

Projekt des Monats September 2019

Waldviertlerhof
Wien - Österreich**Projekt :** Waldviertlerhof**Kategorie :** Restaurant**Ort :** Wien - Österreich**Produkt :** System 700**Partner :** Hutterer Gastro-Systeme

Wiener Wirtshauskultur wie sie leibt und lebt: Der **Waldviertlerhof** hat eine lange Tradition. Erstmals urkundlich erwähnt im Jahr 1761, zog Anfang 1900 die „Georg-Passecker Steh-Weinhalle“ in das Haus ein. Zahlreiche Wirte gaben sich die Klinke in die Hand, bis 2015 die bekannten Wiener Gastronomen Alexander und Sebastian Laskowsky das Gasthaus in der Schönbrunner Straße im 5. Bezirk übernahmen und dem Waldviertlerhof wieder kulinarisches Leben einhauchten. In sechs verschiedenen Räumen, vom Zirbenstüberl übers Jägerstüberl bis hin zum Wintergarten mit über 250 Sitzplätzen und dem Garten mit 200 Plätzen wird ausgezeichnete traditionelle Wiener Küche serviert – z.B. Tafelspitz, Blunzengröstl mit Kren und Krautsalat, Sacherwürstel oder Eismarillenknödel. Chefkoch Stefan Hartl setzt dabei auf saisonale Zutaten, je nach Jahreszeit stehen Fisch, Wild und Pilze auf der Speisekarte.

Die Aufgabenstellung

- Die Küche war vor dem Umbau bereits 35 Jahre alt und musste dringend modernisiert werden. Regelmäßig anfallende Reparaturen haben unnötige Kosten verursacht, für den alten Herd waren keine Brennköpfe mehr zu bekommen. Außerdem entsprach die Einteilung der Arbeitsplätze nicht mehr den aktuellen Bedürfnissen.
- Die Herausforderungen entstanden größtenteils durch die baulichen Gegebenheiten: So sollte der Zerwirkraum für Wild, der seit Jahren nicht

mehr genutzt wurde, in eine Vorbereitungsküche umgestaltet werden, die Lagerräume an moderne Hygienestandards angepasst werden.

- Die eigentliche Küche war durch eine Trennwand geteilt, die entfernt wurde, um die Arbeitsplätze der um den zentralen Herdblock zusammenzuführen und die Mitarbeiter optimal einsetzen zu können. Ziel war es, Küchenteam und Service so einzusetzen, dass sich ihre Laufwege nicht kreuzen.
- Die wohl größte Herausforderung war allerdings, dass das Gasthaus während des Umbaus nicht geschlossen werden sollte, der Betrieb also für 250 Plätze im Haus und 200 Plätze im Garten weiterlaufen musste.
- Eine weitere Schwierigkeit entstand durch die alte Bausubstanz: Der neue Herdblock musste durch die schmale Tür in das Haus verbracht werden.



Die Lösung

- Um den neuen Herdblock von Ambach mit den Maßen 470 mal 150 Zentimeter durch die schmale Tür des alten Gebäudes zu bringen, musste er in vier Teile zerlegt angeliefert werden. Die einzelnen Teile wurden schließlich vor Ort verschweißt.
- Um die entsprechenden Durchgangsbreiten zu erzielen, wurde die System 700 gewählt, in Hygieneausführung auf gemauertem Sockel.
- Da es sich bei dem Gebäude um ein Haus aus der Gründerzeit handelt – Baujahr in etwa 1890 bis 1900 – war es notwendig, alle Möbel an die vorhandenen Räumlichkeiten anzupassen.
- Die sehr große und dabei sehr lange Küche konnte durch eine maßgeschneiderte Lösung von Ambach optimal ausgenutzt werden. Der neue Herdblock ist so konzipiert, dass bei gleicher Quadratmeterzahl der Küche die Produktivität zufriedenstellend erhöht werden konnte.

- Die Planung dauerte insgesamt etwa drei Monate, die Ausführung des gesamten Umbaus letztendlich sechs Wochen. Da der Betrieb in dieser Zeit weiterlaufen sollte, wurde in einem Teil des Raumes eine provisorische Küche eingerichtet. Da erst nach Fertigstellung des ersten Teils umgebaut werden konnte, war die Montage sehr viel aufwendiger, als wenn die neue Küche auf einmal montiert wird.
- Die Planung wurde in erster Linie in Zusammenarbeit mit Hutterer Gastro-Systeme, Ambach und dem Kunden durchgeführt. Die Durchführung verlief in Kooperation von Hutterer und Ambach wie immer äußerst professionell und harmonisch.

www.hutterer.cc
www.waldviertlerhof.at

