

## Projekt des Monats November 2019

Le Canard Nouveau  
Hamburg - Deutschland**Projekt :** Le Canard Nouveau**Kategorie :** Restaurant**Ort :** Hamburg - Deutschland**Produkt :** System 850**Partner :** Chefs Culinar

Der markante Rundbau von Meinhard von Gerkan mit atemberaubendem Blick auf die Elbe beherbergt eine der bekanntesten Adressen für Feinschmecker in Deutschland. Das Restaurant erhielt 2006 unter der Leitung von Küchenchef Ali Güngörmüs einen Michelin-Stern, musste jedoch nach einem Brand erstmal schließen. Nach einer grundlegenden Sanierung konnte das **Le Canard Nouveau** im Frühjahr 2019 in schlichtem, elegantem Design seine Türen wieder öffnen. In der Küche führt Küchenchef Norman Etzold jetzt das Zepter, der vor seinem Wechsel nach Hamburg vier Jahre lang im Palais Hansen Kempinski in Wien kochte und dort mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seine Küche ist frisch, mit Zutaten überwiegend aus regionaler Herstellung und „dem Gast leicht zu erklären“, wie er sagt. Auf der Speisekarte stehen einfache, klare Gerichte wie Schellfisch mit Rotkohl und Grapefruit, oder Lamm mit Aubergine, Polenta und Gurke.

**Die Aufgabenstellung**

- Die Küche musste nach dem Brand grundsaniert werden. Problem bei der Einrichtung war die Größe der Küche bzw. der begrenzte Raum. „Am liebsten hätte ich die Wände versetzt und mir eine riesengroße Küche gebaut. Aber nachdem das nicht möglich war, brauchten wir einen Hersteller, der mit dem vorhandenen Platzangebot arbeiten konnte“, so Etzold.

- Das Projekt wurde in Kooperation mit Chefs Culinar realisiert. Der Händler hat zunächst einen Küchenblock von einem anderen Anbieter vorgeschlagen, der aber nicht in Frage kam. Nach weiterer Suche nach dem passenden Herdblock, der die hohen Ansprüche des Küchenchefs an Kochtechnik und Aufteilung in dem kleinen Raum erfüllen kann, kam schließlich Ambach ins Spiel.



## Die Lösung

- Ein Herdblock der Linie System 850 wurde den Anforderungen des Küchenchefs quasi auf den Leib geschneidert. Mit der maßgefertigten Lösung von Ambach wird die kleine Küche optimal ausgenutzt.
- Mit Ambach konnte die Küche punktgenau geplant werden. „Meine Ansage war: An dieser Stelle möchte ich einen Quirl haben, dort einen Ofen und die Anordnung der Platten sollte genauso und nicht anders sein“, erklärt Etzold. Durch langjährige Expertise und die ungewöhnlich hohe Flexibilität der Ambach Produkte konnte das Unternehmen die Wünsche des Küchenchefs eins zu eins umsetzen.
- Kurze Arbeitswege und effiziente Arbeitsabläufe sind ein Muss in jeder Küche. Durch die Enge des Raums war hier ein besonderes Konzept erforderlich. „Es ist doch so: Ambach stellt den Block hin und alles drumherum machen andere Leute. Das Herzstück der Küche ist der Herdblock. Und wenn der richtig angeordnet ist, muss der Küchenbauer für die anderen Einrichtungen nur noch mitdenken“, erklärt Etzold.



- Auch eine ergonomische Arbeitsweise sollte berücksichtigt werden. Die Distanz zwischen den Posten – auch den gegenüberliegenden – so, dass jeder mit anpacken und mithelfen kann. Das war einerseits platzbedingt vorgegeben, die entsprechende Anordnung der Posten am Herdblock war Maßarbeit von Ambach.
- Der Chefs Table im Le Canard Nouveau stellt auch Anforderungen an die Optik des Herdblocks. Die Gäste schauen auch mal in der Küche vorbei, das heißt, sie muss gut aussehen. Die Designlinie ist schwarz untersetzt und steht auf einem schwarzen Unterbau – so sieht man nicht jeden Fettspritzer oder Fingerabdruck. „Der Kochblock hat keine scharfen Kanten, das ist sehr schön – er ist designtechnisch wirklich rundum gelungen“, so Etzold. „Mit unserem Logo auf der Frontseite perfekt.“

[www.lecanard-hamburg.de](http://www.lecanard-hamburg.de)  
[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

