

## Projekt des Monats Februar 2019

Patrick Guilbaud  
Dublin - Irland**Projekt :** Patrick Guilbaud**Kategorie :** Restaurant**Ort :** Dublin - Irland**Produkt :** System 900  
Exclusive Range**Partner :** Kaneco

**Patrick Guilbaud** ist das einzige irische Restaurant, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Es befindet sich im Herzen von Dublin und trägt den Namen des Pariser Küchenchefs, der es 1981 gegründet und in eines der bekanntesten Restaurants des Landes verwandelt hat.

Seit 1997 befindet sich das Restaurant im Inneren des Merrion, eines 5-Sterne-Luxushotels, dessen Name für Eleganz und Exklusivität steht.

Die Restaurantküche wird von dem talentierten französischen Küchenchef Guillaume Lebrun geleitet, der seit Jahren auf Ambach vertraut.

**Die Aufgabenstellung**

- Die umfassenden Umbauten des Hotels sahen die Einrichtung eines neuen Restaurants sowie den Bau eines neuen Gebäudes vor. Das alte Gebäude, in dem sich das Restaurant Patrick Guilbaud befand, sollte abgerissen werden um drei neue Untergeschosse zu schaffen.
- Die Situation war für das Team des Restaurants äußerst schwierig zu bewältigen, aber es fand sich sehr rasch eine Lösung. Für die gesamte Dauer der Arbeiten – 18 Monate – sind Lebrun und sein Team in den Garten umgezogen, wo eine provisorische Küche eingerichtet wurde, die dem Original in Nichts nachstand. „Auf diese Weise war es möglich, sämtliche Geräte aus der alten Küche auszubauen und zu entfernen und sie in der provisorischen Küche unterzubringen“, erklärt Gerry Kane, Mitinhaber von Kaneco, einem Unternehmen, das auf Geräte für das Gaststättengewerbe spezialisiert ist und seit fast zwanzig Jahren mit dem Restaurant zusammenarbeitet.

- „Obwohl er wusste, dass er nicht mehr lange am Arbeitsplatz bleiben würde, wollte der Küchenchef für sein Team die optimale Küche“, fügt Kane hinzu. Es bestand kein Zweifel: ebenso wie die alte Küche, die vierzehn Jahre lang den höchsten Strapazen ausgesetzt war, musste auch die neue Küche den Namen Ambach tragen.



## Die Lösung

- Um die Anforderungen von Guilbaud voll zu erfüllen, fiel die Wahl auf die Linie Ambach System 900 Exclusive Range, mit Finish aus schwarzem Glanzstahl für maximale Eleganz und Exklusivität.
- Zusammen mit dem Unternehmen Kaneco, das sich auch um die alte Küche des Restaurants gekümmert hatte, konnte Ambach die Küche nach modernsten Maßstäben neu gestalten und auf einen vorrangigen Aspekt setzen: die Temperatur.
- „Einer der wichtigsten Aspekte in der Küche ist die Qualität der Luft, und unser Ziel war es, ein gesünderes Arbeitsumfeld zu schaffen. Wir haben die Probleme gelöst, die seit jeher mit der Lüftung, der Kühlung und



dem Luftstrom einhergehen und dem Küchenchef empfohlen, von Gas auf Induktion überzugehen“, erklärte Kane.

- Der Küchenchef und sein Team sind heute davon begeistert. „Ich hätte mich schon früher für Induktion entscheiden sollen!“, meint Lebrun. „Die Qualität der Luft in der Küche hat sich entschieden verbessert. Es bildet sich keine Hitze, wir können den Garvorgang besser kontrollieren und die Reinigung geht einfacher und schneller von der Hand. Eine wirklich fantastische Lösung“.

<https://restaurantpatrickguilbaud.ie>

