

Projekt des Monats April 2018

Hotel Zentlinde Mossautal/Odenwald - Deutschland

Projekt : Hotel Zentlinde

Kategorie : Hotel & Restaurant

Ort : Mossautal/Odenwald -
Deutschland

Produkt : System 850

Partner : Nau Großküchentechnik



Das **Hotel Zentlinde** geht auf eine kleine Dorfwirtschaft von 1830 zurück, aus der sich in den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts eine Pension entwickelte. Heute zählt das bereits in dritter Generation von Familie Strein geführte Hotel Zentlinde zu den größten Häusern im Odenwald, es liegt im idyllischen Tal des Mornsbach und ist in der ganzen Region und darüber hinaus bekannt.

Familien, Erholungssuchende, Sportgruppen aber auch Businessgäste schätzen die wohlthuende Atmosphäre des modernen Hotels, seiner Gästezimmer und Ferienwohnungen, seiner großen und kleineren Tagungsräume. Die Fitness- und Wellnesseinrichtungen mit verschiedenen Saunen, römischem Dampfbad, Solegrotte, Hallenbad, Outdoor-Whirlpool und einem umfangreichen Angebot an Massagen und kosmetischen Behandlungen sorgen für Entspannung. Küchenchef Markus Strein verwöhnt die Gäste zudem im 100 Plätze umfassenden à la carte-Restaurant und im Bistro Kupferlounge mit internationalen und regionalen kulinarischen Genüssen auf den jeweiligen Speisekarten. Alle Mehrgang-Menüs, à la carte-Gerichte und kleinen Speisen zeichnen sich durch Frische, Leichtigkeit und Kreativität aus, sie werden von einer sehr gut sortierten Weinkarte begleitet.

Die Aufgabenstellung

- Die Hotelinhaber Hartmut und Margit Strein wollten mit einem Anbau, der aus Platzgründen teilweise in einen Hang direkt hinter dem Hotelgebäude getrieben werden musste, u. a. die Hotelküche erweitern und zukunftsfähig machen.

- Um in der geräumigen neuen Postenküche bei der Produktion von Speisen für das Restaurant und für den Bistro- bzw. Wellness- und Veranstaltungsbereich noch wesentlich effizienter arbeiten zu können, wünschten sich Hotelinhaber Hartmut Strein und Küchenchef Markus Strein für die Küche eine sehr hochwertige, in zwei voneinander unabhängige Bereiche geteilte Kochanlage.
- Die neue Kochanlage sollte – wie schon die alte Küche – vor allem mit Gaskochgeräten ausgestattet werden. Auch die baulich und anschlusstechnisch komplizierte Hanglage der der Küchenräumlichkeiten erforderte diese Lösung.
- Um sich zu informieren, besichtigten Hotelinhaber Hartmut Strein und Küchenchef Markus Strein die neue Küche des Hotels Contel in Koblenz – diese Küche war von Nau Großküchentechnik mit Ambach Kochtechnik ausgestattet worden.
- Gemeinsam mit Geschäftsführer Andreas Körner besuchten sie zudem auf der INTERNORGA in Hamburg den Ambach Messestand: Der Hotelinhaber und der Küchenchef konnten sich dort umfassend über die Ambach Linie System 850 informieren. Die große Modularität und Flexibilität, die robuste, hochwertige Rahmenbauweise und der hohe technische Standard der Linie System 850 überzeugte: Hotelier-Familie Streif entschied sich, die Küche des Hotels Zentlinde mit dieser Ambach Linie auszustatten.



Die Lösung

- Nau Großküchentechnik zeichnete für das anspruchsvolle Küchenprojekt im Hotel Zentlinde verantwortlich.
- In die erweiterte Küche wurden zwei große doppelseitige, im Raum gegenüberliegende Kochblöcke eingebracht und in Sockelbauweise aufgestellt.
- Nur dank der Modularität der **Linie System 850** sowie des Ambach Steckverbindingssystems konnte die Kochtechnik problemlos und ohne Aufwand durch alle Türen transportiert und in den neuen Küchenanbau eingebracht werden. „Insbesondere bei komplizierten Transportwegen und verschachtelten Küchenräumlichkeiten stellt die große Modularität und Flexibilität der Ambach Linien im Marktvergleich einen ganz entscheidenden Vorteil dar“, so Geschäftsführer Andreas Körner von Nau Großküchentechnik.
- Für ein Plus an Flexibilität, in Hinblick auf einen möglichen, künftigen Austausch von Geräten sind in beiden Kochblöcken auf jeder Seite alle Kochmodule mit dem ‚Ambach Joining System‘ fast nahtlos miteinander verbunden.
- Die Hotelinhaber, aber auch Küchenchef Markus Strein und sein Team sind mit der Ambach Kochtechniklinie System 850 sehr zufrieden. „Alle Geräte arbeiten sehr schnell, auf hohe Leistung ist Verlass.“ Auch unter Hygiene- und Reinigungsgesichtspunkten waren die Ambach Kochblöcke die richtige Wahl: „Beide Kochblöcke sind dank ihrer glatten Oberflächen, ihrer abgerundeten Kanten und ihrer Unterbauten in H3-Ausführung sehr schnell tipp-topp sauber geputzt – ein wichtiger Gesichtspunkt, bei zwei so großen Anlagen.“
- Auch die Zusammenarbeit mit den Partnern Nau Großküchentechnik und Ambach funktionierte einwandfrei.

www.zentlinde.de
www.nau-kuechen.de

