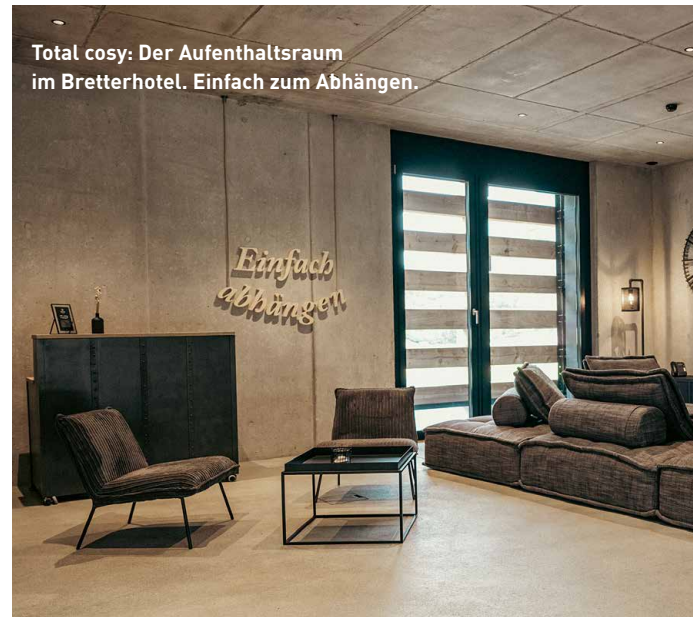




Blick auf Trauffers Erlebniswelt und Bretterhotel in Hofstetten bei Brienz mit der weltgrössten Kuh als Wahrzeichen.



Impressionen vom Innern des Bretterhotels.



Total cosy: Der Aufenthaltsraum im Bretterhotel. Einfach zum Abhängen.



Die Erlebniswelt und das Bretterhotel von  
Brigitte und Marc Trauffer in Hofstetten bei Brienz:

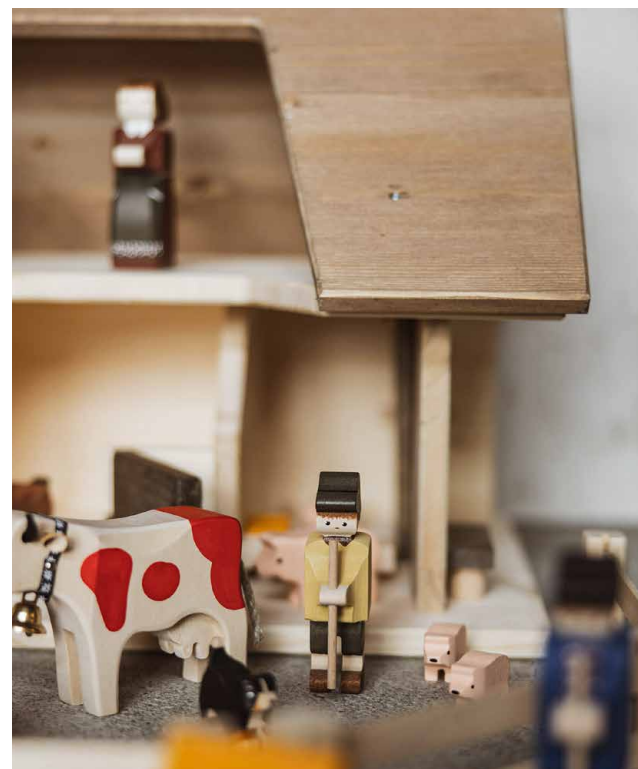
## Da muhst du hingehen...!

Muh York: 6275 km. Kuhwaid: 3908 km. Honomuhlu: 12315 km. Holzkuhplatz 1:0 km. Hier stehen wir und schauen staunend an den mächtigen Holzbrettern hoch, die das neue Bretterhotel von Trauffer in Hofstetten bei Brienz schmücken. Wir gehen auf Entdeckungstour. Diese ist kuhlinarisch, entspannend, spannend und überraschend. Bei einem aromatischen Kaffee aus dem Kaffeevollautomaten von Franke Coffee Systems berichten uns Brigitte und Marc Trauffer, wie sie – quasi über eine schlaflose Nacht – zum Gastgeberpaar wurden.

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



**T**rauffer ist auf die Kuh gekommen. Seit 1938. Es war Alfred Trauffer, der die Kuh mit den roten Flecken erfand. Aus der Not heraus. Denn der gelernte Bärenschnitzler aus Brienz konnte seine kunstvollen Souvenirs während den Kriegsjahren nicht mehr absetzen, weil die Touristen ausblieben. So kam er auf die Idee, einfachere Holztiere als Spielzeug herzustellen. Ohne zu ahnen, dass seine einfachen Chuehli dereinst Kult sein würden. 1976 übergab Alfred Trauffer die Führung seines Unternehmens seinen beiden Söhnen Franz und Kurt. Den Charakter der Nachziehtiere beliess die zweite Generation, jedoch schliffen sie den noch etwas flachen Tierchen mehr Rundungen ein. Die neu entworfenen 3D-Formen und die Produkterweiterung um Bauernhöfe, Spielfiguren und exotischen Tieren behielten die Werte der alten Handwerkstradition. Bis heute wird jede einzelne Figur von Hand zugeschnitten, geschliffen und für den einzigartigen Ausdruck von 36 Heim-Arbeiterinnen bemalt. Jedes Stück ein Unikat.



### Der grosse Generationenwechsel

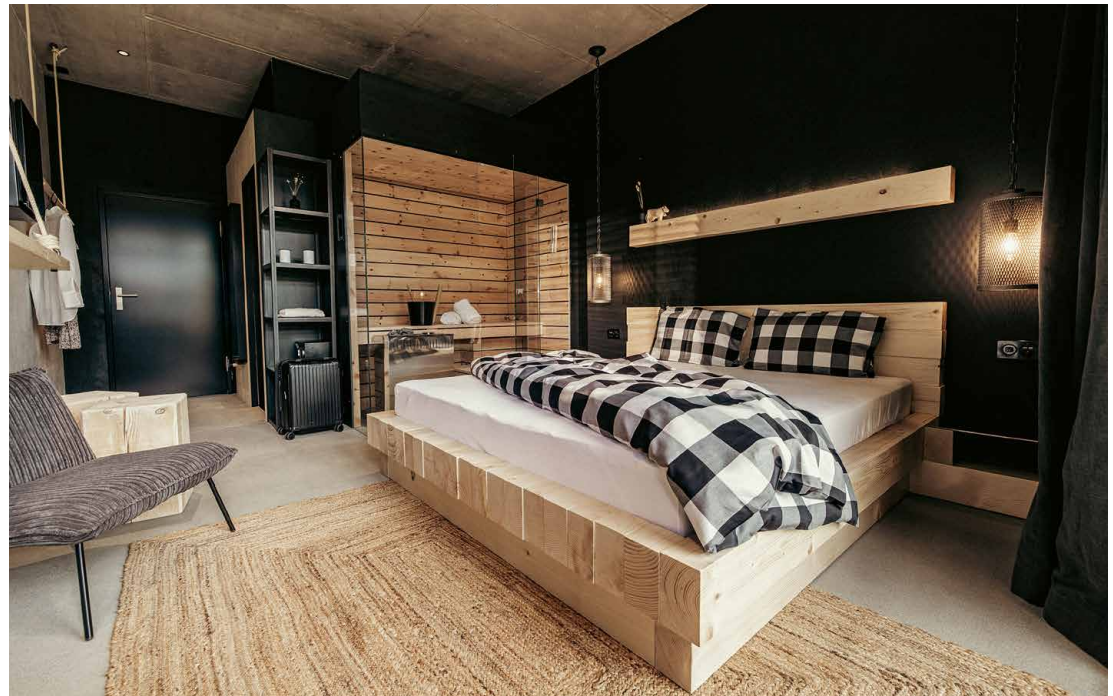
Marc Trauffer kennt man. Er ist der Alpen-tainer. Bekannt wurde Trauffer mit seiner Band «Airbäg», mit welcher er vier Chart-Alben produzierte. Seit dem Jahr 2008 ist er als Solokünstler unterwegs. Seine Alben erreichten Goldstatus und wurden mit Platin und Doppel-Platin ausgezeichnet. Doch er ist eben auch «Dä mit de Chüeh». Das merkte er erst während seinen Wanderjahren als Musiker. Als er von den grossen Bühnen herabstieg, durch die Städte streifte und in den Souvenir-Shops die Holzkühe seiner Familie entdeckte. Beobachtete, wie sich Menschen von Nah und Fern über die Holztierchen aus seiner Heimat erfreuten. Doch niemand wusste, woher diese

kommen. Da ging er nach Hause, stieg 2001 in den Familienbetrieb ein und übernahm 2008 die Geschäftsführung in dritter Generation. Er machte das Unternehmen zu einer Marke und zu einem modernen Spielwarenhersteller und entwickelte sich zu einem der grössten Schweizer Holzspielwaren-Produzenten.

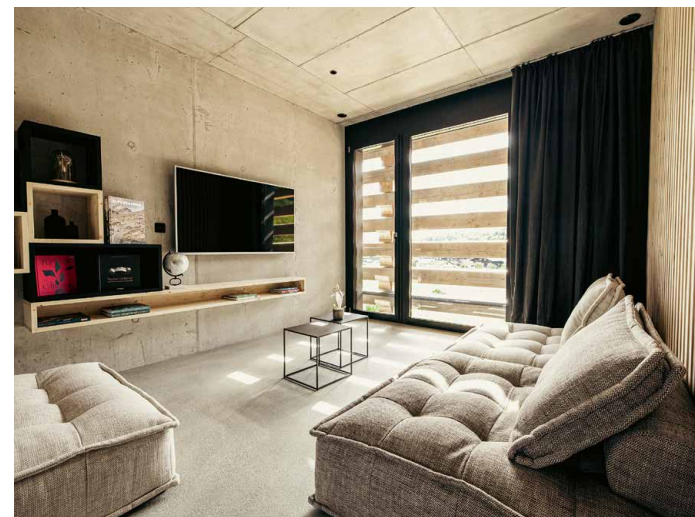
Nun läutet Marc Trauffer gemeinsam mit Gemahlin Brigitte Trauffer eine neue Ära ein – mit der Trauffer Erlebniswelt und dem Bretterhotel.

### You sleep Better in the Bretter

Es sieht aus wie der Lagerplatz einer grossen Schreinerei. Bretter stapeln sich symmetrisch hoch zum Himmel. Geht man nah ran, erhascht man zwischen den Spalten das Innere. Und das ist



Holz und schwarz-weiss gehaltene Bettwäsche prägen die gemütlichen Hotelzimmer im Bretterhotel.





Das Alfred's entzückt jedes Geniesserherz. Vom Dry Aged Meet aus dem Reifeschrank über das vegane Tatar achtet man auf regionale und Schweizer Qualität.

## «Was mir die Kühe bedeuten? Meine Vergangenheit, das Jetzt und die Zukunft.»

Marc Trauffer, Inhaber und CEO Trauffer Holzspielwaren und Musiker.

OHO! Denn dahinter verbirgt sich die Trauffer Erlebniswelt, ein Hotel mit 31 Zimmern, einem Shop mit Dorfladen und Poststelle, mit Rosa's Bistro & Bäckerei und mit dem Restaurant Alfred's.

«You sleep better in the Bretter», lautet das lockere Motto des Bretterhotels. Vielleicht schläft man hier wirklich besser wegen der guten Alpenluft. Oder wegen dem Gebimmel der Kuhglocken, welche einem wie ein Mantra in den Schlaf befördern. Vielleicht erholt man sich auch wegen dem stylischen Interior Design mit dem duftenden Holz so gut. Bestimmt auch, weil man sich hier freundlich willkommen fühlt. Wohl ist es die Kombination aus allem. Hier, im Bretterhotel, fühlen sich Grossfamilien ebenso wohl wie Paare jeden Alters. Wer es exklusiv mag, gönnt sich eine Suite mit Arven-Sauna und Dachterrasse. Auf eine Minibar verzichtet man bewusst. Dafür gibt es schliesslich «Mini Bar, dini Bar» – einen Begegnungsraum mit Wein- und

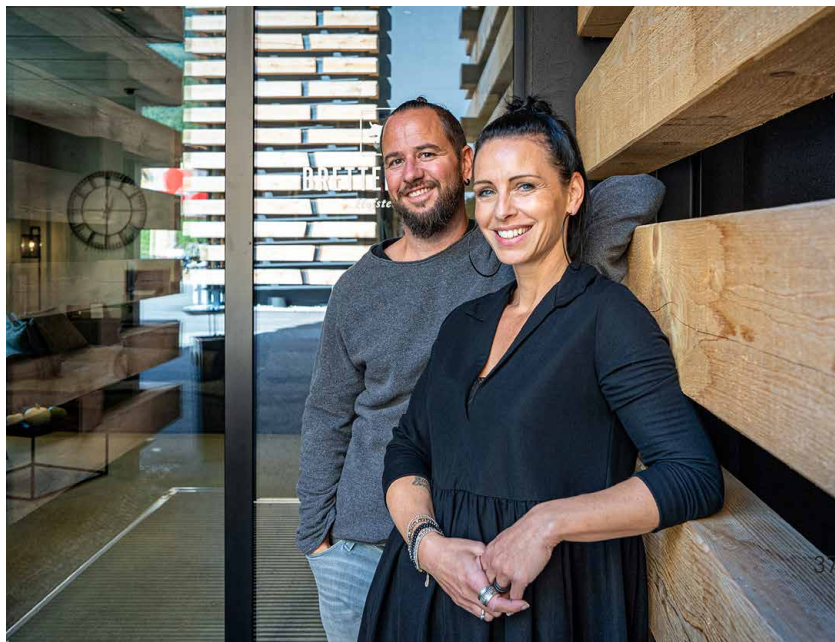
Nach einer schlaflosen Nacht haben sich Brigitte und Marc Trauffer das «Ja» für ihr Bretterhotel gegeben.

Getränke-Selfservice. Für Kaffeeliebhaber steht ein Kaffeevollautomat A300 von Franke Coffee Systems bereit.

### Kuhle Gastronomie

Brigitte und Marc Trauffer sind gastronomische Quereinsteiger. Trotzdem hat man das Gefühl, als wären in Trauffers Gastro-Betriebe jahrelange Kompetenz und Erfahrung eingeflossen. Die beiden Gastrokonzepte sind durchdacht und entsprechen dem Zeitgeist. Das Rosa's ist ein unkompliziertes Selbstbedienungs-Bistro mit eigener Bäckerei. Rosa war die Grossmutter von Marc Trauffer. Die gute Seele im Haus, die erst dann glücklich war, wenn die Familie am grossen Tisch sass und ihre Köstlichkeiten genoss. Im Rosa's gibt es Hot-Muhs, die Trauffer Special Hot-dogs. Oder hausgemachte Pommes und Burger, frisches Brot von der Bäckerei, Süsses für den Gluscht und Softeis mit Toppings. Hier gibt es Platz für 60 Gäste, draussen befinden sich 120 Aussensitzplätze gleich beim Kinderspielplatz.

Das Alfred's ist eine Hommage an Marcs Grossvater. «Mein Grossvater hat als Gründungsmitglied des Ballenbergs als Erster Tiere ins Freilichtmuseum gebracht», erinnert sich Marc Trauffer zurück. «Jeden Abend gingen mein Bruder und ich Grossvaters Schweine auf dem Ballenberg füttern.» Er hat einige schöne Erinnerungen an seinen «Grossätti». Unter anderem, dass er ein Geniesser war. Darum setzt das Alfred's mit seinen 66 Innen-Sitzplätzen auf beste Qualität und lokale Produkte und bleibt dabei bodenständig modern. Vom veganen Tatar bis zum 60 Tage gelagerten Dry Age Meat finden die Gäste alles, was ihr Herz begehrt. Dass das Fleisch womöglich aus der Region, aber sicher immer aus der Schweiz stammt, versteht sich für die Trauffers von selbst.





Gastgeberin Brigitte Trauffer:  
«Ich wurde Hotelière über Nacht.»

## «Ich wurde quasi Hotelière über Nacht.»

Brigitte Trauffer, Geschäftsführerin Trauffer Erlebniswelt und Bretterhotel.

### Trauffers Erlebniswelt

Auf einem Rundgang durch Trauffers Erlebniswelt entdeckt man Handwerkskunst, Geschichte, Tradition und die Einzigartigkeit der Trauffer Holzspielwaren. Wer möchte, schnitzt und bemalt sich seine eigene Kuh. Und in der Trauffer Alpentainer-Welt stellt der Entertainer seine Memorabilia aus.

Es war die Erlebniswelt, die alles ins Rollen brachte. Denn in den letzten Jahren wollten immer mehr Trauffer-Holzspielwaren-Fans den Betrieb besichtigen. «Das konnten wir nicht bieten, hatten weder Platz noch Kapazität in unserer Produktion», sagt Marc Trauffer gegenüber GOURMET. Doch manchmal machte man eine Ausnahme. Und sah, mit welcher Freude und Enthusiasmus die Besuchenden den Rundgang erlebten.» Schliesslich kam der Wunsch auf, die Trauffer-Welt einem breiten Publikum zu öffnen, mit einem Erlebnisrundgang. Doch es sollte so viel grösser werden, als sich das die Trauffers je erträumt hätten.

### Schlaflose Nächte

Brigitte und Marc Trauffer wollten auf dem Gelände neben der Produktionswerkstatt lediglich eine kleine Erlebniswelt erschaffen. Doch der Ballenberg, die Gemeinde und die

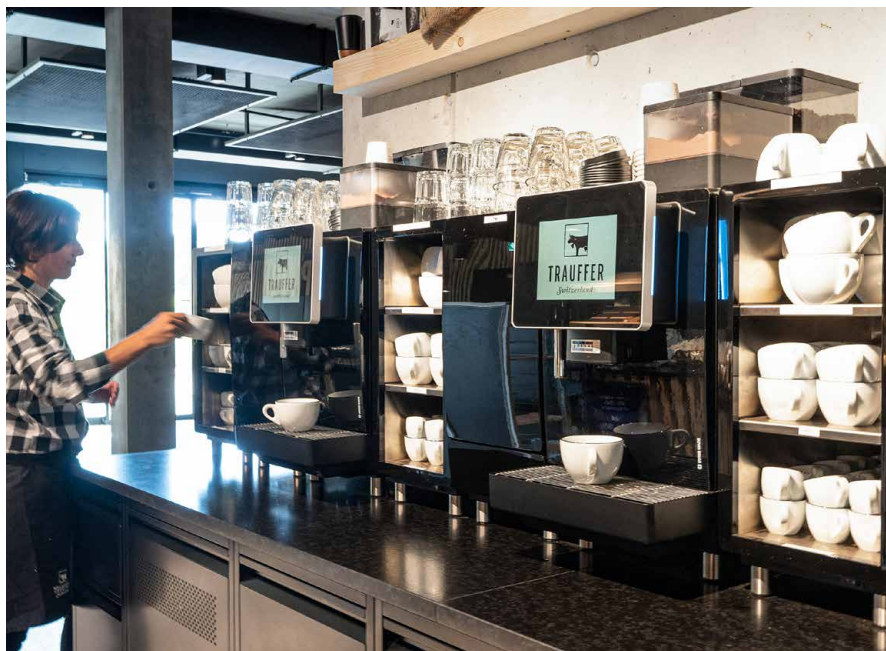
Regionalbank fanden die Entwürfe super - allerdings zu klein gedacht. Der Ballenberg bot Trauffers eine grössere Parzelle an. Also fingen sie an, grösser zu denken. Verbindung mit einem Gastrobetrieb? Nie und nimmer. «Ich habe in meiner Familie erlebt, wie hart und krisengeschüttelt die Gastronomie sein kann und wie Wirte dem Alkohol verfallen», erklärt Marc Trauffer. Er schmiedete einen cleveren Plan. Er entwickelte ein so grosses Projekt, dass es den Landbesitzern angst und bange werden würde. So müssten sie sich eingestehen, dass die kleine Erlebniswelt doch die beste Lösung wäre. Diese Rechnung hatten die Trauffers jedoch allein gemacht. Denn der Applaus kam von links und rechts. Sogar die Finanzierung stand. Ohne Investoren. Lediglich mit Unterstützung einer Regionalbank und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Jetzt hatten die Trauffers schlaflose Nächte. Und dann kam auch noch Corona und der Lockdown. «Ich wusste, dass ich es immer bereuen würde, wenn ich diese Chance nicht packe», betont Marc Trauffer. Und Brigitte Trauffer fügt hinzu: «Ich stand vollkommen hinter ihm - auch wenn der Respekt vor der Grösse riesengross war.»

### Brigitte Trauffer - Hotelière über Nacht

Brigitte Trauffer wurde somit Hotelière über Nacht. Denn Ehemann Marc hält sich bewusst

Blick in Trauffers  
Erlebniswelt.





Egal wo eine Franke A600 steht. Ob im Rosa's Bistro & Bäckerei, beim Frühstücksbuffet oder im Seminarraum: Innert kurzer Zeit erlebt man Spitzenkaffee vom Feinsten.

aus dem Betrieb heraus. Er bleibt Geschäftsführer der Trauffer Holzspielwaren-Produktion und macht weiterhin Musik, nur nicht in seinem Hotel. Brigitte Trauffer ist Musikerin, Texterin, Autorin und hat ein Faible für schöne Einrichtungen. Somit konnten sie sich eine Innenarchitektin sparen. In allem, was in Trauffers Erlebniswelt steckt, schwingt die ganze Persönlichkeit der Trauffers mit. Brigitte hat für Schönes bis ins kleinste Detail gekämpft und Unmögliches möglich gemacht. Wie die schwarz-karierten Bettdecken, die es zuerst nirgends geben sollte. Dank willigen Unternehmen und viel Hartnäckigkeit schmückt nun die einzigartige Bettwäsche die Betten im Bretterhotel. Es gäbe viele solche Details aufzuzählen. Sie alle wirken nun harmonisch und aus einem Guss durch jeden einzelnen Raum.

Ein wichtiges Detail ist aber auch die Kaffeekultur und die Kaffequalität. Sie kommt aus den Kaffeevollautomaten von Franke Coffee Systems.

#### Für die schönsten Kaffeemomente

Franke Coffee Systems konnte das Bretterhotel mit einer Kaffeemaschine A300 für die Self-service-Bar, mit drei Kaffeevollautomaten A600 und einer Franke Siebträgermaschine «Dalla Corte» ausrüsten. Wie Franke zu diesem Auftrag kam? Brigitte Trauffer schmunzelt: «Ich trinke nur Cappuccino und Latte Macchiato. Und ich habe einfach noch nie einen besseren Milchschaum als den von Franke genossen.» Trotzdem nahm sich das Ehepaar Trauffer die Zeit, Produkte von verschiedenen Herstellern

## «Bei Franke leben wir unsere Werte. Sonst wäre ich nicht seit 26 Jahren dabei.»

Christof Hurni, Verantwortlicher für den Schweizer Markt bei Franke Coffee Systems.



Mini Bar, dini Bar. Hier können sich Hotelgäste mit erfrischenden Getränken und einem aromatischen Kaffee aus dem A300 Vollautomaten von Franke bedienen.

## HOTELLERIE

und Anbietern zu testen. Der Entscheid viel auf Franke. «Auch wegen dem Design», wie Brigitte Trauffer gegenüber GOURMET erklärt. «Trauffers hatten Ansprüche, aber wir wussten, wie wir sie erfüllen konnten», sagt Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter bei Franke. «Trotzdem ist es für uns eine grosse Ehre und eine wichtige Referenz, dass wir den Zuschlag bekommen haben und Trauffers den Wert unserer Maschinen erkannt haben.» Erkannt haben Trauffers auch die Werte von Franke und deren Mitarbeitenden, während einem Firmenrundgang in Aarburg. «Uns ist wichtig, was hinter dem Namen steckt», betont Brigitte Trauffer. Und für Christof Hurni, Verantwortlicher für den Schweizer Markt bei Franke Coffee Systems, ist klar: «Eine Kaffeemaschine ist schnell mal verkauft. Wir können uns jetzt aber – in einer vertrauensvollen Partnerschaft – mit einem Top-Service über Jahre beweisen.»

### Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness

Woher der Traumschaum von Brigitte Trauffer kommt? Die Kaffeemaschinen von Franke sind mit dem FoamMaster-Milchsystem ausgestattet. Dank ihm lassen sich Konsistenz und Dichte des Schaums variieren. «Von unseren Gästen bekommen wir viele Komplimente für den guten Kaffee», betont Brigitte Trauffer.

Natürlich lassen sich auch die Mitarbeitenden im Bretterhotel den feinen Muntermacher von Franke nicht entgehen. Ob in der Küche oder im Service: Gute Laune ist dabei garantiert.



## «Die Trauffers hatten Ansprüche. Aber wir wussten sie zu erfüllen.»

Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter der Franke Kaffeemaschinen AG.

Ein weiterer USP von Franke ist die patentierte iQFlow-Technologie. Diese revolutioniert die traditionelle Espresso-Zubereitung. Denn sie extrahiert mehr Aroma während der gesamten Extraktionszeit bei gleichbleibendem Druck. So können die Kunden ihr individuelles Geschmacksprofil gestalten. iQFlow wurde übrigens von mehreren Kaffee-Experten und der Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) geprüft und das faszinierende Ergebnis ist somit wissenschaftlich belegt.



Stehen für eine solide Partnerschaft (v.l.n.r.): Christof Hurni, Verantwortlicher für den Schweizer Markt bei Franke Coffee Systems, Marc und Brigitte Trauffer, Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter Franke.



### Mehr zum Thema

#### Trauffer Erlebniswelt & Bretterhotel

Holzkuhplatz 1  
3858 Hofstetten bei Brienz  
Tel. 033 952 15 00  
hallo@trauffer.ch  
www.trauffer.ch

#### Franke Kaffeemaschinen AG

Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Tel. 062 787 34 00  
coffeemoments@franke.com  
coffee.franke.com



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema