

Projekt des Monats Februar 2020

Amonti & Lunariss
Steinhaus im Ahrntal - Südtirol - Italien**Projekt :** Amonti & Lunariss**Kategorie :** Wellnessresort**Ort :** Steinhaus im Ahrntal - Südtirol -
Italien**Produkt :** System 850**Partner :** Niederbacher

Die Gäste des Südtiroler **Amonti & Lunariss** Wellnessresorts werden täglich mit frisch zubereiteten Speisen verwöhnt. Unter der Feder von Christoph Stolzlechner, Günther Niederkofler und Matthias Kirchler hat die Gastronomie des Hotels ein erstklassiges kulinarisches Niveau erreicht: Der Tag beginnt mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet in Bio-Qualität und setzt sich mittags mit einer Auswahl an Salaten, Suppen, italienischen Antipasti und hausgebackenen Kuchen fort, die den ganzen Tag über zur Verfügung steht. Der kulinarische Rundgang endet abends in wechselnden Menüangeboten aus fünf Gängen sowie einem Dessertbuffet. „Alle Speisen sind hausgemacht, vorzugsweise aus biologischen und regionalen Zutaten der Saison“, sagt Siegfried Steger, der das Lunariss leitet. „Mit viel Kreativität, Leidenschaft und Liebe zum Detail kreieren wir jeden Tag ein einzigartiges alpin-mediterranes Gourmetmenü auf Fünf-Sterne-Niveau. Bodenständig und gleichzeitig international, traditionell und trotzdem leicht.“

**Die Aufgabenstellung**

- Was 1964 mit einem Gästehaus begann, wuchs im Laufe der Jahre zu einem Sporthotel heran und wurde nach weiteren Umbauten und Vergrößerungen schließlich zum Amonti & Lunariss Wellnessresort. 2018 wurde der gesamte Hotelkomplex modernisiert, die Küche des Lunariss sollte als À-la-carte- und Produktionsküche ausgerüstet werden.
- Der bereits in den 90er Jahren installierte Kochblock der Linie Ambach System 900 hat zwar über all die Jahrzehnte hinweg zuverlässig beste Qualität geliefert, konnte aber inzwischen mit einer Kapazität von 1.000 Gedecken pro Tag den heutigen Ansprüchen nicht mehr gerecht werden.

- Die Anforderung des Kunden an eine neue Küche war vor allem leistungsstarke und robuste Kochtechnik mit den höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards. Außerdem wünschte er große Arbeitsflächen sowie qualitativ hochwertige Geräte mit kompakten Abmessungen.
- Die größte Herausforderung der Modernisierung war der auf insgesamt 120 Tage angesetzte Zeitrahmen für die Erweiterung und Renovierung beider Hotelgebäude inklusive Küche und den Bau einer Verbindung durch einen unterirdisch verlaufenden Tunnel.



Die Lösung

- Mit der Linie Ambach System 850 fiel die Wahl auf einen äußerst leistungsstarken Kochblock bei gleichzeitig niedrigem Energieverbrauch.
- Die Ambach System 850 ist in ihrer modularen Bauweise so flexibel, dass sie problemlos an die individuellen Anforderungen des Kunden angepasst werden konnte.
- Mit diesem Kochblock konnte Platz gespart und der vorhandene Raum optimal genutzt werden. „Die Gestaltung einer Küche ist die Grundlage für den Erfolg eines Restaurants, denn sie garantiert schnelle und reibungslose Abläufe“, erklärt Siegfried Steger. „Wir sind absolut zufrieden mit der Lösung von Ambach.“
- Während in der alten Küche noch mit Gas gekocht wurde, arbeitet die neue Küche ausschließlich mit Induktionstechnik.

- In Kooperation mit Prostahl, einem auf die Herstellung von hochwertigen Hygienemöbel für Großküchen, Selbstbedienungs-Büffets, Labore und Bars spezialisiertem Unternehmen, konnten auch die hohen Anforderungen an die Hygiene in der Küche eingehalten werden.
- Neukonzeption, Design und Ausstattung wurde von Niederbacher, dem führenden Unternehmen im Bereich Gastronomieeinrichtung und -ausstattung in Südtirol, durchgeführt. „Der Zeitrahmen für das Projekt, der auch bereits die Planungsphase beinhaltete, war äußerst ambitioniert und bot keinerlei Spielraum“, erklären Hofer und Schöpfer. „Das Ganze konnte nur dank vorbildlicher Zusammenarbeit und perfekter Koordination aller am Projekt Beteiligten gelingen. Nur durch exakte Terminplanung konnten wir in der knappen Zeit das große, sehr komplexe Bauvorhaben realisieren und die hohen Ansprüche den Anforderungen des Kunden gerecht werden.“

www.niederbacher.it
www.wellnessresort.it

