

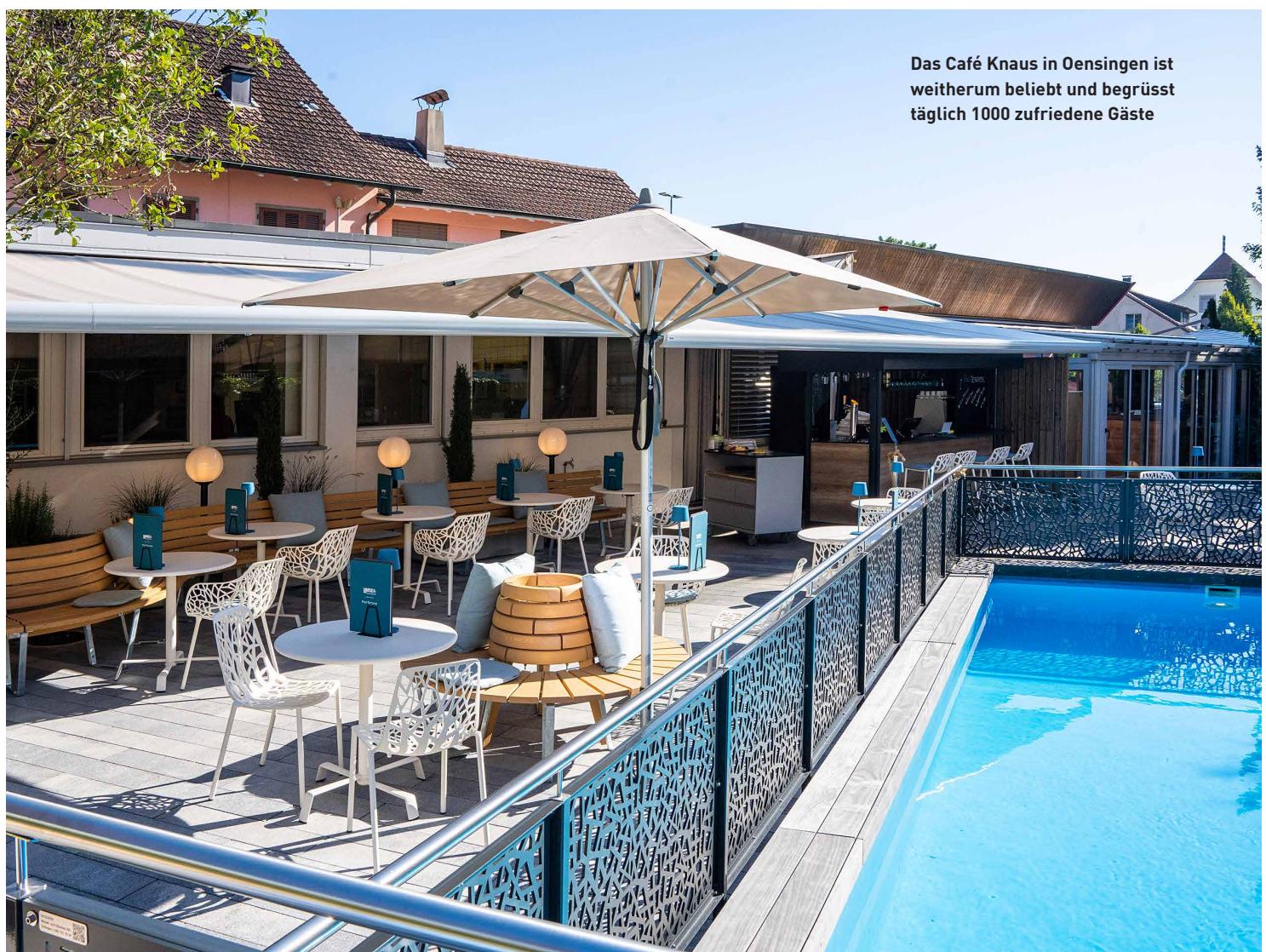
Das Café Knaus, Oensingen, und die Kaffeehalle, Solothurn:

Wo die Kaffee-Kultur eine lange Tradition hat

Zwei Genussinseln, eine Philosophie. Die beiden Traditionsbetriebe Café Knaus in Oensingen und die Kaffeehalle in Solothurn haben eine Geschichte, die bereits über ein Jahrhundert andauert. Die beiden Betriebe leben ihre Tradition, zelebrieren Bewährtes und gehen dennoch innovativ mit der Zeit.

Geführt werden die beiden Kaffehäuser unter der Dachmarke Lanz Gastrobeck von Samuel Lanz als Geschäftsführer. Dahinter steckt viel Frische: saisonale Zutaten aus der Region, stets frisch zubereitet. Wie auch der feine Kaffee aus dem effizienten Kaffeevollautomaten der Cafina AG.

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



GASTRONOMIE

Sein 1949 hat das Café Knaus die Türen für die Gäste geöffnet, damals noch als kleine Dorfbäckerei. 1955 übernahm die Familie Knaus das Bäckereigeschäft, erweiterte es mit einem Tearoom und führte das Café bis 1988. Es waren Christian und Maja Lanz, welche danach den Café-Betrieb übernahmen und den Namen Knaus für das Café bewusst behielten, denn schon damals erfreute sich die Bäckerei mit Tearoom grosser Beliebtheit im Dorf und in der Umgebung. Das Ehepaar wohnte mit den beiden Söhnen Thomas und Samuel im selben Haus wie das Café Knaus. «Wir hatten keine eigene Küche, sondern nutzten die Betriebsküche», erinnert sich Samuel Lanz, heutiger Geschäftsführer der Lanz Gastrobeck, gerne zurück. «Das Café Knaus war wie ein Familienmitglied, es gehörte einfach zu uns.» Das Ehepaar Lanz investierte viel in den Betrieb und baute stetig aus, entwickelte weiter. So wurden aus anfangs 70 Innenplätzen, 40 Aussenplätzen und 20 Mitarbeitenden heute 160 Innensitzplätze, 120 Aussensitzplätze und ein stolzer Betrieb mit über 50 Mitarbeitenden.

Die 2. Generation übernimmt

2017 übernehmen die beiden Söhne Samuel und Thomas Lanz das Café Knaus. Samuel Lanz weist eine abgeschlossene Kochlehre aus und ist diplomierte Hotelier/Restaurateur SHL. Dass er dem Betrieb treu bleiben wird, war schon früh klar. Doch gibt er zu: «Die Leidenschaft kam erst mit der Ausbildung.» Seine Gastroleidenschaft brennt heute lichterloh, steht er doch als Geschäftsführer zwischen 14 und 16 Stunden im Betrieb, bewältigt das Personalwesen, das



Wo man sich trifft: Früh am Morgen zu Kaffee und Gipfeli, am Nachmittag zu süßem Genuss. Das Café Knaus ist zu jeder Tageszeit beliebt.

Kundinnen und Kunden werden nebst der grossen Auswahl aus der Backstube auch immer mit dem Saisonbrot, dem Saisongebäck und der Saisontorte überrascht.



Marketing und die strategische Ausrichtung, räumt jeden Mittag im Café Knaus die Teller ab und unterstützt Küche und Service. «Für mich ist es enorm wichtig, täglich an der Front zu stehen, die Gäste zu betreuen und stets nah an den Mitarbeitenden zu sein.» Und Bruder Thomas Lanz ist ausgebildeter Bäcker und unterstützt das Unternehmen als F&B Manager.

Des Restaurants neue Kleider

Die Zeit der Corona-Pandemie liessen die Gebrüder Lanz nicht ungenutzt. Zwar waren es harte Zeiten für die neuen Geschäftsführer, die Härtefallgelder des Kantons blieben aus, man musste Kredite aufnehmen, um die Mitarbeitenden zu bezahlen. Doch sie zapften auch beim Ersparnissen an und nutzten die menschenleeren Tage für den Ausbau des Wintergartens und für die Gesamterneuerung des Cafés. Die Firma Storeconcept aus Härkingen richtete das Interieur geschmackvoll her, mit Holz an den Wänden und an der Thekenfront des Verkaufsladens, welches die Natürlichkeit und die



«Ich lasse mich auf meinen kulinarischen Reisen gerne inspirieren und nehme für meine Betriebe mit, was mir gefällt.»

Samuel Lanz, Geschäftsführer Lanz Gastrobeck.

Frische des breiten Genuss-Sortiments betont. Diesen Sommer setzten die Gastronomen und Unternehmer noch einen drauf und eröffneten die Pool-Bar. Denn seit die Familie Lanz aus ihrer Wohnung oberhalb des Gastrobetriebs ausgezogen ist, blieb der schöne Garten mit Pool ungenutzt. Den Pool dürfen die Gäste aus sicherheitstechnischen Gründen allerdings nicht nutzen. Aber der Pool und die mediterran-stilvolle Einrichtung versprühen ein Ambiente wie an der Côte d'Azur. Hier trifft man sich zu einem Hugo oder schlürft entspannt ein Lillet Berry, bestellt sich ein Club Sandwich oder Fish&Chips und geniesst die Musik, welche einem in beste Ferienlaune hüllt. «Die Pool-Bar soll vor allem ein Treffpunkt für Junge sein. Diese Zielgruppe fühlte sich bei uns bisher wenig abgeholt», erklärt Samuel Lanz gegenüber GOURMET.

Das Chamäleon-Konzept

Chamäleon-Konzept, nennt Samuel Lanz verschmitzt sein Dienstleistungsangebot. So gibt es schon ab dem frühen Morgen ein ofenfrisches



Für die Herstellung der Brote verzichtet das Café Knaus auf unnötige Backmittel und gönnst dem Teig dafür eine extralange Pause.

Frühstück und ein feines Znuni aus der Bäckerei. Zum Lunch ein schnelles Bäcker-Menu aus saisonalen und frischen Zutaten, womöglich aus der Region. Am Nachmittag trifft man sich auf ein feines Stück Torte oder geniesst die hausgemachten Glaces. Abends darf man sich im Café Knaus ruhig zum Tête-à-Tête treffen, sich bei einem Glas Wein zuzwinkern und ein feines Znacht aus dem vielfältigen kulinarischen Angebot auswählen. Und neu geht man hier auch aus und trifft sich an der Pool-Bar. Kein Wunder, empfängt das Café Knaus bei diesem breiten und vielfältigen Angebot 1000 Gäste pro Tag – man wird von 6.30 Uhr bis um 23 Uhr täglich herzlich bedient.

Auf Hardselling setzen die Gebrüder Lanz nicht, sie lassen sich ungern überreden. Das braucht Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG (r.) auch nicht. Thomas und Samuel Lanz (l.) wissen, was sie wollen, und sind überzeugt von der XT8 von Cafina.



GASTRONOMIE



**Andreas Schaad,
Geschäftsführer der
Kaffeehalle.**



Kaffeehalle Solothurn

Es gibt keine Solothurnerin und keinen Solothurner, welche oder welcher die Kaffeehalle nicht kennt. Die belegten Brötli sind der absolute Klassiker, die Auswahl aus 20 verschiedenen Sorten wohl schweizweit einzigartig. Frische wird auch hier grossgeschrieben. So stehen die belegten Brote nie länger als 30 bis 60 Minuten in der Vitrine.

Den ganzen Tag durch wird frisch belegt und gebacken. Die Kaffeehalle ist eine Institution. Und das seit 1888. Es ist wohl die älteste und inzwischen noch einzige Kaffeehalle in der Schweiz. Denn die Kaffeehallen waren einst weit verbreitet, jede mit dem Ziel, dem Alkoholismus entgegenzuwirken. Dazumal ein grosses Gesellschaftsproblem. Die Kaffeehalle war schon damals gut besucht. Und die Gastlichkeit in der Kaffeehalle wird von Generation zu Generation weitergegeben. 2020 hat die Familie Lanz die Kaffeehalle übernommen. Den Betrieb führt Samuel Lanz gemeinsam mit dem bisherigen Geschäftsführer Andreas Schaad, der sich bereits seit 20 Jahren für die Kaffeehalle engagiert. Andreas Schaad ist ausgebildeter Bäcker/Konditor und Confiseur und nahm vor einigen Jahren an Berufswettkämpfen teil. So wurde er Europameister und holte sich in Lyon

den 2. Platz an den Berufsweltmeisterschaften, begleitete über Jahre das Kocholympiadeteam als Patissier. Seine Leidenschaft und Kreativität bringt er noch heute in der Kaffeehalle ein und kreiert mit seinem Team neuste Tortenträume und Saisongebäck.

Gleiche Werte

«Wir wollten expandieren und hatten schon lange einen Betrieb gesucht, der eine ähnliche Geschichte hat wie wir und die gleichen Werte pflegt. Die Kaffeehalle und das Café Knaus passen perfekt zusammen. Übrigens gehören beide Häuser zu den fünf grössten der Schweiz», weiss Samuel Lanz. Wichtig war ihm, dass die beiden Häuser mit ihrem Namen, mit ihrem Personal und mit ihren Eigenheiten und



**Auch die Kaffeehalle in Solothurn
bietet tagesfrische Mittagsmenüs.**



Besonders beliebt sind die belegten Brote, zu jeder Tageszeit stets frisch zubereitet. In der Kaffeehalle hat man die Auswahl aus 20 verschiedenen Sorten.



In den beiden Lokalen der Lanz Gastrobeck wird Freundlichkeit und feinste Bäckerkunst grossgeschrieben.

Spezialitäten weitergeführt werden und die Tradition beider erhalten bleibt. Doch gleichzeitig nutzt man die Synergien und geht mit der Zeit. So ist geplant, dass auch die Kaffeehalle in den nächsten Jahren im neuen Kleid erscheint. Darf man es verraten? «Ja klar: Mir schwebt für die Kaffeehalle ein Café im Wiener-Kaffeehaus-Stil vor, Sie dürfen gespannt sein», sagt Samuel Lanz gegenüber GOURMET.

Gepflegte Kaffeekultur von Cafina

Was sich Café und Kaffeehalle nennt, da erwarten die Gäste eine Top-Kaffeequalität. Diesen extrahieren in beiden Betrieben die XT8 Kaffeevollautomaten mit dem TopFoam-System von Cafina. «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.

Die Familie Lanz setzt schon lange auf die Top-Qualität und die Zuverlässigkeit von Cafina-Kaffeevollautomaten. Mit der Erweiterung der

Pool-Bar kam nun noch eine Kaffeemaschine XT8 dazu, zudem installierte man im Frühsommer auch in der Kaffeehalle in Solothurn neue Kaffeevollautomaten von Cafina. So leistet sich der Betrieb inzwischen fünf Kaffeevollautomaten des Typs XT8. «Uns überzeugt die Maschine wegen ihrer High-Performance, der Schnelligkeit und

Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG (l.) und Andreas Schaad, Geschäftsführer der Kaffeehalle, sind zufrieden mit dem neuen Kaffeevollautomaten XT8 von Cafina.





«Der Tagesbetrieb wird nicht durch offensichtliche Spülungen unterbrochen, und trotzdem bieten wir mit der XT8 ein HACCP-konformes Gerät.»

Rolph Müller, Gebietsverkaufsleiter der Cafina AG.

dem Komfort, die sie uns bietet. Keine andere Kaffeemaschine kommt da ran, denn immerhin bewirten wir 1000 Gäste jeden Tag. Da stösst so manche Maschine an ihre Grenzen.»

Die Vorteile der XT8 von Cafina:

- Der Parallelbezug. Mehrere Boiler heizen gleichzeitig ein, was ein gleichzeitiges Beziehen mehrerer Getränke erlaubt.
- Die vollautomatische Reinigung gewährleistet nicht nur Hygienesicherheit, sie spart auch wertvolle Zeit, denn ein manueller Ausbau ist nicht nötig.
- veredeltes Aluminium-Gehäuse, 10,4“-Touch-Display und ein höhenverstellbarer Auslauf.
- bis zu 250 Tassen pro Stunde sind für die Cafina XT8 kein Problem.

Auch Andreas Schaad ist vom neuen Kaffeeverkäufer begeistert. «Unser Serviceteam ist um ein Vielfaches schneller, der Kaffee immer in konstant hoher Qualität», schwärmt Andreas Schaad und ergänzt: «Begeistert bin ich auch, dass wir so viele verschiedene Produkte speichern konnten. Der Techniker hat all unsere Sonderwünsche realisiert.» Ein weiteres praktisches Feature, welches sich für den Self-service-Betrieb wie auch im Bedien-Modus be-



Der Vollautomat XT8 von Cafina besticht nicht nur durch sein wertiges Design, sondern auch durch hohe Durchlaufzeit, Parallelbezug, dem einzigartigen Reinigungssystem und dem TopFoam Milchsystem.

währt, erklärt Rolph Müller so: «Der Auslauf passt sich automatisch unterschiedlichen Gefäßgrößen an, nachdem wir die individuellen Voreinstellungen auf die entsprechenden Espresso-, Kaffee- und Cappuccino-Tassen sowie natürlich auch auf das Latte Macchiato-Glas vorgenommen haben.»

Service immer nah beim Kunden

Betriebsstörungen behebt Cafina mit ihrem weitverzweigten Servicetechniker-Netz von über 50 Technikern und acht Disponenten umgehend und gewährt mit unterschiedlich umfangreichen Service-Abos auch den regelmässigen Unterhalt der Geräte. Davon ist auch Samuel Lanz begeistert: «Der Servicetechniker steht jeweils zehn Minuten nach unserem Anruf an der Maschine.» Überhaupt schätzt die Familie Lanz die Zusammenarbeit mit der Cafina AG. Schon die Eltern setzten auf die Kaffeemaschinen von Cafina. Als die Söhne übernommen haben, schauten sie sich bei der Konkurrenz intensiv um und verglichen. «Überzeugt hat uns schlussendlich für unsere Betriebe die XT8, und wir würden sie heute nicht mehr hergeben wollen.»



Mehr zum Thema

Café Knaus AG

Hauptstrasse 70
4702 Oensingen
Tel. 062 396 19 19
info@cafeknaus.ch
www.cafeknaus.ch

Kaffeehalle Solothurn

Gurzelngasse 26
4500 Solothurn
Tel. 032 622 54 37
info@kaffeehalle.ch
www.kaffeehalle.ch

Cafina AG Kaffeemaschinen

Untere Brühlstrasse 13
4800 Zofingen
Tel. 062 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema