

Projekt des Monats November 2018

Gasthaus Steinberg Windautal / Westendorf - Österreich

Projekt : Gasthaus Steinberg**Kategorie :** Hotel & Restaurant**Ort :** Windautal / Westendorf -
Österreich**Produkt :** System 700, System 850
& Chef 850**Partner :** Gastro West Großküchen
GmbH

Das **Gasthaus Steinberg** befindet sich im Windautal, inmitten der Kitzbühler Alpen. Eine Oase der Ruhe, umgeben nur von Wäldern und Wiesen, die zum Ausruhen und Abschalten vom stressigen Alltag einlädt. Das Haus kann auf eine über 80-jährige Tradition zurückblicken. Der Inhaber, Michael Grafl, ist gleichzeitig Küchenchef und Vorsitzender von KochArt, einer renommierten Vereinigung österreichischer Gastronomen, die sich dem Kochen mit nachhaltig und biologisch hergestellten Lebensmitteln von heimischen Bauern und Produzenten verschrieben haben.

Das Gasthaus Steinberg hat Zimmer für 54 Übernachtungsgäste und ist absolut autark: Der benötigte Strom wird mittels Sonnenkollektoren und eigenem Wasserkraftwerk selbst produziert, Heißwasser und Wärme mit Brennholz aus dem Wald erzeugt und Abwasser der vollbiologischen Kläranlage zugeführt.

Auf der Speisekarte des Restaurants mit 200 Sitzplätzen (innen und außen) stehen heimische Spezialitäten aus hausgemachten Produkten, traditionelle Küche ebenso wie innovative Gerichte. Der bekannte Spitzenkoch wird auch zu Messen und Events eingeladen.



Foto: Renate Möllinger

Die Aufgabenstellung

- Michael Grafl wünschte eine Totalsanierung seiner Küche. „Ich habe in einer Küche gearbeitet, die 60 Jahre alt war, das war in den letzten Jahren schon etwas spartanisch und umständlich.“ Maßgabe war, die Küche zukunftsfähig zu gestalten.
- Alle Anlagen sollten mit Gas betrieben werden, da das Haus seinen Strom selbst erzeugt, die Kapazität von daher begrenzt ist.
- Die Qualität der Produkte und ihre Langlebigkeit hatte oberste Priorität. Als Arbeitsplatz von Michael Grafl, an dem er Tag für Tag köstliche Speisen zubereitet, sollte sich die Investition bezahlt machen.
- Auch die Optik der Küche sollte stimmen, da Michael Grafl hier seine Kochschulungen, Küchen Events und Kräuterseminare abhält.



Foto: Renate Möllinger

Die Lösung

- Da das Haus sehr alt ist und der Platz in der Küche begrenzt, musste sehr eng geplant werden. Zunächst waren aufwändige Umbauarbeiten nötig, so wurden beispielsweise zwei Türen versetzt.
- Wegen der engen Räumlichkeit musste die Herdanlage exakt darauf zugeschnitten werden. Für den Herdblock wurden deshalb die Ambach Linien System 700 und System 850 (Hygieneabdeckung und Design) kombiniert. Für zusätzliche Großgeräte wie Kipper und Fritteusen wählte man die Linie Chef 850.
- Um in der Küche einen guten Durchgang zu ermöglichen, musste am Herd eine Ecke abgeschrägt werden.

www.gasthaus-steinberg.at
www.gastrowest.at

