



Das neue Vegan-Restaurant Swing Kitchen in Bern:

Erfrischend, nachhaltig und vegan

Im ehemaligen Kino Royal in Bern ist vor wenigen Monaten das vegane Restaurant Swing Kitchen eingezogen – ein österreichisches Konzept, das auf veganen Fastfood und auf Nachhaltigkeit setzt. Nicht nur die Burgers, Wraps und Nuggets kommen ganz ohne Fleisch und tierische Produkte aus, sondern auch die Vor- und Nachspeisen sowie insbesondere auch die Getränke: Sämtliche Drinks sind vegan und werden dank dem Softdrink- und Ausschank-Konzept der Grapos Schweiz AG vor Ort frisch gemixt.

Text: Cristina Bürgi | Fotos: Rolf Neeser

Anfang Juni 2019 ist neues Leben in die Räumlichkeiten des Kino Royal eingezogen: Seither befindet sich hier, in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Bern, der erste Schweizer Standort von Swing Kitchen. Das Gastrokonzept wurde im Jahr 2015 von den ehemaligen Tierrechtsaktivisten Charly

und Irene Schillinger in Wien gegründet und betreibt inzwischen neun Standorte in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Das neue Restaurant in Bern wird vom Franchise-Nehmer und Gastro-Unternehmer Stephan Helfer geführt, der seit über 20 Jahren als Pächter des Hotel Schiff am See in Murten wirkt. Die Swing

Kitchen ist seine erste Franchising-Erfahrung in der Gastronomie: «Meine Frau und ich haben das Konzept im Internet entdeckt und waren sofort interessiert. Nachdem wir mit Charly und Irene Schillinger Kontakt aufgenommen haben, sind wir nach Wien gefahren, um uns das vegane Restaurant vor Ort anzuschauen. Es hat alles gepasst – sowohl das Konzept als auch das Franchising-Modell und die zwischenmenschliche «Chemie» mit den Inhabern.»

Global denken, lokal handeln

Besonders überzeugt hat Hotel- und Gastro-Unternehmer Stephan Helfer die nachhaltigen Aspekte des Konzepts: So benötigt die Produktion von veganen Burgern im Gegensatz zu Rindfleischburgern rund 90 Prozent weniger Ressourcen (wie Energie, Wasser und Getreide). Zudem kommen die Swing Kitchen-Restaurants ganz ohne Plastikflaschen und -verpackungen

«Ich bin überzeugt, dass nachhaltige Konzepte wie die Swing Kitchen die gastronomische Zukunft sind.»

Stephan Helfer, Franchise-Nehmer von Swing Kitchen

aus. «Ich bin überzeugt, dass nachhaltige Konzepte wie jenes von Swing Kitchen die gastgewerbliche Zukunft sind», betont Stephan Helfer gegenüber GOURMET. Trotz der klaren Linie will die Swing Kitchen nicht missionieren, sondern die Lust auf veganes Essen wecken: «Die Restaurants sind für die Gründer Charly und Irene Schillinger eine Möglichkeit, ihre Leidenschaft für das Tierwohl und die Nachhaltigkeit zu verwirklichen und mit anderen Menschen zu teilen. Entsprechend zeigen sie grosses Engagement für den Standort in der Schweiz: Sie haben uns für das Franchise-Modell sehr faire Bedingungen vorgeschlagen und das Projekt von Anfang an begleitet – vom Umbau über die Eröffnung bis hin zum Bestell- und Personalwesen.

Man merkt, dass ihnen das Projekt am Herzen liegt und sie es erfolgreich sehen möchten.»

Vom Kino-Saal zum Vegan-Restaurant

Rund zwei Monate hat es gedauert, um das ehemalige Kino Royal in ein modernes Swing Kitchen-Restaurant umzuwandeln. Der Umbau war anspruchsvoll, denn das Lokal verfügt über drei unterschiedlich hohe Ebenen, die eine Höhendifferenz von 1,40 Metern aufweisen. «Wir haben uns mit der Frage auseinandergesetzt, wie man die unterste Ebene für die Gäste genauso attraktiv gestalten kann wie die oberste. Letztlich haben wir uns für eine Art offenes Gewächshaus entschieden, das zwischen den beiden Ebenen liegt und mit diversen Pflanzen und Tischen

Das Lokal hat drei Ebenen: Im Erdgeschoss befindet sich der Eingang mit der Bar, im Zwischengeschoss das «Gewächshaus» mit diversen Tischen sowie die Küche, und im Untergeschoss weitere Sitzplätze.





Kulinarisch setzt die Swing Kitchen auf vegane Spezialitäten, darunter amerikanische Burger, Softdrinks und reichhaltige Desserts.

«Ich finde es wichtig, einen anderen Ansatz zu wagen und den Gästen aufzuzeigen, dass auch veganes Essen sehr gut schmeckt.»

Charly Kaderli, Restaurantleiter von Swing Kitchen

ausgestattet ist», erklärt der zuständige Architekt Peter Berchtold von der PS Baumanagement AG. Das Lokal wirkt entsprechend sehr einladend, luftig und hell, was nicht zuletzt an den grossen Fenstern beim Eingang sowie dem Lichtkonzept und Design liegt, die bei allen Swing Kitchen-Restaurants einheitlich sind.

Fast Food 2.0

Swing Kitchen hat sich auf amerikanisches Fastfood spezialisiert, das klimafreundlich und vegan zubereitet wird. Zum Angebot gehören verschiedene Burger, Wraps, Salate, Dips, Beilagen und Desserts. Besonders beliebt sind die knusprigen Vegan Nuggets und die frittierten Süsskartoffel-Gaufrettes. Die Zutaten stammen grösstenteils aus der Schweiz und aus regionaler Produktion. Ausnahmen bilden die Desserts, welche auf Grund von Irene Schillingers Rezepten in Wien selbst hergestellt werden, sowie die Fleisch-Alternativen, die vom deutschen Unternehmen Like Meat stammen.

Als Restaurantleiter konnte Franchise-Nehmer Stephan Helfer mit Charly Kaderli einen alten Bekannten für das Swing Kitchen-Konzept

begeistern: Die beiden kennen sich vom Hotel Schiff am See in Murten, wo Charly Kaderli seine Kochlehre absolviert hat. Obwohl er inzwischen unter anderem in einem Steakhouse gewirkt hat, steht der junge Koch voll und ganz hinter dem vegan-geprägten Konzept der Swing Kitchen: «Ich bin überzeugt, dass es heute mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie braucht. Früher hat man zum Beispiel noch alle Teile eines Tieres verwertet, doch mit dem heutigen Wohlstand werden meist nur noch die Edelstücke gegessen und der Rest verschwindet. Ich finde es daher wichtig, einen anderen Ansatz zu wagen und den Gästen aufzuzeigen, dass auch veganes Essen sehr gut schmeckt.»

Die Swing Kitchen in Bern zieht eine durchmischte Kundschaft an, wobei sich nur eine Minderheit komplett vegan ernährt. Am stärksten wird das Lokal mit 50 Sitzplätzen unter der Woche am Mittag frequentiert: Dann kann es zeitweise auch zu Warteschlangen kommen. In solchen Momenten ist es gut, dass die Swing Kitchen über sehr strukturierte Abläufe verfügt. Von den insgesamt 23 Mitarbeitenden arbeiten jeweils drei in der Küche und zwei vorne an



Besonders beliebt sind die veganen Fleischalternativen, die vom deutschen Unternehmen «Like Meat» stammen und im Restaurant als Burger, Wraps und Nuggets zubereitet werden.

Vegan sind auch die Softdrinks, die im Offenausschank erhältlich sind und mit dem Schankomat der Grapos Schweiz AG zubereitet werden. Die Anlage verfügt über acht Leitungen sowie einen Dual-Display, mit dem insgesamt 12 Funktionen anwählbar sind.



«Neben unseren herkömmlichen Aromen liefern wir der Swing Kitchen auch zwei Bio-Aromen, die keine Zusatzstoffe enthalten, sowie ein veganes Cola-Aroma-Konzentrat.»

Rolf Dütsch, Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG

der Theke. Im Lokal gilt Selbstbedienung, und das Team ist so geschult, dass jeder überall einsetzbar ist, sowohl in der Küche als auch im Service. Zudem ist immer ein Schichtleiter vor Ort, der die Abläufe im Auge behält und bei Bedarf die Roh- und Ausgangsprodukte nachbestellt. «Das Konzept lässt insgesamt sehr wenig Raum für Fehler», betont Restaurantleiter Charly Kaderli. Und es stösst bei den Gästen auf grosse Nachfrage: Bereits wenige Wochen nach der Eröffnung liegen die Einnahmen über dem Budget. Im Durchschnitt empfängt die Swing Kitchen in Bern rund 250 Gäste pro Tag.

Vegane Erfrischungsgetränke

Nicht nur die Speisen, sondern auch die Getränke kommen in der Swing Kitchen ohne tierische Produkte aus: Zur Auswahl stehen frisch gepresster Orangensaft sowie zehn verschiedene Softdrinks im Offenausschank. Es handelt sich um die folgenden Aromen:

- Bio Apfel gespritzt
- Bio Kirsche gespritzt
- Swing Cola
- Swing Cola Free
- Swing Cola Kirsche
- Soda Himbeere
- Soda Holunder
- Zitronenlimonade
- Eistee Pfirsich
- Soda Pur

Für den Getränkeausschank setzen alle Swing Kitchen-Restaurants auf die bewährten Schank-

anlagen von Grapos, das seine Ursprünge ebenfalls in Österreich hat. Das gilt auch für das Lokal in Bern: Der portionierte Schankomat mit acht Leitungen, der sich vorne bei der Theke befindet, wurde von der Grapos Schweiz AG implementiert. Er passt optimal zur Nachhaltigkeitsphilosophie der Swing Kitchen, denn mit dem Grapos-Schankomat sind weder Plastik- noch Glasflaschen nötig. Die Getränke-Aromen werden als Konzentrat in 10-Kilo-Bag-In-Boxen geliefert, die – je nach Aroma und Dosierung – 50 bis 70 Liter des gewünschten Softdrinks ergeben. Die Bag-In-Boxen mit den Aroma-Konzentraten sind mit der Schankomat-Ausschankanlage mittels separaten Leitungen verbunden. Die Aroma-Konzentrate werden kurz vor dem Ausschank mit frischem, nach Bedarf kohlenstoffhaltigem Leitungswasser aus dem Karbonator von Grapos gemischt. So entstehen aromatische, erfrischende Softdrinks, welche bei den Gästen sehr beliebt sind.

Eine individualisierte Ausschankanlage

Das Besondere am Ausschanksystem in der Swing Kitchen in Bern besteht darin, dass es sich um eine besonders kompakte Anlage handelt: Steuerung, Ausschank und Kühlung mit dem Karbonator sind allesamt in der Schankanlage selbst integriert. Bei der Installation mussten nur noch die Boxen angeschlossen werden, die sich unterhalb der Küchentreppe befinden und auf einem massgefertigten Regal der Grapos Schweiz AG gelagert werden. «Neben unseren herkömmlichen



Via Display kann das Serviceteam die Portionsgrösse des Getränks wählen, den Ausschank kontrollieren und auch zwei Aromen miteinander mischen, zum Beispiel Bio-Kirsche und Cola.



Unter der Küchentreppe werden die Bag-In-Boxen mit den Aromen gelagert, die mit dem Schankomat verbunden sind. Pro Aroma sind jeweils zwei Boxen angeschlossen: Falls eine leer ist, schaltet die Anlage automatisch auf die zweite um. Das System ist sehr platzsparend und effizient, denn pro Box können 50 bis 70 Liter Softdrinks zubereitet werden.

Aromen liefern wir der Swing Kitchen auch zwei Bio-Aromen, die keine Zusatzstoffe enthalten, sowie ein veganes Cola-Aroma», erklärt Rolf Dütsch, Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG. Das Ausschanksystem ist für die individuellen Bedürfnisse der Swing Kitchen konzipiert: So können die Mitarbeitenden beim Getränkeauschank zwischen den Portionengrößen drei und fünf Deziliter wählen und das «Soda Pur»-Aroma im Free Flow ausschenken. Die Anlage verfügt zudem über ein zusätzliches Dual-Display, mit dem insgesamt zwölf Funktionen zur Verfügung stehen – zum Beispiel die Möglichkeit, das Cola-

mit dem Kirsche-Aroma zu mischen, um ein «Swing Cola Kirsche»-Drink zu kreieren. «Wir sind mit dem Schankomat sehr zufrieden und überlegen uns, noch ein Bier ins Sortiment aufzunehmen, was mit der Grapos-Anlage durchaus kompatibel wäre. Dafür warten wir aber noch die Zustimmung der Swing-Kitchen-Inhaber ab», betont Franchise-Nehmer Stephan Helfer mit einem Augenzwinkern.

So oder so hat der erfahrene Hotel- und Gastro-Unternehmer noch einige Pläne für das Swing Kitchen in Bern: Demnächst möchte er eine Aussenbestuhlung vor dem Lokal anbieten, und

wenn sich das Restaurant gut etabliert hat, könnte er sich auch weitere Standorte in der Schweiz vorstellen. «Unser Ziel ist es, das Konzept von Swing Kitchen in der Schweiz nachhaltig durchzusetzen.»



Mehr zum Thema

Swing Kitchen

Laupenstrasse 4
3008 Bern
office@swingkitchen.com
www.swingkitchen.com

Grapos Schweiz AG

Bollstrasse 61
3076 Worb
Tel. 031 838 74 74
info@grapos.ch
www.grapos.ch
Inhaber: Peter Allemann/
Wolfgang Zmutt



Eine nachhaltige Zusammenarbeit: Rolf Dütsch, Geschäftsführer der Grapos Schweiz AG, zusammen mit Architekt Peter Berchtold, Swing Kitchen-Restaurantleiter Charly Kaderli und Franchise-Nehmer Stephan Helfer (v.l.).