

Projekt des Monats Juni 2019

Burg Gleiberg
Wettenberg/Hessen - Deutschland

Projekt : Burg Gleiberg

Kategorie : Restaurant

Ort : Wettenberg/Hessen -
Deutschland

Produkt : System 850

Partner : GeS Krenzer



Burg Gleiberg kann auf eine über tausend Jahre alte, wechselvolle Geschichte zurückblicken. Auf dem einstigen Sitz des Grafen Friedrich von Luxemburg kann man heute Kultur & kulinarische Genüsse in historischem Ambiente genießen.

Das Konzept von Axel Horn, Pächter, Geschäftsführer und Küchenchef, ist vielfältig. Insgesamt fünf Küchen stehen in der Burg zur Verfügung, drei versorgen die Gäste von Hochzeiten, Tagungen, Familienfeiern und diversen Events. In zwei weiteren Küchen wird für die A-la-Carte-Restaurants gekocht: In der „Albertus Klaus“ bietet der Maître Rotisseurs- und Euro-Toques-Chef regionale, deftige Küche an, während in der „Nassauer Stube“ klassische französische Küche nach Saison und möglichst mit Produkten aus der Region serviert wird.

Die Aufgabenstellung

- Wunsch des Kunden war ein neuer Herd für die Küche der A-la-Carte-Restaurants.
- Sie bieten Platz für bis zu 100 Personen, d.h. der Herd muss sowohl auf hohe Leistung als auch auf zuverlässig erstklassige Ergebnisse ausgerichtet sein.
- Bei der Verarbeitung frischer Zutaten und einer Zubereitung à la minute müssen außerdem die Arbeitsabläufe reibungslos funktionieren, kurze Wege und eine auf die individuellen Anforderungen des Küchenchefs abgestimmte Logistik sind das A und O.
- Einfache Reinigung bei absoluter Hygiene ist ebenfalls ein Muss.



Die Lösung

- Da die Vorbereitungsküche von Burg Gleiberg bereits mit Geräten von Ambach ausgestattet und Axel Horn sehr zufrieden damit ist, wünschte er sich auch für seine Küche des Fine Dining Restaurants einen Herdblock von Ambach.
- Zum Veranstaltungskonzept von Axel Horn gehören auch seine Küchenpartys, zu denen die Gäste direkt in die Küche eingeladen werden. Sie können dem Küchenchef bei der Zubereitung Ihrer Speisen über die Schulter und auch schon mal in die Töpfe schauen. Gegessen und getrunken wird ebenfalls in der Küche. Deshalb ist es für Horn wichtig, dass alles einwandfrei funktioniert und die Küche auch durch ihre Optik überzeugt. Gute Qualität sollte auch sichtbar sein.
- Eine besondere Herausforderung waren die baulichen Gegebenheiten der alten Burg sowie die Vorgaben des Denkmalschutzes. Die Räume sind sehr hoch und keine Wand ist gerade. Die neue Küche musste in den bestehenden Raum eingepasst werden, ohne ihn zu verändern, sprich, die Wände durften weder versetzt noch in irgendeiner Form verändert werden.
- Zudem spielte auch die Statik eine Rolle: Mitten durch die Küche verläuft ein tragender Pfeiler, der in die Herdanlage integriert werden musste. Was normalerweise kein Problem ist – nämlich eine Aussparung im Herdblock in den entsprechenden Maßen – war in diesem Fall nicht ganz einfach. Denn in der alten Burg sind nicht nur die Wände krumm und schief, sondern auch die Decken und

Böden, folglich steht der Herd auch nicht in der Waage. Eine weitere Herausforderung, die aber erfolgreich gemeistert werden konnte: Der Herdblock passt jetzt millimetergenau um den Pfeiler herum.

- Von baulicher Seite gab es noch weitere Vorgaben: Die vorhandene Haube sollte bleiben, d.h. die Größe des Küchenblocks musste auch hier genau passgenau auf die Haube abgestimmt werden, um den Brandschutzvorschriften zu entsprechen. Zudem waren die Versorgungsleitungen bereits vorgegeben und mussten im Sockel verzogen werden.
- Die Küchenplanung war letztendlich Teamwork: Der Fachhändler von der Firma GeS Krenzer und der Kunde, Axel Horn, haben sich zu gleichen Teilen eingebracht. Sie haben sich für die System 850 von Ambach entschieden, da sie aufgrund ihrer modularen Bauweise sehr flexibel ist. Das hat den Vorteil, dass die Küche zu einem späteren Zeitpunkt immer wieder verändert und neu kombiniert werden kann, außerdem war es nur so möglich, einen Herdblock um die engen Ecken und Winkel der alten Burg in die Küche zu transportieren. Die System 850 bietet mit ihrer Tiefe von 850 Millimetern viel Arbeitsfläche. Entscheidend für diese Wahl war auch das Verbindungssystem ohne Aufkantung und U-Rinnen mit der durchgehenden Hygieneabdeckung – ein wichtiges Argument für Axel Horn. Und – die moderne Technologie der Ambach System 850 ist auf Spitzenleistungen ausgelegt, mit ihr lassen sich innerhalb kürzester Zeit auch sehr große Chargen mühelos produzieren – absolute Voraussetzung in einem À-la-carte-Restaurant.
- Ein weiteres wichtiges Kriterium für Axel Horn war der reibungslose Ablauf aller Arbeitsschritte in einer Küche. Durch die unendlichen Kombinationsmöglichkeiten der über 150 Module der Ambach System 850 konnte der Herdblock perfekt auf die individuellen Anforderungen und den Arbeitsstil des Küchenchefs abgestimmt werden.

www.geskrenzer.de
www.burggleiberg.de

