



Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

Restaurant Hirschenbad Langenthal

Moderner Glanz mit altem Charme.

1728 erbaut, 2019 komplett saniert: Das «Hirschenbad» oder kurz «Bedli» ist im September 2019 glanzvoll wiedereröffnet worden. «Es wird eine schöne Küche mit einheimischen Produkten geben», hat Pächter Urs Burch dem Unteremmentaler zu Protokoll gegeben. Kreiert mit Küchentechnologie von Aeschlimann. Simone Emmenegger, Inhaberin der Firma partout Hotel & Gastro Consulting, ist mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden. Gemeinsam wurden die Prozesse in der Küche durchgespielt und auf den Tagesablauf ausgerichtet. Hervorragend habe Aeschlimann es verstanden, die anspruchsvollen Anfor-

derungen im denkmalgeschützten Haus bei engsten Platzverhältnissen umzusetzen. Zudem wurden technische Wünsche erfüllt und das Budget eingehalten. «Nun haben wir eine moderne Küche und eine motivierte Küchentruppe».

www.hirschenbad.ch



«Das Optimum wurde herausgeholt.»
Christa Kretz Burch

Auftrag und Umsetzung

- Neubau Gastroküche im denkmalgeschützten Gebäude
- Verbindung durch Lift zwischen den verschiedenen Restaurant- und Eventbereichen
- Transparenter, kundennaher Betrieb mit Glastüre vom Aussenbereich zur Küche
- Eigene Grundwasserquelle («Bedliwasser») integriert (Umweltschutz/Ökologie im Vordergrund)
- Kochtechnische Begleitung nach dem Umbau
- Geschirrspülmaschinen Winterhalter
- SelfCookingCenter und VarioCookingCenter Rational
- Schnellkühler Irinox
- Herdanlage Lohberger

