

Projekt des Monats Juni 2018

Henninger am Turm
Frankfurt/Main - Deutschland

Projekt : Henninger am Turm -
Das Frankfurter Brauhaus

Kategorie : Restaurant

Ort : Frankfurt/Main - Deutschland

Produkt : System 700

Partner : Zilg-Brauneis



Foto: Zilg-Brauneis



Foto: Zilg-Brauneis

Kaum eröffnet, ist das 'Henninger am Turm –Das Frankfurter Brauhaus' bereits eine Frankfurter Institution. Denn das neue 'Brauhaus für alle', das von der MoschMosch-Gruppe betrieben wird, knüpft ganz bewusst an die lange Frankfurter Brautradition mit so bekannten Biermarken wie Henninger oder Binding an. Direkt am Fuß des Henninger Turms gelegen – einem alten und jetzt auch neuen Wahrzeichen der Stadt Frankfurt, das aufwändig zum Wohnturm umgestaltet wurde – spricht es mit seiner gemütlichen und dabei zeitgemäßen Atmosphäre eine breit gefächerte Gästeklientel an. Im 'Frankfurter Brauhaus' findet jeder einen Platz nach seinem Geschmack, denn es gibt verschiedene Gastbereiche mit insgesamt 280 Sitzplätzen (innen und außen). Restaurant, Kaminstube sowie Bierhalle mit gut sortierter Bar und Theke gehen räumlich ineinander über und unterscheiden sich dabei jedoch optisch. Die Speisekarte passt zum neuen 'Treffpunkt für alle am Sachsenhäuser Berg': Küchenleiter Thomas Hirschfeld und sein Team legen sehr viel Wert auf eine große Angebotsbreite. So gibt es neben klassisch-deutschen Brauhaus-Spezialitäten auch typische Gerichte aus Frankfurt und der Region. Getreu der Brauhaus-Tradition gehören aber auch kleinere Speisen wie Brotzeiten und Bierbegleiter, Suppen, Salate und Burger sowie die Favoriten für die kleinen Gäste dazu. Wie es im Brauhaus Brauch ist, passen dazu ein klassisches Henninger Kaiser Pilsner oder andere Bierspezialitäten aus der umfangreichen Getränkekarte.

Die Aufgabenstellung

- Die längliche und dabei relativ schmale Küche des neuen Brauhauses 'Henninger am Turm' wurde baulich so geplant, dass die mittig an einer Längsseite liegende Speisendurchreiche bzw. der Küchenpass zum Restaurant an seiner rechten und linken Seite von einer horizontalen Kochzeile flankiert werden soll.
- Die Ausstattung mit horizontaler Kochtechnik, sowie die Anordnung aller technischen Geräte in der Küche soll es dem Küchenteam ermöglichen, an der jeweiligen Kochzeile beidseitig der Speisendurchreiche schnell, individuell und flexibel alle Gerichte der Speisekarte produzieren zu können.
- Für Thomas Hirschfeld, den Küchenchef des 'Henninger am Turm', sowie für Tobias Jäkel und Matthias Schönberger, die beiden Geschäftsführer der MoschMosch-Gruppe, war es deshalb sehr wichtig, dass die Kochgeräte der gesamten Kochzeile sowohl technisch als auch in der Ausführung von sehr hoher Qualität sind. Sie müssen sehr robust, langlebig, verlässlich, reinigungsfreundlich und leistungsstark sein, um die vielfältigen Aufgaben im 'Frankfurter Brauhaus' mühelos täglich vom frühen Mittag bis in die späte Nacht zu bewältigen.



Foto: Zilg-Brauneis

Die Lösung

- Geschäftsführer Tobias Jäkel blickt auf eine langjährige gute Partnerschaft mit Zilg-Brauneis Großküchentechnik zurück, die vor rund zehn Jahren am Frankfurter Flughafen mit dem Projekt der ersten Mosch/Mosch Nudelbar begonnen hatte. Er vertraute deshalb auch bei der Küchenausstattung des 'Henninger am Turm' auf die umfassende Beratung dieses Spezialisten für Konzeption, Planung, Ausführung und Ausstattung professioneller Küchen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.
- Zilg-Brauneis zeichnete für das Projekt verantwortlich und empfahl die Linie System 700 von Ambach. „Wir haben uns sofort für diese Kochtechnik-Linie von Ambach entschieden, da wir mit den kompakten Geräten unsere Platzverhältnisse in der Küche optimal nutzen können, ohne dabei Abstriche bei der Geräteleistung in Kauf nehmen zu müssen“, so Küchenchef Thomas Hirschfeld. Alle Mitarbeiter aus dem Team können nun gut Rücken an Rücken arbeiten, ohne dass man sich gegenseitig behindert, der reibungslose Arbeitsablauf ist sichergestellt.“
- Die Geräteausstattung ist klassisch: In den Kochzeilen beidseitig des Küchenpasses wurden 4 Induktionskochfelder, Grillplatte, Doppel-Fritteuse, Bain-Marie und dazwischen viel Arbeits- und Abstellfläche gespiegelt angeordnet. Offene Unterbauten in H3 Hygieneausführung sorgen für ein Maximum an Stauraum.
- Man entschied sich für die fast nahtlos dichte Verbindung der einzelnen Module mit dem Ambach Steckverbindingssystem: Damit ist nicht nur die einfache Reinigung sondern zugleich auch ein Höchstmaß an Flexibilität gewährleistet, denn die Geräte oder auch Arbeitsflächen könnten - beispielsweise bei einer Änderung des Speiskonzepts – schnell, problemlos und bedarfsgerecht mit wenigen Handgriffen ausgetauscht werden.
- Während der Projekt- und Bauphase stellte der Restaurant-Durchbruch für den Küchenpass und seine Verbindung mit den beidseitigen Kochzeilen aufgrund leichter baulicher Veränderungen eine gewisse Herausforderung dar. Gemeinsam mit Zilg-Brauneis und den Partnern der beteiligten Gewerke konnte Ambach die Verbindung der beiden Kochzeilen mittels einer Arbeitsplatte im Sonderbau perfekt herstellen und an die veränderte bauliche Situation anpassen.
- Das ursprüngliche Konzept der Küche, an einer Kochzeile stets bedarfsgerecht und gleichzeitig unabhängig von der anderen Kochzeile zu produzieren, wurde aufgrund des großen Erfolgs des Brauhauses mit entsprechend hohem Gästeaufkommen bereits in den ersten Wochen nach der Eröffnung sehr schnell gekippt: Die Speisenzubereitung durch das Küchenteam erfolgt seither stets im Dauereinsatz, und an beiden Kochzeilen.
- Küchenchef Thomas Hirschfeld und die beiden Geschäftsführer der Brauhaus am Turm GmbH, über die das 'Henninger am Turm' betrieben wird und die eine einhundertprozentige Tochter der MoschMosch GmbH ist, sind mit der Ausführung der Küche und der Zusammenarbeit rundum zufrieden: „Zilg-Brauneis und Ambach sind super Partner.“

www.henningeramturm.de
www.zilg-brauneis.de



Foto: Zilg-Brauneis