



Kurze Wege und übersichtliche Postenaufteilung in der Küche.



Auch größere Veranstaltungen gehören im Sudhaus zum Konzept.

ahrbaren Lastenaufzug gelöst, der Speisen und Getränke in die oberen Stockwerke befördert. Für den Aufzug wurden spezielle Einfahrwagen konstruiert, so dass eine Kontaminierung von Lebensmitteln unmöglich ist. Mit ihm wird der Nachschub bis hinauf auf die Dachterrasse befördert, die einen atemberaubenden Blick über Schwäbisch Hall bietet. Hier werden die Gäste von einer separaten Küchenstation aus mit Scampi oder Steaks vom Grill verwöhnt. Mit Barbecue und Frontcooking ist die Dachterrasse zum beliebten Anziehungspunkt für Geschäftsleu-

te und Besucher der Kunsthalle Würth geworden. Eine mobile Küchenstation, bestehend aus Getränkeausschank, Grillstation und Gasherd, sorgt für eine reibungslose Gästebewirtung.

Mut zu Neuem

Götz Gastroküchen hat für alle gastronomischen Bereiche des Sudhauses die komplette Ausstattung vom Eiswürfelbereiter bis zur Dunstabzugshaube geliefert. Die Zusammenarbeit mit dem Komplettausstatter wird von der Mannschaft rund um Heinz Schiebeneas als durchweg positiv bewertet.

Auf relativ kleinem Raum in der Hauptküche findet sich alles, was für die gehobene Gastronomie nötig ist. Zentraler Bestandteil der Warmzubereitung ist ein fugenloser Herdblock von MKN, bestehend aus Induktions- und Gasherd, Doppelbecken-Fritteuse, Griddlepfan-

ne, einem kleinen rechteckigen Kochkessel und Bratenwärmer. Zwei Kombidämpfer und eine Druckgarbraisiere dienen zum Kochen, Dämpfen und Braten. Kurze, kreuzungsfreie Wege standen bei der Küchenplanung im Vordergrund: „Es musste eine leistungsstarke Powerküche gestaltet werden, um die verschiedenen gastronomischen Bereiche zu bedienen“, sagt Götz Gastroküchen-Geschäftsführer Günter Götz. Die kalte Küche ist von der warmen durch eine Glaswand getrennt und mit eigenen Kühlsystemen ausgestattet, so dass der Koch auch stets einen guten Überblick über sein Mise-en-place hat und die Lebensmittel fachgerecht gelagert werden. Leistungsstarke Multifunktionsgeräte steigern die Kapazität. Geräte wie Vakuumierer, Sorbet-Maschinen u.ä. wurden unterhalb der Arbeitsflächen angeordnet. Diese können auf dreiteili-

gen Schwerlastauszügen bei Bedarf herausgezogen und danach wieder im Schranktisch „geparkt“ werden. Als besonders hygienisch erweist sich die fugenlose Aufstellung der Geräte auf gemauerten Sockeln. Auch alle Schrankräume und Abdeckungen sind fugenlos. Auf Rollen ausziehbare Dämpfer ermöglichen eine mühelose Reinigung in den hintersten Ecken.

Küchenchef Volker Landgraf ist zufrieden mit den Arbeitsabläufen in der Küche. Dass sich das Sudhaus-Team so rasch mit der Technik vor Ort arrangieren konnte, liegt an der gelungenen Kombination aus moderner Küchentechnik, der hervorragenden Planungsleistung und dem mutigen Gastrokonzept. Auf diese Weise hat sich das Sudhaus bereits nach wenigen Monaten als feste Adresse bei Genießern aus nah und fern etablieren können. **nak**

Hersteller Küchentechnik

- Arbeits- und Kühltische: GS Stolpen
- Herdanlage: MKN
- Kombidämpfer: MKN
- Kühlzellen: Celltherm
- Spültechnik: Hobart



Blick in die Brasserie.



Die Hausbrauereianlage produziert Bierspezialitäten vor den Gästen.



Küchenchef Volker Landgraf.

GÖTZ Gastroküchen GmbH

Planung – Projektierung

Schleifweg 10 97318 Kitzingen



Tel 0 93 21 / 3 3991
Fax 0 93 21 / 34 00 94

e-mail: goetz-gastrokuechen@t-online.de