



Kaffeeausschank im Berggasthaus First, Grindelwald:

Harmonie von Genuss und Effizienz!



«Mountain of Adventure» – so nennt sich heute das sonnige und aussichtsreiche First-Gebiet hoch über dem Gletscherdorf Grindelwald. Ob zum Skifahren und Schlitteln, Wandern und Biken, ob auf einen Kick auf dem Firstflieger oder auf dem Cliff Walk – hier oben, im gleich neben der Bergstation gelegenen Berggasthaus First, setzt man sich zuerst einmal hin. Zu einem feinen Kaffee aus den Kaffeefullautomaten der Marke Rex-Royal und zu einem vielleicht besten Nussgipfel der Welt.

Text: Belinda Juhasz, Fotos: Rolf Neeser

Das Berggasthaus First ist auch das «Reich» von Pächter und Gastgeber Tom Ysebaert. Er hat sich vor sieben Jahren in diesen Ort verliebt. Der gebürtige Belgier hat sich in Ostflandern zum Berufskoch ausbilden lassen und dort auch die Hotelfachschule absolviert. Es war die Liebe zum Snowboarden, welche ihn vor 22 Jahren in die Schweiz ziehen liess. Nach beruflichen Stationen in Davos, Disentis, Château-d'Oex, St. Moritz, St. Tropez und im Bellevue Palace Bern schnupperte er im Berner Oberland zunächst einmal die Luft auf der Lieferantenseite. Bis die Anfrage kam, die seinen Traum vom Führen eines Gastro-Betriebs Wirklichkeit werden liess: Die Jungfraubahnen suchten einen neuen Pächter für das Berggasthaus First. Der damals 33jährige Tom Ysebaert überlegte nicht lange und stürzte sich voller neuen Ideen ins Projekt «First».

From Zero to Hero

Das Projekt war ein mutiges. Gastro-Unternehmer Tom Ysebaert hatte einen Betrieb vorgefunden, der dem Konkurs nahe war. Mag Berggasthaus klein und beschaulich klingen, trifft dies auf den Gastronomiebetrieb auf der First heute definitiv nicht zu. Das Bergrestaurant bietet Platz für 650 Personen. Der Gast wählt hier zwischen dem Selfservice- und dem bedienten A la carte-Bereich. Auf der grossen Terrasse lassen sich zudem an schönen Tagen schon mal 300 Gäste aufs Mal verwöhnen – ein gastronomischer Grossbetrieb also!

Wer die Berge länger geniessen möchte, übernachtet in einem der 103 Betten. Je nach Vorliebe wählt man das Mehrbettzimmer, das Familienzimmer oder das romantische Doppelzimmer. Platz für 15 Personen bietet das lichtdurchflutete Massenlager in der Gemshütte gleich vor dem Berggasthaus – ein Raum, der sich auch als Lokalität für Hochzeiten oder als Yoga-Retreat eignet.

«Der Spinner von der First»

Dank bodenständigen Werten und vielen originellen Ideen ist das Berggasthaus First heute ein florierendes Unternehmen. Inzwischen serviert das First-Team täg-



Impressionen vom Outdoor-Bereich des Berggasthaus First, wo Olympiasieger Gian Simmen aus dem Snowpark First neben Laax das führende Freestyle-Resort der Schweiz entwickelt.

«Mein Konzept sind die 4 A: Anders als alle anderen.»

Gastro-Unternehmer Tom Ysebaert

lich bis zu 4000 Mahlzeiten und Gerichte. Um das Wohl der Gäste sorgen sich insgesamt 38 Vollzeitmitarbeitende. Viele von ihnen gehören seit Jahren zum festen Team. Das musste sich Gastronom Tom Ysebaert aber zuerst erarbeiten. Er ist an sechs von sieben Tagen im Betrieb und packt überall dort an, wo Not im Team herrscht. Egal ob im Service oder in der Küche. Vielleicht ist es das überwältigende Panorama, das ihn immer wieder zu neuen Projekten inspiriert. «Mit all meinen Ideen nennen mich die Grindelwaldner schon mal liebevoll den 'Spinner von der First'», lacht der

Gastronom verschmitzt. «Aber ich will nun mal anders sein, meinen Gästen Neues bieten und spannend bleiben, für Überraschungen sorgen.»

Qualität, Ehrlichkeit und Menschlichkeit: Das sind die Werte, die Tom Ysebaert in das Berggasthaus First getragen hat. In seinem Gastro-Konzept stehen Produkte aus der Region an oberster Stelle. So bezieht er zum Beispiel den Röstkaffee von der H&R Rösterei in Interlaken, das Alpenkräuter Mutschli von der Eigermilch AG und das Fleisch von den Metzgereien Blaue Kuh in Matten und Boss in Grindelwald. «Das Fundament sind meine einheimischen Gäste. Ich will einen Ort bieten, mit dem sich die Menschen aus der Region identifizieren können, an den man immer wieder gerne zurückkommt», erklärt Tom Ysebaert seine Philosophie.

Action am Berg – Ruhe im Tal

Einiges hat sich auf der First getan, die letzten sieben Jahre. Gleich beim Ausgang des Cliff Walk by Tissot hat



Blick ins Bergrestaurant First und in die Gästezimmer und ins Masselager mit total über 100 Gastbetten des Berggasthaus First.

Tom Ysebaert die Cliff Walk-Bar eingerichtet. Wer vom wagemutigen Gang über den schwindelerregenden Steg «erschöpft» ist, lässt sich in den Lounge-Sesseln der Bar nieder und genießt die imposante Fernsicht. Dass Junge und Junggebliebene auch neben der Piste in Bewegung bleiben, dafür sorgt die wiedereröffnete Skihütte Genepi. Hier gibt es nicht nur einen feinen Happen zu essen. Eine entsprechende Getränke-Karte sorgt für die ausgelassene Aprèsski-Stimmung. Damit das Gaudi komplett ist, bringen ausgewählte Live-Acts während der Wintersaison jeden Samstag die Gäste zum Tanzen.

Kooperation mit Gian Simmen

Grosses hat Gastgeber Tom Ysebaert zusammen mit Halfpipe-Olympiasieger Gian Simmen vor: Der Snowpark First soll neben Laax das führende Freestyle-Resort der Schweiz werden. Damit Freeskier und Snowboarder auf Halfpipe, Pro Kicker Line und weiteren Obstacles ihre Show vorführen können, dafür legt Gian Simmen

Hand am Schnee an. Für die nötige Energie dazu sorgt Tom Ysebaert, der mit seinem Team seit diesem Winter auch die Bärgellegg-Hütte führt.

Sein neuester Coup: Anfangs Februar hat er die First-Lodge übernommen. Hier schläft man wie zu Grossmutterns Zeiten. Sehr authentisch, einfach und mit viel Charme fühlt man sich hier schnell wie Zuhause. Die Lodge befindet sich am Fusse der Talstation der Firstbahn. Ein ruhiges Plätzchen, genau richtig für stille Stunden nach einem ereignisreichen Tag. Auch mit diesem Konzept scheint Tom Ysebaert den Nerv der Zeit getroffen zu haben. Nach nur zwei Wochen zählt die Lodge bereits 800 Reservationen.

Kaffeegenuss ohne Kompromisse

First-Berggasthaus-Pächter Tom Ysebaert stand vor kurzem vor einer neuen Herausforderung. Er suchte nach dem perfekten Kaffee für seine Gäste. Denn das ist gar nicht so einfach: auf 2200 M.ü.M. verändert sich



Im Frühstücksraum steht eine Selfservice-Kaffeemaschine SCS Compact von Rex-Royal im Einsatz (Bild oben links). Im Selfservice-Bereich des Berggasthaus First sind drei effiziente Kaffeevollautomaten S300 von Rex-Royal in Betrieb.

«Die Rex-Royal? Die steht da wie der Eiger, mit der Kraft eines Schwingers.»

Verkaufsberater Patrick Lerch

sowohl der Geschmack des Kaffees als auch die Eigenschaften der Milch. Fündig wurde er bei der Rex-Royal AG aus dem zürcherischen Dällikon. Im Leitbild des Familienunternehmens steht der Mensch im Mittelpunkt. «Nur motivierte Mitarbeiter stellen hochwertige Produkte her», lautet die Philosophie der Rex-Royal AG, wie sie auch Tom Ysebaert vertritt.

Patrick Lerch, Verkaufsberater für das Berner Oberland, der Rex-Royal AG, ist so einer. Er gehört seit 18 Jahren zur Firma und kennt die Bedürfnisse seiner Kunden genau. Bei einer Ausschankleistung von bis zu 2000

Kaffee-Spezialitäten pro Tag braucht es eine leistungsstarke Kaffeeausschank-Infrastruktur, die wartungsarm und einfach zu handhaben ist. So individuell wie die Gäste sollte auch die Vielfalt der Kaffeegetränke sein: ▶ In den zwei Selfservice-Zonen muss die Menüführung für den Gast klar und intuitiv sein. Diese Anforderungen erfüllt im Frühstücksraum ein Kaffeevollautomat SCS Compact von Rex-Royal und im Selbstbedienungsbereich des Bergrestaurants sind es drei Kaffeevollautomaten S300 von Rex-Royal.

Die effizienten und professionellen Kaffeevollautomaten, die sich durch überdurchschnittliche Robustheit und Langlebigkeit auszeichnen, verfügen über eine Heisswasserleistung von 25 Liter pro Stunde, jene der S500 beträgt sogar 58 Liter pro Stunde. Dank Doppelbezug kann man zwei Produkte gleichzeitig in rund 19 Sekunden zubereiten. Für die intuitive Bedienung sorgt der 10.1 Zoll Touchscreen. Das ist praktisch: Mit Bild und Text ist rasch klar, welches Produkt hinter dem Knopf ge-



Im bedienten A la Carte-Bereich des Bergrestaurants First werden die Kaffee-Spezialitäten aus einem Kaffeevollautomaten S300 CF sowie aus dem Modell S500 CF ausgeschenkt. CF steht für Compact Foam und gewährleistet einen Milchschaum in Barista-Qualität.

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Mona Petersen, Head of Marketing Services der Rex-Royal AG, flankiert von Gastro-Unternehmer Tom Ysebaert (links) und von Patrick Lerch, Verkaufsberater für das Berner Oberland der Rex-Royal AG.

brüht wird. Mandarin? Auch diese Sprache beherrscht die S300. Die asiatischen Gäste wissen dies sehr zu schätzen. Ein weiteres Plus: Der Touchscreen ist video-fähig. Mittels USB-Stick lädt man im Nu Werbung auf das Display. Cross-Selling vom Feinsten!

► Für den A la carte-Bereich hat sich Gastro-Unternehmer Tom Ysebaert nebst einem Kaffeevollautomaten des Modells S300 CF den Rolls Royce unter den Kaffeevollautomaten geleistet – einen S500 CF.

CF steht für Compact Foam. Noch heute ist er bei jedem Cappuccino hell begeistert, wie kompakt und feinporig die Schaumqualität der Milch ist. «Das ist beste Barista-Qualität», schwärmt Tom Ysebaert. «Mit diesen beiden Kaffeemaschinen kann ich mich wirklich profilieren, das hat weit und breit kein anderer!»

Unkonventioneller Service

Auch in der Bärgelegg-Hütte wurde im Januar 2019 eine Kaffeemaschine SCS Compact von Rex-Royal imple-

mentiert. Die Anlieferung war spektakulär. Ein garstiger früher Morgen wars: Wie ein Juwel heben Patrick Lerch und Tom Ysebaert die Kaffeemaschine auf die Lade-fläche des Schneetöfss. Doch weit kommen sie nicht. Zwar weicht die Nacht bereits dem Tag – doch der dichte Nebel lässt den schneebedeckten Berg kaum vom Himmel unterscheiden. Ein Pistenfahrzeug mit Navigation muss her. Pünktlich zur Mittagszeit ist die Arbeit vollbracht. Zwei Köpfe nicken zufrieden. Die Gäste können kommen. Einsätze, die zusammenschweissen. So ist während der Jahre auch eine Freundschaft zwischen den Beiden entstanden.

Mehr zum Thema

Berggasthaus First, 3818 Grindelwald,
Tel. 033 828 77 88, www.berggasthausfirst.ch

Rex-Royal AG, Industriestrasse 34, 8108 Dällikon/Zürich
Tel. 044 847 57 57, info@rex-royal.ch, www.rex-royal.ch