

Das Bergrestaurant «Zum Roggen», Oensingen SO:

# Mit viel Herzblut und Gastfreundschaft!

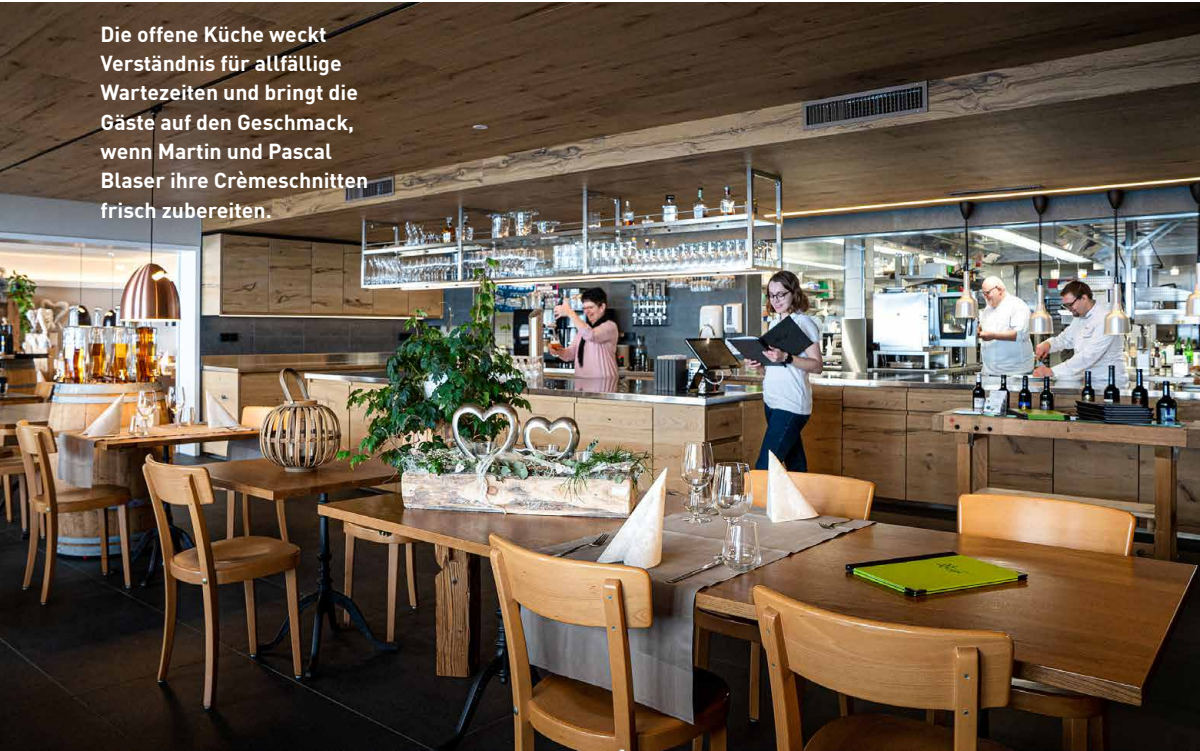
Wer im Bergrestaurant «Zum Roggen» sitzt, geniesst einen einzigartigen Panoramablick von den Luzerner bis zu den Waadtländer Alpen und überblickt damit einen beachtlichen Teil der Alpenkette in einer schier endlosen Fortsetzung. Derweil geniesst man ein «Rogge Pfändli», eine Spezialität des Hauses, natürlich mit Schweizer Fleisch, etwas anderes kommt bei Martin und Pascal Blaser nicht in die Pfanne. Im «Roggen» führen Vater und Sohn die Küche, die Mutter und die Freundin des Sohnes den Service. Die Familie ist mit so viel Herzblut an der Arbeit, dass es einem warm ums Herz wird. Das spüren auch Lieferanten-Partner wie Franke Coffee Systems, die im umgebauten Restaurant gleich zwei Kaffeevollautomaten installieren konnten.

Text: Sabine Born | Bilder: Rolf Neeser



Auf dem Roggen geniesst man auf 841 Metern beste Aussicht, feinste Ur-Schweizer Küche und sackstarken Kaffee.

Die offene Küche weckt Verständnis für allfällige Wartezeiten und bringt die Gäste auf den Geschmack, wenn Martin und Pascal Blaser ihre Crèmeschnitten frisch zubereiten.



Hier geht's zum Roggen: Ein Bergrestaurant, das in rund zehn Minuten ab Oensingen mit dem Auto und auch zu Fuss von vielen Richtungen her erreichbar ist.

**A**b Oensingen wandert man in rund 90 Minuten auf den Roggen und kommt unterwegs beim Schloss Neu-Bechburg vorbei. Weiter oben zeigt die markante Roggenflue ihre Flanke und vervielfacht die beeindruckende Aussicht nochmals, wenn man es ganz nach oben schafft. Rund um den Roggen gibt es viele Wanderwege, die auch Bikern gefallen, verschieden lang, verschieden schwierig – und fast alle führen ins Bergrestaurant «Zum Roggen». Man erreicht das Berghaus auch bequem mit dem Auto oder im Sommer – zumindest an den Wochenenden – mit dem Bus, der direkt vor dem Gasthaus hält, das im Mai 2022 nach einhalb Jahren Bauzeit neu eröffnet wurde. Die Bürgergemeinde Oensingen als Besitzerin liess das alte Berghaus aus den 1930er Jahren komplett sanieren. Der Neubau fügt sich optimal in die beschauliche Landschaft ein und wirkt dank grossen Fenstern, viel Eiche im Innenausbau, einer offenen Küche und der grosszügigen Gartenterrasse modern und freundlich. Überaus freundlich sind auch die Gastgeber mit dem Herzen am rechten Fleck, das spürt man sogleich. Sonja und Martin Blaser haben mit der Neueröffnung die Pacht des «Roggen» übernommen. Mit im Boot: Sohn Pascal Blaser und seine Freundin Lea Lo Brutto. Sie sagt: «Ich bin in Matzendorf aufgewachsen, komme also aus der Region und kenne den alten «Roggen» noch aus Kindertagen.»

**«Ich bin in Matzendorf aufgewachsen, komme also aus der Region und kenne den alten «Roggen» noch aus Kindertagen.»**

Lea Lo Brutto, Freundin von Pascal Blaser und Servicefachkraft im Roggen.



Regional auf der ganzen Linie: Das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, teils von einem benachbarten Bauern, aber auch Deko oder Blumen bezieht die Familie Blaser von Geschäften in der Nähe.

**Urschweizerische Küche**

Die gelernte Servicefachkraft absolvierte im Storchen in Schönenwerd die Lehre, traf dort auf Pascal Blaser – und jetzt sind die Beiden zusammen unterwegs, gemeinsam mit Pascal Blasers Eltern. Die Frauen im Service, die Männer in der Küche, in deren Pfannen ausschliesslich Schweizer Fleisch brutzelt. «Auch sonst kaufen wir möglichst regional ein, Zwiebeln, Kartoffeln und anderes Gemüse sogar vom angegliederten Landwirtschaftsbetrieb», sagt Pascal Blaser. Näher geht's kaum. Bauer Christoph Saner produziert auf dem Roggen mit einer der letzten Freiburger-Pferdezuchten der Schweiz und in viel Handarbeit Produkte in bio-dynamischer Anbauweise und damit in Demeter-Qualität. Ein kleines Sortiment gibts im Bergrestaurant «Roggen» zu kaufen und ein Teil fliesst wie gesagt in Blasers Küche, welche Wanderer, Biker und andere Ausflügler gleichermassen begeistert – auf sie ist das Angebot mit Tagesmenüs, Wochenhits, einer Sonntagskarte inklusive Sonntagsmenü und einer grossen A la Carte-Karte mit Klassikern und anderen Köstlichkeiten ausgerichtet. Es gibt durchgehend warme Küche. «Ob wir nachmittags einen Wurstsalat oder ein Cordon Bleu zubereiten, spielt für uns keine Rolle, für den Gast aber sehr wohl», betont Martin Blaser gegenüber GOURMET.

**Auch Regentage ziehen Gäste an**

Abgefedert wird das Tagesgeschäft durch Events wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und Versammlungen im grossen Saal. Stubete, Volksmusikabende und Roggenfeste sorgen zusätzlich für Ausgelassenheit auf dem Roggen. Und wer nun meint, hier oben geniesse man nur bei Sonnenschein,



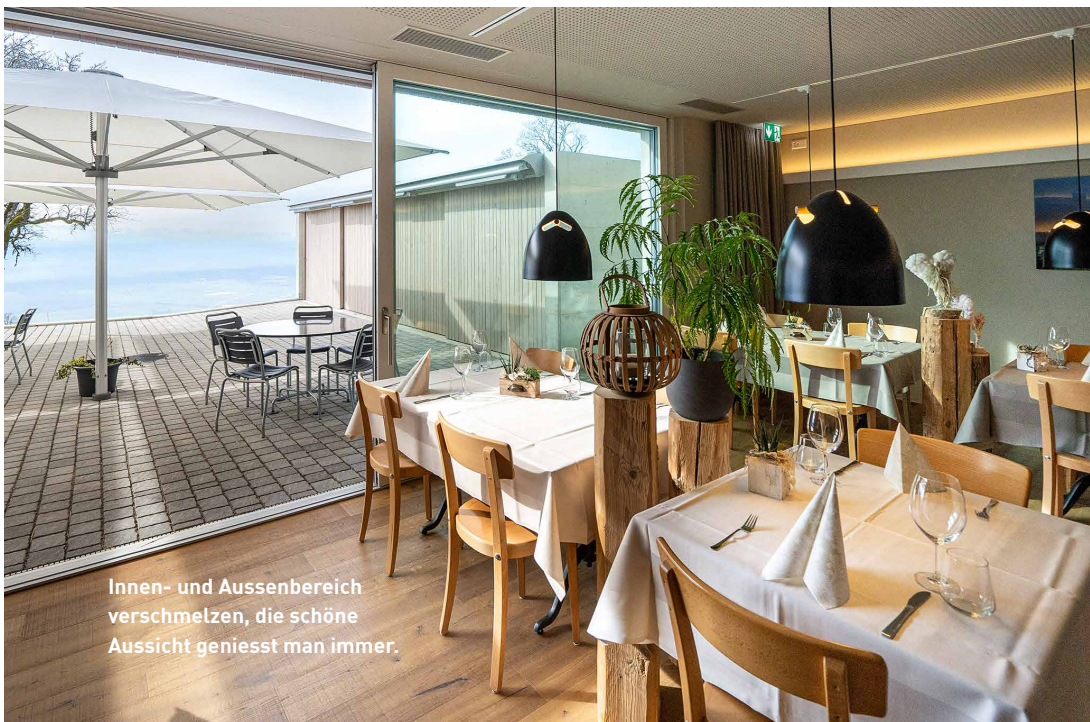
Gastgeber mit Herz: Sonja und Martin Blaser.

**«Ob wir nachmittags einen Wurstsalat oder ein Cordon-Bleu zubereiten, spielt für uns keine Rolle, für den Gast aber sehr wohl.»**

Martin Blaser, Gastgeber auf dem Roggen.

dem sei versichert, dass gutes Essen bei jedem Wetter schmeckt. In rund zehn Minuten ist man ab Oensingen auf dem Roggen. Geschäftsessen und den Kopf durchlüften – auch das passt also bestens auf den Berg. Und dazu muss nicht einmal die Sonne scheinen!

Berufliche Stationen haben Sonja und Martin Blaser natürlich einige hinter sich. Sie waren früher auf der Linde im aargauischen Egliswil, später im Sternen in Seon, in der Krone in Lenzburg



Innen- und Aussenbereich verschmelzen, die schöne Aussicht geniesst man immer.



Im Bergrestaurant chic essen: Der «Roggen» serviert gantztägig warme Küche und schickt im Durchschnitt 30 bis 40 Essen pro Tag, an einem Wochenende öfters bis zu 200.



Die mobile A600 lässt sich flexibel einsetzen und ist mit dem 8-Zoll-Farb-Touch-Display einfach zu bedienen – je nach Einsatz auch für die Gäste in der Selbstbedienung.



und im Storchen in Schönenwerd, um nur einige zu nennen, teils als Familie, teils Vater mit Sohn, teils im Alleingang, aber immer «mit Vollgas» unterwegs. Irgendwann war die Zeit reif für ein neues Projekt. «Während andere nach so vielen Jahren in der Gastronomie eher den Ruhestand anpeilen, starten wir nochmals durch», betont Sonja Blaser. Klar, sie haben die Kinder mit im Boot, welche auch ein Versprechen in die Zukunft sind. Aber das wäre zu weit vorgegriffen. Jetzt reißen alle gemeinsam am gleichen Strick, auch Tochter Natalie, wenn es sie braucht. Sie fand noch vor der Zusage auf dem «Roggen» Job und Liebe im Bernbiet und wirkt als stellvertretende Leiterin Gastronomie & Events im Lab Hotel der Hotelfachschule Thun.

#### Respektvoll und freundlich

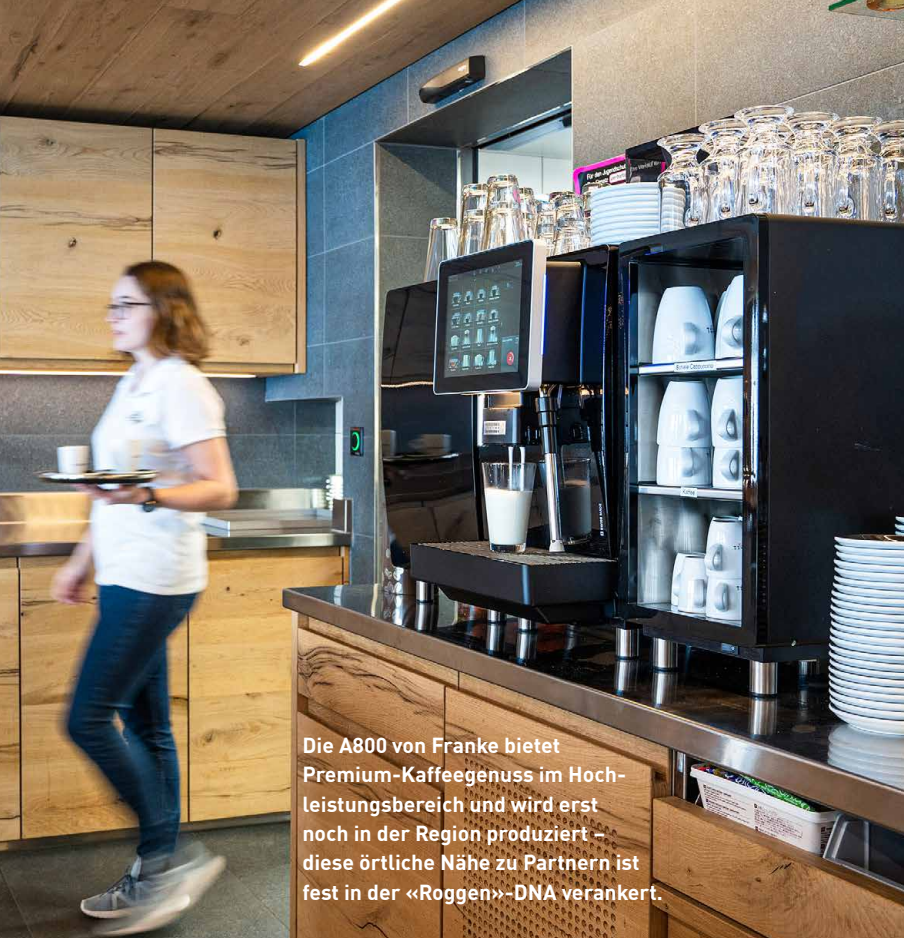
«Ein respektvoller Umgang ist die Basis für den Erfolg eines Familienbetriebs», ist Sonja Blaser überzeugt. Und das gilt letztlich auch für den Umgang mit Lieferanten-Partnern wie Franke Coffee Systems. «Wir kennen uns seit fast 30 Jahren. Damals war ich im Sternen in Seon», sagt Martin Blaser mit anerkennendem Blick auf Ulrich Suter, seit elf Jahren Key Account Manager bei Franke Coffee Systems. Eine Partnerschaft, bei der das Menschliche fast genauso wichtig ist wie die Technik. Aber klar – auch das Produkt muss stimmen, denn in der Gastronomie kann man zwar Menu-Bestandteile kurzfristig substituieren, aber nicht den Kaffee und die Kaffeequalität!

**«Dank Online-Vernetzung der Franke-Gerätschaften (Franke Digital Services) sind Wartungen optimal zielgerichtet – ähnlich wie beim Auto, das die Service-Intervalle von der Kilometerzahl abhängig macht.»**

Ulrich Suter, Key Account Manager bei Franke Coffee Systems.



Ein Herz und eine Familie (v.l.): Lea Lo Brutto mit Freund Pascal Blaser und Sonja und Martin Blaser.



Die A800 von Franke bietet Premium-Kaffeegenuss im Hochleistungsbereich und wird erst noch in der Region produziert – diese örtliche Nähe zu Partnern ist fest in der «Roggen»-DNA verankert.



Sie unterstützen die Eltern und lieben Kaffeespezialitäten von Franke: Sohn Pascal Blaser mit Freundin Lea Lo Brutto.



Vom perfekten Latte Macchiato über den klassischen Espresso bis hin zu erfrischenden Milchgetränken – die Auswahl an Kaffee- und Milchspezialitäten ist nahezu unbegrenzt.

Muss man bei Franke auch nicht. «Die Franke-Kaffeefullautomaten funktionieren zuverlässig, und als ich dieses Jahr einen Service anforderte, hiess es: Nicht nötig, das Gerät meldet sich dann schon», erklärt Martin Blaser, und Franke Key Account Manager Ulrich Suter schmunzelt: «Dank Online-Vernetzung der Franke-Gerätschaften (Franke Digital Services) sind Wartungen optimal zielgerichtet – ähnlich wie beim Auto, das die Service-Intervalle von der Kilometerzahl abhängig macht. Erst dann führen wir einen präventiven Service durch, prüfen im Vorfeld die History des Geräts, so dass der Techniker bestens vorbereitet in den Betrieb kommt und auch gleich einen Blick auf die restlichen Geräte wirft.»

Eine Aufgabe, die künftig übrigens nicht mehr Flavio Egli erledigt. Auch wenn er die Kaffeemaschinen A800 und A600 von Franke auf dem Roggen installiert hat, ist er nicht mehr länger als Servicetechniker unterwegs, sondern neu als Gebietsverkaufsleiter für das Mittelland und bringt nebst Beratungsgeschick auch ein Flair für die Technik mit. Beste Voraussetzungen also. «Bei einem Besuch kann ich nicht nur beraten, sondern auch einen Blick ins Innere der Kaffeefullautomaten werfen und bei Bedarf die eine oder andere Anpassung vornehmen. Ausserdem kenne ich viele Kundinnen und Kunden bereits», sagt Flavio Egli. Auch das ist ein grosser Vorteil für alle Beteiligten.

**Hohe Kapazität dank zwei Kraftpaketen**

Das Bergrestaurant «Zum Roggen» hat die Franke A800 im Service und die A600 als mobiles Gerät flexibel im Einsatz. «Bei Events im Saal beispielsweise, beim Brunch mit Selbstbedienung, im Restaurant als Entlastung der A800 und dereinst vielleicht sogar auf der Terrasse mit Twint-Bezahlsystem für die Gäste, die den ‚Roggen‘ erreichen, wenn wir geschlossen haben», erklärt Sonja Blaser, welche die Flexibilität der Franke-Kaffeemaschinen schätzt.

Ob mobil oder fix installiert – die Franke-Kaffeefullautomaten holen immer das Beste aus den



Ein Foto vom Foto: Es zeigt die bekannte Bergföhre auf dem Roggen, die dereinst wohl von einem Blitz getroffen wurde, Wind und Wetter aber weiterhin trotz und jährlich blüht – ein gutes Sujet für den Fotografen, um Frankes Kaffeespezialitäten in Szene zu setzen.

Bohnen heraus, vom perfekten Latte Macchiato über den klassischen Espresso hin zu erfrischenden Milchgetränken – die Auswahl an Kaffee- und Milchspezialitäten ist riesig und die Geräte dank hochaufgelöstem Touch-Display einfach zu bedienen – ein Knopfdruck, und schon fließt das beste Ergebnis in die Tasse. On top ein Schaum in Barista-Qualität dank der FoamMaster-Technologie von Franke Coffee Systems.

«Die Option Iced-Coffee war für uns sehr wichtig, da kalter Kaffee im Sommer zunehmend an Beliebtheit gewinnt», so Pascal Blaser. Dabei wird frisch gebrühter, gekühlter Kaffee pur oder kombiniert mit Milch, Milchschaum oder Sirup zu einem erfrischenden Erlebnis. Auch hier ist Franke Vorreiterin. Und klar, Geräte, die tagsüber alles geben, müssen abends gereinigt werden. «Das erledigt das CleanMaster-System schnell und effizient, so dass wenig Aufwand für das Personal anfällt und die Hygienestandards trotzdem erfüllt werden», sagt Sonja Blaser.

### «Lueg-is-Tal» mit Kaffee in der Hand

Das ist Kaffeegenuss im Hochleistungsbereich, der dank iQFlow-Technologie auch mehr Aroma während der gesamten Extraktionszeit bei gleichbleibendem Druck erzeugt. Kaffee-Experten und

## «Die Option Iced-Coffee war für uns wichtig, da kalter Kaffee im Sommer zunehmend an Beliebtheit gewinnt.»

Pascal Blaser, Küchenchef auf dem Roggen.

die Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) haben das wissenschaftlich belegt.

Und auch Martin Blaser hat einen Beweis dafür: Ein Stammgast sagte, dass ihm Kaffee aus dem Automaten nicht in die Tasse komme, basta. Zuerst probieren, dann reklamieren, fand Martin Blaser und setzte ihm einen Espresso vor die Nase. Der Gast war begeistert. Und er ist nicht der einzige. «Wir erhalten viele Rückmeldungen zur guten Qualität unseres Kaffees», sagt Sonja Blaser, welchen natürlich auch Familie und Team genießen. «Zum Beispiel an einem Sommermorgen auf der noch leeren Terrasse. Oder am späteren Nachmittag, wenn Pascal und ich einen «Lueg-is-Tal» bei einem Espresso genießen», sagt Martin Blaser abschliessend. Und das sind wahrlich schöne Aussichten.



Eine Partnerschaft mit Geschichte (v.l.): Sabina Nelson, Marketing Communications Managerin bei Franke, Roggen-Gastgeber Pascal Blaser mit Flavio Egli, Gebietsverkaufsleiter Mittelland und Ulrich Suter, Key Account Manager bei Franke sowie dem restlichen «Roggen»-Team mit Lea Lo Brutto sowie mit Sonja und Martin Blaser.



### Mehr zum Thema

#### Bergrestaurant zum Roggen

Roggen 1  
4702 Oensingen  
Tel. 062 396 11 45  
info@zumroggen.ch  
www.zumroggen.ch

#### Franke Coffee Systems

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