



Die Dachterrasse im Sudhaus ist ein beliebter Treffpunkt.



Barbecue auf der Dachterrasse – an der mobilen Küchenstation.

Der historische Bau aus der Jahrhundertwende schafft zusammen mit der benachbarten Kunsthalle Würth durch seine behutsame Durchdringung mit modernen Elementen eine faszinierende Rauminszenierung. Beide Gebäude gehören zum Würth-Imperium, dessen Kerngeschäft sich auf den globalen Handel mit Befestigungs- und Montage-material stützt. Das Sudhaus bietet für Festabende, Empfänge oder Gesellschaften ein reizvolles gastronomisches Ambiente und viele Möglichkeiten für Veranstaltungen – moderne Technik und Catering mit eingeschlossen. Das Team um Geschäftsführer Heinz Schiebenedes (Panoramahotel und Service GmbH in Waldenburg) betreut Brasserie, Restaurant, Biergarten und Dachterrasse.

Transportweg Lift

Die Küche im Sudhaus muss vielfachen Herausforderungen gerecht werden, denn die Gäste werden auf allen drei Ebenen des Hauses bewirtet. Im Erdgeschoss befinden sich die 87m² große Hauptküche, die Brasserie und die zwei Braukessel des



Schicken statt schleppen – mit dem Lastenaufzug.

WER WAGT gewinnt

Das im Mai 2004 eröffnete Sudhaus in Schwäbisch Hall bietet einen vielseitigen Rahmen für gastronomische Highlights jeder Art. Der mehrgeschossige gastronomische Betrieb ist nicht nur architektonisch kühn, sondern stellt auch an die Küchenlogistik eine besondere Herausforderung.

Sudhauses. Auf der Galerie im Zwischengeschoss der Brasserie wird ebenfalls bewirtet, so dass hier insgesamt 100 Gäste Platz finden. Eine Galerie im Obergeschoss bietet sich für kleinere Gruppen an. Auf dem selben Ge-

schoss befindet sich auch das Restaurant, das über eine separate Karte verfügt, die mit Köstlichkeiten auf gehobenerem Niveau besticht. Ein

Stockwerk höher sind zwei geräumige Veranstaltungsräume für größere Events, die mit drei bis vier Tagungen pro Woche und einem Fassungsvermögen von 50 bis 60 Personen recht gut ausgelastet sind. Hier werden Gäste mit Buffets verköstigt. Julian Knuth, Assistent der Geschäftsleitung vom Sudhaus, betont: „Was unser Küchenausstatter hier geleistet hat, ist eine echte Glanzleistung. Denn die Bewirtung muss auf so vielen verschiedenen Ebenen auch funktionieren.“ Götz Gastroküchen, Kitzingen, hat die baulichen Besonderheiten mit einem be-



Fotos: Sudhaus, Kopsa