



Sorgen hinter den Kulissen fürs kulinarische Wohl: Urs Schmid von der «Linde Orpund» und Denis Eggenschwiler von der Eggenschwiler AG.

Schnelle Frites für Stars

Wenn am Gurtenfestival 1500 Leute gleichzeitig essen wollen, muss es zackig gehen. Denis Eggenschwiler ist dafür der richtige Mann: Er hat die schnellsten Pommes frites der Schweiz.

Publireportage Es ist heiss auf dem Gurten, und schon unten an der Startrampe fürs Festival kommt die Meute ins Schwitzen: 45 Minuten muss sie anstehen, um überhaupt zur Talstation des Gurtenbähnchens zu kommen. Aber da, wo wir hinwollen, führt kein Bähnchen hin: Man fährt mit dem Minibus, flitzt über die Flanke des Hügels, rumpelt durch die Kieswege und verscheucht eine Krähe, fährt vorbei an den Hartgesottenen, die den Wanderweg zu Fuss nehmen, mit Blick hinunter auf Bern und Lust auf Musik. Der Minibus fährt direkt zum Backstagebereich, aussteigen, Batches

zeigen, das Schild verkündet: Bitte keine Promis fotografieren – hier ist die freundliche Zone. Vor der Bühne geht gerade laut zu und her, aber wir bleiben hier: Wir wollen zu dem Mann, der für die Kulinarik zuständig ist.

1500 Menschen sind an der Arbeit fürs Gurtenfestival; Künstler, Techniker, Helfer. 1500 Menschen wollen jeden Morgen, jeden Mittag und jeden Abend so schnell wie möglich etwas Gutes zu Essen bekommen. An den Tischen sitzen die ersten Hungrigen und essen Pouletschenkel mit Pflaumen, Gurkensalat

und die schnellsten Pommes frites der Schweiz. Der Mann, der sie macht, heisst Denis Eggenschwiler. Er steht gerade mit fünf anderen Köchen in der Zeltküche. «Das sind alles Köche, mit denen ich schon früher am Herd gestanden bin», sagt er und zeigt in die Runde. Die Köche sind gut drauf. «Es ist schon fast Tradition, dass wir hier sind.» Seit fünf Jahren ist Eggenschwilers Firma auf dem Gurten dabei. Dass er mitkocht, ist aber aussergewöhnlich: Er ist zwar Gastronomiekoch, leitet aber heute das gleichnamige Familienunternehmen in Zuchwil – die Eggenschwiler AG lie-



In 90 Sekunden knusprig: Wenns um die schnelle Verpflegung von vielen Gästen geht, überzeugen die «Kadi Express Frites» – im Handumdrehen.

fert hier im Backstagebereich diverse Tiefkühl-Produkte.

Das ISO-zertifizierte Familienunternehmen beliefert seit über 30 Jahren Restaurants, Spitäler, Personalrestaurants und Grosscaterer mit hochwertigen Produkten. Vor einem Jahr hat Denis Eggenschwiler die Geschäftsleitung von seinem Vater Peter übernommen. Das hat gut geklappt – «wir hatten uns auch genug Zeit genommen», sagt er, «und haben den Übergang gut vorbereitet.»

Und jetzt stehen zwei Tiefkühlwagen auf dem Gurten-Gelände. Es muss alles zu jeder Zeit verfügbar sein, damit die Zeltköche in keine Engpässe geraten. «Ich mache das sehr gern», sagt Denis Eggenschwiler und setzt sich an einen der Bänke im Kantinenzelt. «Mein langjähriger Kunde Urs Schmid macht mit seinem Unternehmen «Linde Orpund» das Backstage-Catering.» Und Eggen-

schwiler liefert nicht nur die Lebensmittel an, sondern auch Infrastruktur wie Friteusen oder Tiefkühlfahrzeuge. «Wenn jemand eine spezifische Themenwoche plant, liefern wir nicht nur die Produkte, sondern ein Gesamtkonzept inklusive Dekoration.»

Im Gurten-Backstage ist die Deko zweitrangig, es geht um die Schnelligkeit und die Qualität des Essens. Und deshalb hat man Eggenschwiler ins Boot geholt. Als langjähriger Partner von Kadi liefert er die schnellsten Pommes frites der Schweiz – die «Kadi Express Frites». Sie sind in 90 Sekunden knusprig, nicht wie alle anderen, in drei Minuten. Der Langenthaler Produzent hat den Herstellungsprozess seiner Frites optimiert. «Das Blanchieren fällt weg», sagt Eggen-

schwiler, «das dauert nur gerade halb so lange wie bei normalen Pommes frites. Man kann so viel schneller viel mehr Leute bedienen. Und wenn wie hier

plötzlich 1500 Portionen raus müssen, geht das so viel leichter.» Über eine Tonne «Express Frites» hat Eggenschwiler auf dem Gurten im Tiefkühler. Die Backstagebewohner sind hungrig – ein Koch ist nur mit Frittieren beschäftigt. Da fällt die Beschleunigung ins Gewicht. Und die «Express Frites» brauchen weniger Öl: «Wir müssen das Frittieröl viel weniger wechseln», sagt Eggenschwiler. Und winkt dem Fotografen zu, er soll jetzt nicht fotografieren – ein bekannter Künstler steht am Buffet und lässt sich den Teller beladen. Das ist hier die freundliche Zone. ■

.....
Kadi AG

Thunstettenstrasse 27
4901 Langenthal
062 916 05 00
www.kadi.ch

.....