Schweiz und auch weltweit gut unterwegs. Woran liegt es? «Auf das Gesamtpaket kommt es an, d.h. Produktqualität, Innovation, Kundenfokus, Services und, ganz klar, Schweizer Qualität. Wir beziehen zwar Teile aus dem Ausland, bauen die Produkte aber in Aarburg zusammen. Das gewährt uns eine gewisse Unabhängigkeit, die in Zeiten wie diesen an Bedeutung gewonnen hat», erläutert Thomas Dreier. Einen Skitag beschliesst übrigens auch Thomas Dreier gerne mit einem Kaffee Luz, der dank Bypass-System effizient zubereitet ist, weil mehr Wasser in kürzerer Zeit durchfliesst und den Kaffee Luz schön durchmischt…

Facts & Figures

A800 Kaffeevollautomaten: die Konfiguration für den Kaffee-Erfolg auf dem Hahnenmoos

- Die Franke A800 – für einen Premium-Kaffeegenuss im Hochleistungsbereich.
- Das Drei-Boiler-System der A800 ist ein regelrechter Multitasker: Kaffee für einen Kunden zubereiten, eine Tasse Tee für einen anderen brühen und Milch aufschäumen - alles gleichzeitig.
- Mit der FoamMaster-Technologie kann eine fast grenzenlose Milchgetränkeauswahl angeboten werden. Vollautomatische Zubereitung von warmen oder kaltem Milchschaum, heisser oder kalter Milch von verschiedenen Milchsorten auf Knopfdruck.
- Die iQFlow-Technologie: die Extraktionssteuerung gewährleistet in Echtzeit eine gleichbleibend hohe In-Cup-Qualität und mehr Aroma.
- Das patentierte automatische EasyClean-System von Franke optimiert den Reinigungsaufwand und garantiert die perfekte Hygiene der Kaffeemaschine.
- Bedienfreundliches und interaktives 10,4"-Touch-Display.
- Franke Digital Services, das rundum Sorglos-Paket für Kaffee ohne Unterbruch mit dem vollen Überblick über alle Maschinen, inkl. Fernüberwachung und Software-Updates, sowie Digital Signage, um Ihre Produkte und Events zu bewerben.

Sie lieben die Berge und verstehen sich bestens: Hahnenmoos-Geschäftsführer Nick Reding (rechts) und Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter bei Franke Coffee Systems.

Mehr zum Thema

Berghotel Hahnenmoospass AG
Postfach 209
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 41
info@hahnenmoos.ch
www.hahnenmoos.ch

Franke Coffee Systems
Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Tel. 062 787 31 3
cs-info.ch@franke.com
coffee.franke.com

Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema