

INTERLAKEN: FIRMA BEMU FINE FOOD PRODUZIERT FERTIG- UND HALBFERTIGPRODUKTE

«Über die Kunden zu sprechen ist tabu»

In Interlaken produziert die Firma Bemü Fine Food Convenience-Food. Das Geschäft boomt. Über seine Kunden spricht Firmeninhaber Roger Adolfsen aber nicht – denn der Firmenwagen ist nicht überall gern gesehen.

«Nein, heute esse ich kein Fleisch», sagt ein Angestellter der Firma Bemü Fine Food, als er seine Kochschürze für die Mittagspause ablegt. Kein Wunder. Er hat an diesem Tag mit seinem Chef Roger Adolfsen und einer Arbeitskollegin noch folgendes zu verarbeiten oder zu produzieren: 20 Kilo Rindsgeschneitztes für Stroganoff, 69 Kilo Poulet für Curry, 60 Kilo Hackbraten, 60 Kilo Rahmschnitzel und 30 Kilo Pouletbrust.

Bis zu sechs Tagen

Solche Berge von Fleisch gibt es nicht alle Tage zuzubereiten. Entscheidend sind die eingegangenen Bestellungen der Gastrobetriebe. Die Firma Bemü Fine Food liefert unter anderem auch abgepackte und portionierte Sa-



late, Gemüse, Reis, Saucen, Pastetillfüllung und indisches Gemüsecurry. Produziert wird an fünf bis sechs Tagen die Woche, in Räumlichkeiten der ehemaligen Wollspinnerei Interlaken (WSI) an der Kammistrasse. Je nach Nachfrage beginnt der Arbeitstag in der Küche um fünf Uhr in der Früh.

Bis zum Fünfsterne-Hotel

Welche Betriebe bestellen bei der Firma Bemü Fine Food Fertig- und Halbfertigprodukte? «Über die Kunden zu sprechen ist ta-

bu», sagt Firmeninhaber Adolfsen. Er verrät nur soviel: «Wir liefern im östlichen Oberland aus und von der Snackbar bis zum Fünfsterne-Hotel ist alles vertreten.» Viele Köche oder Patrons würden immer noch nicht zugeben, dass sie Convenience-Produkte (siehe Kasten) verwenden. «Bei einigen Betrieben dürfen wir aus diesem Grund auch nicht mit dem beschrifteten Firmenfahrzeug vorfahren, sondern nur mit dem neutralen Privatwagen», sagt der Koch und schmunzelt. «Aber jeder Verpflegungsbetrieb setzt heute Convenience-Produkte ein.»

Das Geschäft von Adolfsen boomt auf jeden Fall. Im Oktober 2003 startete der Koch an der Kammistrasse mit der Produktion von Fertig- und Halbfertigprodukten. Anfang Januar 2004 lieferte der 41-jährige gebürtige Holländer pro Tag zwischen 40 und 60 Mahlzeitenkomponenten an Gastrobetriebe aus. Als Komponente bezeichnet Roger Adolfsen beispielsweise die Menge Rahmschnitzel, die es für eine Menuportion benötigt.

Bis zu 400 Kilo pro Tag

«Mittlerweile sind es zwischen 500 bis 1900 Komponenten täglich, was einer Warenmenge von bis zu 400 Kilo entspricht», berichtet der Firmeninhaber. Die Arbeit konnte er schon nach kurzer Zeit nicht mehr alleine bewältigen. Heute hat er drei Angestellte, ein vierter kommt demnächst dazu. «Ich hätte nie erwartet, dass das Geschäft so schnell so gut läuft», berichtet Adolfsen. Werbung hat er keine gemacht, «das geht von Mund zu Mund». Jede Woche könne er mindestens zwei neue Kunden in seine Kartei aufnehmen. Beliefert wird, wer mindestens 20 Kilo Ware bestellt.

Bis zu Jugend+Sport

Roger Adolfsen berichtet weiter, dass Jugend + Sport Interesse zeige, ab 2005 bei ihm Waren zu beziehen. Weil die Lager in der ganzen Schweiz stattfinden, müsste er noch eine logistische Lösung finden.



Roger Adolfsen wirft in der Küche einen prüfenden Blick auf bereits gekochtes Reis, dem später noch Gemüse beigegeben wird. Im Hintergrund stehen in Reih und Gleich vier Grillgeräte für die Zubereitung von Pouletbrüstchen bereit.

STICHWORT

Convenience-Food

Als Convenience-Food werden teilweise oder bereits fertig verarbeitete Lebensmittel bezeichnet, zum Beispiel gekaufte Pommes-Frites. Denn die Kartoffeln sind bereits gewaschen, geschält, geschnitten, vorblanchiert und müssen nur noch frittiert werden.

Liefert die Firma Bemü Fine Food Rindsgeschneitztes Stroganoff aus, muss das Gericht im

Gastrobetrieb nur noch erhitzt werden. Dies geschieht im Wasserbad, im Kombidämpfer oder in der Pfanne. Roger Adolfsen verzichtet bei seinen Produkten auf Konservierungsmittel und bezeichnet sie deshalb als «frischen» Convenience Food. Die unter Schutzgasatmosphäre abgepackten Lebensmittel sind sieben Tage haltbar, tiefgefrorene drei Monate. **URO**

Im Herbst soll Adolfsens Einzel-firma in eine GmbH umgewandelt werden. Zudem möchte der Koch anfangs 2005 zur momentanen Produktions- und La-

gerfläche von 135 Quadratmetern 70 bis 140 Quadratmeter dazu mieten.

Und er hat noch weitere Pläne. «Wir portionieren und verpacken

ZUR PERSON

Wer ist Roger Adolfsen?

Der 41-jährige Roger Adolfsen kam in den 80er-Jahren in die Schweiz, absolvierte eine Ausbildung zum Kellner und absolvierte und bestand die Kochprüfung. Er hatte die Ausbildung zum Koch bereits in Holland in Angriff genommen, jedoch nach zwei Jahren abgebrochen. Von 1992 bis 1997 unterrichtete Adolfsen nebenamtlich im Schulhotel Regina angehende

Servicefachangestellte. Von 1997 bis 2002 führte er das Restaurant Post-Hardermannli in Unterseen. Dort bot Adolfsen einen Mahlzeitendienst für die SpiteX an und belieferte Restaurant mit von ihm produzierten Fertig- und Halbfertigprodukten. Während dem Bau des Mystery-Parks war der gebürtige Holländer für die Verpflegung der Arbeiter zuständig. **URO**

sämtliche Produkte in Handarbeit.» Das soll sich ändern. Roger Adolfsen steht mit einer Verpackungs- und einer Kühlfirma in Kontakt. Das Ziel: Eine voll-

automatische Abpackstrasse. Denn der Firmeninhaber von Bemü Fine Food ist überzeugt: «Die Nachfrage wird weiter steigen.» **URSULA ROTH**

OBERRIED

Kommt der Leitdamm Hirscheren?

Der Gemeinderat Oberried nahm Kontakt zur Abteilung für Naturgefahren auf um die Möglichkeit eines Projektes «Leitdamm Hirscheren» zu prüfen. Eine Begehung hat stattgefunden.

Die im Entwurf vorliegende neue Gefahrenkarte für Oberried sieht Änderungen von Gefahrenzonen, Lawinenzone und Murgang, vor. Eine Verbauung in Form eines Leitdamms unterhalb der Furt Forststrasse-Hirscherenschale würde die postulierte Gefahrenzonen erheblich verringern.

Es bestehen in der Gemeinde bereits verschiedene künstliche Schutzdämme aus früheren Zeiten, welche ihre Funktion erfüllen. Nun scheint der Zeitpunkt gekommen, wieder ein talseitiges Verbauungswerk in Angriff zu nehmen, beziehungsweise zu projektieren. Die Amtsstellen klären den Sachverhalt ab. **AC**

J+S-SEGELLAGER IN SUNDLAUENEN

Wenig Sonne und (zu) viel Wind



Hart am Wind: Mit viel Begeisterung erlernen im Segellager von Sundlauenen Jugendliche das Segeln.

Vor Sundlauenen segeln Kinder in einem J+S-Kurs hart am Wind. Dafür fehlte in den letzten Tagen oft die Sonne.

In Sundlauenen findet zurzeit ein Segellager für Jugendliche statt. J+S-Leiter Hannes Käsermann lässt die Acht- bis 16-Jährigen so oft wie möglich auf dem Wasser üben. Die Boote für dieses einwöchige Lager werden vom Segelclub Neuhaus-Interlaken gratis zur Verfügung gestellt. Während die Sonne sich in diesen Tagen wenig zeigte, stimmten dafür die Windverhältnisse. Manchmal blies er sogar so stark, dass Jüngsten überfordert waren und in Ufernähe an der Technik feilen mussten. Zum Schluss des Lagers wird am Samstag eine Regatta ausgetragen. Die Kinder werden gegen die Senioren des Segelclubs Neuhaus-Interlaken antreten. **BPM**