

## Projekt des Monats Januar 2019

BollAnts – Spa im Park  
Bad Sobernheim, Rheinland-Pfalz - Deutschland**Projekt** : BollAnts – Spa im Park**Kategorie** : Wellnesshotel**Ort** : Bad Sobernheim, Rheinland-Pfalz - Deutschland**Produkt** : System 850**Partner** : Wirtz GmbH

Fotonachweis: Hotel BollAnts



Das BollAnts – Spa im Park, im Heilbad Bad Sobernheim, zählt nicht nur zu den 20 besten Wellnesshotels in Deutschland. Es ist auch der Geburtsort der bekannten Felke-Therapie, die seit ihrer Erfindung durch Pastor Emanuel Felke zu Beginn des 20. Jahrhunderts für einen harmonischen Lebensstil, gesunde Ernährung und Naturheilverfahren steht. Seit 1907, als der Urgroßvater der Inhaberkfamilie Bollant-Anton am Flussufer der Nahe den Grundstein für das spätere Wellnesshotel legte, empfängt es in einem 120.000 qm großen eigenen Park und in diversen Gebäuden aus Erweiterungen während verschiedener Bauepochen Entspannungs- und Naturheilverfahren suchende Gäste. Sechs private Lodges auf dem Gelände erlauben Erholung in Zurückgezogenheit. Zur Entspannung trägt nicht nur ein großer SPA-Bereich mit In- und Outdoor-Pools sowie Sauna bei, sondern auch wohltuende Behandlungen oder auch medizinische Therapien unter ärztlicher Anleitung, gemäß den Grundsätzen der Felke-Therapie. Golf, Tennis, Biken, Wandern – wem nach Sport zumute ist, findet in und um Bad Sobernheim sowie im Nahetal viele Möglichkeiten. Ein weiterer, wichtiger Baustein für ganzheitliches Wohlbefinden ist eine spezielle Ernährung unter kompetenter Anleitung. Das Wellnesshotel bietet in drei Restaurants kulinarische, exquisite Vitalküche für jeden Geschmack und Gaumen. So ist das das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete, öffentlich zugängliche Restaurant Jungborn das kulinarische Reich der beiden Küchenchefs Jens Fischer und Philipp Helzle. Ergänzt wird dieses erstklassige Feinschmecker-Restaurant durch den Hermannshot und seine feine, mediterran betonte Landküche.

Der historische Speisesaal der im Jugendstil erbauten „Villa“, ist für die Hotelgäste das Hauptrestaurant. Hier werden sie von Küchenchef Jens Gilcher und Sous-Chef Fabian Schwan von morgens bis abends verwöhnt. Das BollAnts – Spa im Park zieht jedoch nicht nur Hotelgäste an, sondern ist auch überregional für seine öffentlichen Veranstaltungen bekannt, für die es jedes Jahr seinen Park öffnet. So werden beispielsweise alljährlich beim großen Winzerfest „Wein im Park“ rund 2000 Besucher empfangen.

## Die Aufgabenstellung

- Im Rahmen des Umbaus der historischen Jugendstil-Villa, und der damit einhergehenden Erweiterung des Villa-Speisesaals mit Wintergarten auf 160 Sitzplätze, wurde auch die Villa-Küche verlegt und erweitert.
- Das Konzept der Satellitenküche sieht vor, dass von hier aus, und mit der Unterstützung einer kleinen Vorbereitungs- und Relaisküche, nicht nur die Hotelgäste aus den einzelnen Gästetrakten mit Speisen versorgt werden. Auch den Gästen der sechs privaten Lodges werden die Mahlzeiten in ihren Unterkünften serviert, und hierzu in der Villa-Küche produziert und angerichtet. Zudem soll die Villa-Küche beim Catering von Veranstaltungen unterstützen, sowie bei Bedarf auch die Küche des Feinschmecker-Restaurants Jungborn sowie des Restaurants Hermannshof.
- Hotel-Inhaberfamilie Bollant-Anton und Küchenchef Jens Gilcher wünschten sich deshalb einerseits einen kleinen, sehr kompakten Kochblock, der mit den wichtigsten und dabei äußerst leistungsfähigen, zudem schnell und punktgenau reagierenden Kochgeräten für dieses Küchenkonzept ausgestattet sein sollte.
- Andererseits sollte wegen der beengten Platzverhältnisse in der kleinen Küche ein Höchstmaß an Arbeitsfläche zur Verfügung stehen.
- Die Verantwortlichen im Hotel vertrauten voll und ganz auf die Information und Beratung durch Jürgen Wirtz, Geschäftsführer der Wirtz GmbH, die für ihre gehobene und individuelle Ausstattung von Profiküchen aus allen gastronomischen Bereichen bekannt ist und seit vielen Jahren die technische Rundum-Betreuung und Ausstattung der Hotelküchen verantwortet.
- Jürgen Wirtz empfahl der Hotel-Inhaberfamilie Kochtechnik des Premium-Herstellers Ambach, seit rund 40 Jahren ein Wirtz-Partner, nicht nur in Hinblick auf die verlässlich hohe Qualität und Güte der gelieferten Ambach-Kochgeräte, sondern auch in Bezug auf die gewünschte, sehr flexible Umsetzung von individuellen Sonderlösungen.



## Die Lösung

- Man entschied sich für einen kompakten Kochblock mit Geräten der Ambach Kochtechnik-Linie System 850 in Modulbauweise. Wirtz zeichnete für die Konzeption, Planung und Ausführung der Villa-Küche verantwortlich.
- Der kleine, feine Ambach Kochblock auf bauseitigem Sockel ist nun das Herz der Villa-Küche: ein kleines, von Ambach gefertigtes „Schmuckstück“, mit leistungsstarken und robusten Geräten der Linie System 850 in Rücken-an-Rücken Aufstellung. Alle Geräte sind mit dem Ambach Stecknahtverbindingssystem verbunden: Für ein Plus an Flexibilität, in Hinblick auf eine problemlose Veränderung der Gerätekonfiguration. Dieser kompakte, kleine Kochblock kann sich auch in jeder anderen kleineren Gastronomie- oder Hotelküche ohne weiteres sehen lassen.
- Für die schnelle à la minute-Zubereitung der Vitalgerichte wünschte man sich eine Ausstattung mit je zwei Induktionskochfeldern auf jeder Kochblockseite, mit einer Compound-Griddleplatte und mit einem Pastakocher. Alle Geräte wurden für ein Maximum an Reinigungsfreundlichkeit in eine Hygieneabdeckung integriert. Offene Unterbauten in H3 Ausführung bieten viel Stauraum für Küchenutensilien.
- Sehr praktisch sind auch die beiden seitlichen Klappbords an einer Kochblockseite, eine optimale Lösung um bedarfsgerecht, schnell und flexibel die benötigte Arbeits- und Abstellfläche zu schaffen, beispielsweise bei der Zubereitung von großen Speisenchargen für Veranstaltungen.
- Familie Bollant-Anton und auch Küchenchef Jens Gilcher sowie Sous-Chef Fabian Schwan sind mit der neuen Ambach Kochtechnik der Linie System 850 außerordentlich zufrieden. „Kurze Wege, ein schnelles, ruhiges Arbeiten – wir wussten von Anfang an, dass wir damit die richtige Entscheidung getroffen haben“, sagt Jens Gilcher.
- Die Zusammenarbeit aller Partner hat vorbildlich funktioniert: „Wir konnten uns „blind“ auf unseren Partner Jürgen Wirtz und auch auf unseren Partner Ambach verlassen. Beide haben uns während und nach der gesamten Projektphase professionell begleitet, und einfach super unterstützt.“

[www.bollants.de](http://www.bollants.de)



# wirtz

[www.wirtz-online.de](http://www.wirtz-online.de)