

Projekt des Monats Januar 2016

## Alpenbrasserie im Hotel Das Tegernsee Tegernsee, Deutschland

**Projekt :** Alpenbrasserie im  
Hotel Das Tegernsee

**Kategorie :** Hotelgastronomie

**Ort :** Tegernsee, Deutschland

**Produkt :** Ambach System 700 DS

**Partner :** HPM Consult Hans-Peter  
Mühlethaler,  
HoGaKa Profi



Die Küche im **Hotel 'Das Tegernsee'**, in traumhafter Lage hoch über dem Tegernsee gelegen, spricht sowohl eigene als auch externe Gäste an, weil es nicht nur ein Tagungs-, Wellness- und Erholungshotel ist, sondern auch ein Ort für kulinarische Genüsse. Die im Herbst 2014 im so genannten Sengerschloss eröffnete 'Alpenbrasserie' verwöhnt mit junger, zeitgemäß interpretierter Küche und einer feinen Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten, die in einer eigens dafür konzipierten Ambach-Küche zubereitet werden. „Exquisit und auf das Wesentliche konzentriert, saisonal und marktfrisch“ beschreibt Küchenchef Horst Trautwein die Tagesempfehlungen und Speisen der kleinen Brasserie-Speisenkarte, die er täglich gemeinsam mit seinem Team für rund 80 Gäste anbietet. Auch das Ambiente, in dem die Speisen serviert werden, sucht seinesgleichen: Die Panoramaverglasung der 'Alpenbrasserie' kann im Sommer komplett geöffnet werden und erlaubt einen einzigartigen Blick auf den See und die umgebenden Berge.

### Die Aufgabenstellung

- Küchenchef **Horst Trautwein** will in der 'Alpenbrasserie' des Hotels 'Das Tegernsee' täglich für 60 bis maximal 80 Gäste moderne, junge Küche auf der Basis qualitativ hochwertiger, vorwiegend regionaler aber auch internationaler Produkte bieten. Um diesem Anspruch gerecht werden zu können, wird eine äußerst kompakte, perfekt ausgestattete Top-Küche benötigt, die einem kleinen Küchenteam kreatives Kochen auf höchstem Niveau ermöglicht.
- Die Art und Anordnung der Kochtechnik und der Kühlunterbauten sowie -schubladen soll eine perfekte Organisation aller Arbeitsabläufe und Handgriffe widerspiegeln.
- Für den täglichen Einsatz müssen die Geräte sehr leistungsfähig und äußerst verlässlich sein, um stets eine schnelle Speisenzubereitung bei höchster Qualität der Ergebnisse zu ermöglichen.

- Da die kompakte 'Alpenbrasserie'-Küche bei **geöffneter Tür für die Gäste einsehbar** ist, hat der hochwertige optische Auftritt in exklusiver, eleganter Ausführung hohe Priorität.
- Eine **durchgehende Hygieneabdeckung und hygienische Rundungen** sollen zudem eine **effiziente und einfach durchzuführende Reinigung** gewährleisten.



## Die Lösung

- Gemeinsam mit Küchenchef Horst Trautwein, der von Anfang an in die Ablauf- und Bedarfsplanung eingebunden war, entschied man sich für einen kompakten, beidseitig bedienbaren Kochblock der **Ambach Linie System 700 DS**.
- **HPM Consult** erarbeitete das Küchengesamtkonzept und übernahm die detaillierte planerische Umsetzung
- **HoGaKa Profi** lieferte den Ambach Kochblock und übernahm Montage, Installation und Einweisung.
- Die individuelle Konfiguration des Kochblocks in Sockelbauweise und **H3 Hygieneausführung** integriert vier Induktionskochfelder, eine Griddleplatte sowie einen Pastakocher in eine durchgehende Hygieneabdeckung. Das Aufsatzbord über dem Kochblock schafft Platz für den Salamander, Kochutensilien oder Teller. Eine Wasserarmatur ist ebenfalls vorhanden.
- Die ebene Arbeitsfläche und die Kühlunterbauten in H3 Hygieneausführung ermöglichen leichtes und schnelles Reinigen.
- Ambach führte den Kochblock mit der Serie System 700 DS sehr exklusiv und elegant mit **anthrazitgrauen Fronten** und **Edelstahl Design-Bedienkneblen** aus.

[www.dastegernsee.de](http://www.dastegernsee.de)  
[www.hpm-consult.de](http://www.hpm-consult.de)  
[www.hogakaprofi.de](http://www.hogakaprofi.de)

