

Projekt des Monats Juni 2017

Boathouse  
Hamburg - Deutschland

**Projekt :** Boathouse

**Kategorie :** Restaurant

**Ort :** Hamburg - Deutschland

**Produkt :** System 700  
Exclusive Range

**Partner :** Cramer!  
GastronomieSysteme GmbH

Sternekokoch und Inhaber Thomas Macyszyn hätte für sein Restaurant „**Boathouse**“ keinen schöneren Platz wählen können: Direkt am Isebekkanal in Hamburg-Eppendorf gelegen, lädt es in moderner, maritimer Atmosphäre zum Genuss von tagesfrisch und exquisit zubereiteten Fisch- und Meeresfrüchte-Menüs ein. „Beim Zubereiten zuschauen, entspannt gemeinsam genießen, Spitzengastronomie einfach erleben“, lautet das Konzept des Gastgebers. Es vereint in einem klar strukturierten Raum ein à la carte-Restaurant für rund 50 Gäste, als 'Restaurant im Restaurant' einen mittig im Restaurant platzierten Chef's Table für 8 Personen, sowie weitere Sitzplätzen an einer Theke mit einer offenen, von den Gästen einsehbaren Küche.

Die große Auswahl an täglich fein zubereiteten, fangfrischen maritimen Köstlichkeiten lässt sich auch auf der sommerlichen Boathouse-Terrasse mit Blick auf das Wasser und die Boote des Isebekkanals genießen, oder – in Begleitung von ausgewählten Getränken und virtuos kreierten Cocktails aller Art – als exquisites Fingerfood in der Lounge-Bar am Bootsteg. Der Boathouse-Mix aus unkompliziert dargestellter und servierter Spitzengastronomie und ungewöhnlicher Event-Location mit besonderem Flair bietet nicht nur Raum für schöne Abende zu zweit, sondern vor allem auch für genussvolles, gemeinsames Speisen bei guten Gesprächen in Runde, oder auch für Feiern aller Art wie Geburtstage, Jubiläen oder Hochzeiten.



## Die Aufgabenstellung

- Bis zu 50 Gäste im à la carte Restaurant, weitere 8 Gäste am von Sternekoch und Boathouse-Inhaber persönlich bedienten 'Restaurant im Restaurant' Chef's Table sowie weitere Gäste an der Theke zur offenen Küche und in der Lounge-Bar sollen mit fangfrischer, qualitativ hochwertiger maritimer Kulinarik verwöhnt werden. Hierzu bedarf es eines beidseitig bedienbaren Kochblocks, auf dem auf der Basis von saisonalen Fisch und Meeresfrüchten tagesaktuelle, sehr gehobene à la carte Gerichte, aber auch Spitzenmenüs für den Chef's Table sowie Fingerfood-Kreationen zubereitet werden.
- Boathouse-Inhaber und Spitzenkoch Thomas Macyszyn bringt detaillierte Vorstellungen zur Kochblock-Konfiguration ein.
- So soll der Mittelpunkt der offenen, für die Gäste einsehbaren Küche nicht nur optisch ansprechend zum modernen, maritimen Stil des Boathouse und seiner elegant mit portugiesischen Kacheln verkleideten offenen Küche passen. Der zweizeilige Kochblock muss auch sehr robust, leistungsfähig und außerordentlich reinigungsfreundlich sein, sowie den zur Verfügung stehenden Platz auch optimal nutzen.
- Thomas Macyszyn wünscht sich einen individuell ausgeführten Kochblock mit seitlichem Logo und farblich passend ausgeführter Bedienblende, der mit viel Liebe bis ins kleinste Detail gefertigt, hochwertig ausgestattet und ergonomisch zu bedienen ist – und dessen Design den besonderen Ansprüchen im Boathouse gerecht wird.
- Die baulichen Gegebenheiten stellen eine Herausforderung dar: Das Einbringen des kompletten Kochblocks in die kompakte Küche muss hochkant erfolgen.



## Die Lösung

- Um die Anforderungen des Projekts optimal zu lösen, entschied sich Boathouse-Inhaber Thomas Macyszyn für die Zusammenarbeit mit Ambach. Der zweizeilige Kochblock der Linie System 700 wurde von Cramer! GastronomieSysteme geliefert und montiert. **Cramer!** GastronomieSysteme zeichnete auch für die Planung und Konzeption der offenen Restaurantküche sowie für die Gestaltung und Einrichtung des Gastraums verantwortlich.
- Der maßgefertigte, beidseitig bedienbare und mit einer fugenlosen Hygieneabdeckung ausgestattete Kochblock von Ambach aus der Serie Exclusive Range vereint auf kleiner Fläche in kompakter Sockelbauweise Geräte der Ambach Linie System 700.
- Vom kleinen Hochleistungs-Stabrost-Elektrogrill, der großen Griddleplatte, einer Doppel-Fritteuse, sowie je einem 4-Platten- sowie 2-Platten Induktionskochfeld – alles umrahmt von viel Arbeits- und Abstellfläche - bis hin zur Ausstattung mit offen und geschlossenen Unterbauten in H3 Hygieneausführung wurde nichts dem Zufall überlassen.
- Besonders ansprechend, ungewöhnlich und sehr ergonomisch: die tiefblaue Bedienblende mit Tropfnase und die tropfenförmigen, ergonomisch abgerundeten Edelstahl-Ecken, die an einen Schiffsbug erinnern. Das seitlich gut sichtbar am Herd angebrachte Boathouse-Logo stellt ein weiteres, exklusives Detail dar.
- Ambach löste die Herausforderung des Eintransports des Kochblocks in die Restaurantküche gemeinsam mit seinem Fachhandelspartner **Cramer!** GastronomieSysteme souverän: Der Herd wurde im Werk so vorbereitet, dass er um 90 Grad gedreht und hochkant eintransportiert werden konnte.
- Thomas Macyszyn und seine dreiköpfige Küchenbrigade sind mit der hohen Leistung des Ambach Kochblocks sehr zufrieden, da er stets verlässlich eine sehr punktgenaue, schnelle Zubereitung von delikaten Genüssen mit Fisch- und Meeresfrüchten erlaubt.

[www.boathouse.hamburg](http://www.boathouse.hamburg)  
[www.cramer.gs](http://www.cramer.gs)

