

Projekt des Monats Oktober 2016

Romantik Hotel Kieler Kaufmann Kiel - Deutschland

Projekt : Romantik Hotel
Kieler Kaufmann

Kategorie : Hotel

Ort : Kiel - Deutschland

Produkt : Ambach Chef 850 &
System 700 & IQ900

Partner : Chefs Culinar Kiel

Das **Romantik Hotel Kieler Kaufmann** zählt zu den ersten Adressen von Kiel. Gemeinsam mit dem Hotel-eigentümer 'Der Kieler Kaufmann e.V.' gelang es Gastgeberfamilie Lessau, aus dem Kieler Traditionshaus ein modernes, stilvoll legeres Hotel zu machen, das mit seinem Mix aus Tradition und Design jeden Gast verzaubert. Das Haus erweiterte durch einen Umbau seine Kapazitäten: Zwei neue Restaurants, eine Bar sowie zusätzliche Gästezimmer, Tagungsräume und ein Veranstaltungssaal für bis zu 200 Personen sind entstanden. Spitzenkoch Mathias Apelt, der bereits zweimal während seiner beruflichen Laufbahn mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden war, bevor er vor rund 5 Jahren die Leitung der Hotelküche übernahm, hat es sich zum Ziel gesetzt, die Gäste aus dem Hotel sowie aus der Umgebung mit einem neuen Gastronomiekonzept kulinarisch zu begeistern. So serviert er gemeinsam mit seinem Team im Restaurant 'Kaufmannsladen' täglich bis zu 80 Gästen vorwiegend Herzhaftes wie Steaks und Burger. Das Restaurant 'Ahlmanns' wendet sich dagegen an die Feinschmecker: Bis zu 20 Gäste können hier eine regional und international betonte Spezialitätenküche auf hohem kulinarischen Niveau genießen.



Die Aufgabenstellung

- Im Zuge eines Hotelumbaus wurde die Küche mit Blick auf die beiden neuen Restaurants 'Kaufmannsladen' und 'Ahlmanns', sowie den neuen Tagungs- und Veranstaltungsbereich erweitert und in einen neuen Anbau verlegt.
- Die Gastgeberfamilie Lessau, der Hoteleigentümer 'Der Kieler Kaufmann e.V.' und Mathias Apelt setzen seit vielen Jahren auf Ambach Herdtechnik. Für eine möglichst stressfreie, reibungslose Speisenproduktion soll der bereits existierende Kochblock System 900 mit Gasgeräten und Flächeninduktionskochplatten beibehalten, in die neue Küche verlegt und dort durch einen zweiten Kochblock von Ambach ergänzt werden.

- Dieser zweite, neue Kochblock muss aus Platzgründen kompakt ausgeführt sein, jedoch gleichzeitig für die vielfältigen Aufgaben der Küche von Mathias Apelt ausreichend Arbeitsfläche bieten.
- Der neue Kochblock muss auch über optimal angeordnete, äußerst leistungsfähige und sehr flexibel einsetzbare Geräte verfügen, um kurze Zubereitungszeiten bei höchster Qualität zu erzielen.
- Auch die Optik und das Design spielen für die Gastgeberfamilie, den Hoteleigentümer und den Küchenchef eine wichtige Rolle: Da in der Hotelküche unter anderem auch Kochkurse veranstaltet werden, ist ein hochwertiger, ansprechender und harmonischer Auftritt der beiden nebeneinander stehenden Ambach-Kochblöcke unverzichtbar.



Die Lösung

- Im Romantik Hotel Kieler Kaufmann entscheidet man sich gemeinsam für einen kompakten Kochblock mit Sockelaufstellung, der Geräte der Ambach Linien Chef 850 und System 700 in eine durchgehende, leicht zu reinigende Hygieneabdeckung integriert.
- Gemeinsam mit den Partnern Chefs Culinar aus Kiel und Ambach sowie mit Mathias Apelt plant Hotelbetreiber Carl-Heinz Lessau den neuen Ambach Kochblock.
- Der bereits bestehende Ambach Kochblock der Linie System 900 wird von Chefs Culinar problemlos in den neuen Küchenanbau versetzt.
- Küchenchef Mathias Apelt legt sehr viel Wert auf hochmoderne Geräte, aber auch auf eine hochwertige, optisch ansprechende und reinigungsfreundliche Ausführung des neuen Kochblocks.
- Die neue Anlage in Sockelbauweise verfügt über zwei mal 4 quadratische Induktionskochflächen (in Ergänzung zu den Flächeninduktionskochplatten und den Gaskochfeldern des bereits vorhandenen Ambach Herds der Linie System 900), eine Griddleplatte, einen Hold-o-Mat, ein Pot Rack mit Salamanderbord, Mixerhalter und Heißluftdämpfer-Support sowie zwei Wassersäulen.
- Die Unterbauten sind teilweise offen ausgeführt, zum Teil mit gekühlten Schubladen versehen.
- Die glatten Oberflächen sowie die Unterbauten in H3 Hygieneausführung ermöglichen leichtes und schnelles Reinigen für ein Maximum an Hygiene.

- Der zweizeilige Kochblock in Rücken-an-Rücken Aufstellung gewährleistet maximale Produktivität bei gleichzeitig deutlicher Zeitersparnis im täglichen Arbeitsablauf.
- Um die vielfältigen Küchenabläufe noch schneller und flexibler zu unterstützen, entscheidet man sich zudem für eine ergänzende Multifunktions-Druckgarbraisiere IQ900, die als Monogerät einen separaten Platz in der Küche bekommt.
- „Der neue Ambach Kochblock, bestehend aus Geräten der Linie Chef 850 und System 700, ist das, was ich in Ergänzung zum Ambach Herd der Linie System 900 benötigt habe“, sagt Mathias Apelt. „Der eine Ambach Herd steht dem anderen hinsichtlich Leistung, Verlässlichkeit und Produktivität in nichts nach. Das Multifunktionsgargerät IQ900 wird ständig genutzt – und zwar nicht nur zu Spitzenzeiten, wenn es am Herd eng wird“, betont der Küchenchef.
- Beide Herde ergänzen sich in perfekter Weise, und erfüllen mühelos die hohen Anforderungen der Speisenproduktion für die beiden öffentlichen Restaurants und den Veranstaltungsbereich des Hotels.
- Auch Gastgeberfamilie Lessau und der Hoteleigentümer sind sehr zufrieden: „Wir haben nicht nur eine Ausstattung mit Kochtechnik, die sich sehen lassen kann, sondern eine, die auch technisch gesehen zukunftsfähig ist. Ambach und Chefs Culinar haben uns hervorragend beraten und unterstützt.“

www.kieler-kaufmann.de
www.chefsculinar.de

