



Authentische Appenzeller Gastfreundschaft auf der Meglisalp.



Das Sennendörflein auf der Meglisalp mit dem gleichnamigen

Berggasthaus Meglisalp im Alpseingebiet, Weissbad:

Hightech im Sennendörfchen

Eines trübten Tages im letzten Jahr war es soweit: Mit dem Helikopter wurde bei Wind und Wetter eine Hightech-Herdanlage der Menu System AG ins Sennendörfchen auf der Meglisalp im Alpstein «eingeflogen». Seither arbeitet Bergrestaurateur und Küchenchef Sepp Manser auf einem effizienten Multifunktions-Induktionsherd des St. Galler Grosskochherd-Produzenten — und dies erst noch mit «Slide Control»! Kulinarisches High-Level dank High-Tech beisst seither die Devise auf der Meglisalp!

Von Chefredaktor René Frech

Der Alpstein ist ein äusserst abwechslungsreiches und beliebtes Wandergebiet in der Ostschweiz. Es gibt nicht weniger als 400 Kilometer Bergwanderwege und viele Touren-Pfade für alle Ansprüche, die wechselnde Aussichten und Einsichten in die intakte voralpine Natur-, Berg- und Seenlandschaft gestatten.

Im Alpstein werden nicht weniger als 28 Berggasthäuser und Bergrestaurants bewirtschaftet, die zum Essen, Trinken, Geniessen, Verweilen und Uebernachten einladen und welche die Appenzeller Gastfreundschaft und die kulinarischen Spezialitäten der Region zelebrieren.

Das Sennendorf Meglisalp

Zu ihnen gehört vor allem auch die Meglisalp, das verträumte Sennendörflein im Herzen des Alpsteins, das nur zu Fuss erreichbar ist und wo sich Mensch und Natur in Harmonie vereinen.



Impressionen von der Meglisalp.

Die auf rund 1500 Meter über Meer gelegene und (meist) nebelfreie Meglisalp ist ein naturverbundenes Ensemble von Berggasthaus und Bergrestaurant und Ausgangspunkt oder Ziel zahlreicher schöner Wanderungen aller Schwierigkeitsgrade (wobei auch Tiere in freier Wildbahn beobachtet werden können) und wird von der Appenzeller Gastgeber-Familie Gaby und Sepp Manser-Neff geführt.

Das Bergrestaurant umfasst 140 Sitzplätze im Innern und 100 Sitzplätze auf der Aussichtsterrasse. Dazu kommen ein Seminarraum für 35 bis 40 Gäste sowie Uebernachtungsmöglichkeiten in Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern sowie in Touristenlagern. Auch ein Kinderspielfeld steht zur Verfügung.

Wildgerichte und Appenzeller Spezialitäten

Für das kulinarische Angebot auf der



Fotos: Gerhard Poschung, Hemberg

Berggasthaus von Gaby und Sepp Manser. Blick auf den innovativen Multifunktions-Induktionsherd mit «Slide Control» der Menu System AG.

Meglisalp ist Restaurateur und Küchenchef Sepp Manser und sein Team zuständig. Die Küche auf der Meglisalp hat sich vor allem mit regionalen und saisonalen Gerichten ein Profil geschaffen. Sozusagen täglich lässt sich Sepp Manser mit frischen Rohprodukten via die Transportbahn beliefern, wobei in erster Linie regionale Lieferanten berücksichtigt werden. Neben den regionalen Spezialitäten wie Chäs-Maggarone, Chäs-Spätzli, Chäs-Schoppe, Chöngeli-Braten, usw. finden vor allem auch die reichhaltigen Wildgerichte aus einheimischer Jagd grossen Zuspruch seitens der Gäste. Ziegenmilch und Ziegenkäse gehören ebenfalls zu den Meglisalp-Spezialitäten. Im Herbst kann man sich so genüsslich «durch die reichhaltige Wildkarte essen».

Hightech auf der Alp

Dass auch ein abseits der grossen Verkehrsströme befindliches Berggasthaus über eine moderne Küchentechnik verfügen kann, zeigt sich in der Tatsache, dass das Berggasthaus Meglisalp seit rund anderthalb Jahren über einen top-effizienten Multifunktions-Induktionsherd der Menu System AG verfügt.

Restaurateur Sepp Manser kennt die fortgeschrittene Induktionstechnologie von Menu System durch seine Tätigkeit in den Wintersaisons in diversen Profi-Küchen der Region. Für ihn war deshalb klar, dass auch er einmal einen Induktionsherd von Menu System im eigenen Betrieb auf der

Meglisalp haben würde. Im Frühjahr 2008 war es dann soweit: Bei Wind und Wetter und (ausnahmsweise) etwas Nebel liess die Menu System AG eine massgeschneiderte Herdanlage mit dem Helikopter auf die Meglisalp «einfliegen».

Fazit

Küchenchef und Restaurateur Sepp Manser macht mit der neuen Induktionsherdanlage von Menu System nur die besten Erfahrungen: «Sie erleichtert uns die Arbeit enorm und ist in Leistung und



Gaby und Sepp Manser-Neff mit ihren Kindern.

Die Herdanlage von Menu System auf der Meglisalp ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ 2 flächendeckende Induktionskochfelder mit 7 kW-Leistung und Slide Control
- ▶ 4 Induktions-Grosskochfelder à 4 Spulen
- ▶ 1 Grillplatte/Bräter integriert
- ▶ 1 Bainmarie 1/1 GN, integriert
- ▶ 1 beheizte Anrichtefläche
- ▶ 2 Tellerwärmeschubladen durchgehend, beidseitig
- ▶ 2 Niedertemperatur- und Warmhalteschubladen auf der Arbeitsseite des Küchenchefs
- ▶ 1 Backofen 1/1 GN
- ▶ diverse Ablageflächen und -schubladen neutral

Masse genau so konfiguriert, wie es unseren Wünschen und Bedürfnissen entspricht. Auch das 'Slide Control' ist eine hervorragende Entwicklung und vor allem praktisch bei der Zubereitung von Saucen und Suppen oder auch zum schnellen Warmhalten. Wir nutzen 'Slide Control' täglich und möchten es nicht missen.»

INFOS:

Berggasthaus Meglisalp, 9057 Weissbad
Tel. 071 799 11 28, Fax 071 799 19 78
info@meglisalp, www.meglisalp.ch

Menu System AG
Hechtackerstrasse 43, 9014 St.Gallen
Tel. 071 272 51 00, Fax 071 272 51 10
info@menusystem.ch, www.menusystem.ch