



Herzstück der Küche von Johann Lafer ist ein KüchenMeister-Premiumherdblock der neuen Generation mit einer Kombination aus modernster Induktionstechnik und traditionellem Gasherd.

# Hohe Funktionalität für perfekte Leistung

Überzeugende Kochkunst basiert nicht nur auf Kreativität und ausgewählten Basisprodukten, sondern auch auf präziser Garteknik. Deshalb hat Johann Lafer die Küche seiner Stromburg mit Geräten von MKN neu eingerichtet.

lität und die Funktionalität der küchentechnischen Produkte ermöglichen uns ein perfektes, wirtschaftliches Arbeiten.“

**W**er Johann Lafer kennt, weiß: Sein gastronomischer Erfolg basiert auf der kontinuierlichen Weiterentwicklung der eigenen Arbeit und der seines Teams. Seine Liebe zum Detail, gepaart mit herausragender Kreativität und solidem handwerklichen Können, machen ihn rund um Küche und Kulinarik zur anerkannten Persönlichkeit. Seine Meinung ist gefragt, sein Wort hat Gewicht. So steht die „Marke“ Lafer für höchste Qualität, perfekten Service und die Vermittlung eines faszinierenden Gesamteindrucks. Die Zusammenarbeit mit Lieferanten stellt der Patron-Chef unter das selbe Postulat: „Ich arbeite nur mit Partnern, die den gleichen hohen Anspruch an sich selbst stellen, nämlich permanent Spitzen-

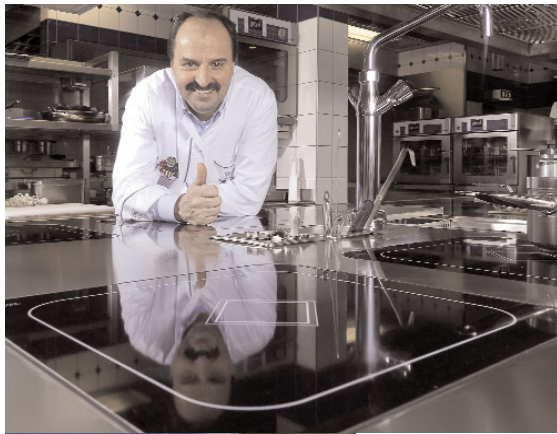
leistungen zu erbringen.“ Jetzt hat Johann Lafer die Küche seiner berühmten Stromburg modernisiert und sich dabei erneut für die Großküchentechnik aus dem Hause MKN entschieden: „Mit MKN erfüllen wir unsere Bedürfnisse optimal, die hohe Qua-

Am Kochblock gefällt Johann Lafer neben dem „wunderschönen Design“ die gelungene Kombination von modernster Induktionstechnik und traditionellem Gasherd: „Meine Brigade und ich sind begeistert von den Möglichkeiten, die uns der MKN-

## PROFILE

- Perfektion im Detail, unbändige Kreativität und handwerkliches Können machen Johann Lafer zu einer herausragenden Persönlichkeit der Gastronomie und Kochkunst.
- Er stellt nicht nur hohe Ansprüche an sich selbst und sein Team, sondern auch an die Lieferanten.
- Damit die Symbiose aus gutem Kochen, motivierten Mitarbeitern, begeisterten Gästen und wirtschaftlicher Effizienz stimmt, wurde die Küche der Stromburg mit neuer MKN-Küchentechnik arbeitstechnisch optimiert.

[www.johannlafer.de/Stromburg](http://www.johannlafer.de/Stromburg)



KüchenMeister bietet.“ Das Team sieht darin die beste Basis für ein erfolgreiches Schaffen – mit Spaß und Freude am Arbeitsplatz. Hinzu kommen handfeste wirtschaftliche Vorteile. Johann Lafer: „Wir sparen Zeit, verbrauchen viel weniger Strom und haben gegenüber früher eine um 15 Grad niedrigere Raumtemperatur.“

Wenn es in der Küche darum geht, große Mengen für Soßen zu reduzieren, stehen die Töpfe bei minimaler Flamme auf den Gasfeldern. Die Produktion für das à-la-carte-Geschäft

der beiden Restaurants Le Val d'Or mit 40 Plätzen und dem Bistro d'Or mit 50 Plätzen erfolgt à la Minute auf den insgesamt zehn Flächeninduktionsfeldern. Diese bieten mit ihrem optimalen Wirkungsgrad beste Voraussetzungen für kulinarische Spitzenleistungen. Die Küchenbrigade um Küchenchef Martin Steiner erfreut sich an den vielen Vorteilen, die ihnen der neue MKN-KüchenMeister bietet. Das Ergebnis begeistert auch die Gäste. Die wählen aktuell zum Beispiel zwischen Pavé vom bretonischen Steinbutt, einem Pyrenäen-Lammrücken unter der Olivenkräuterhaube oder dem Label Rouge Perlhuhn in zwei Gängen serviert. Die Herdtechnik wird durch leistungsfähige Profi-Kombidämpfer von MKN der Typen HansDampf Junior und HansDampf Compact ergänzt. Die kompakten Geräte können manuell oder automatisch kochen, besitzen einen Speicher mit über 300 Garprogrammen sowie ein automatisches Reinigungssystem. „Als mir die Kombidämpfer auf der Messe vorgestellt wurden, habe ich mich gleich dafür entschieden“, erklärt Johann Lafer und ergänzt: „Zum einen hat mich die Leistung überzeugt, zum anderen schätze ich MKN als zuverlässigen Partner. Da fiel die Wahl leicht.“

Mit der neuen Küchentechnik sieht Johann Lafer seine Stromburg für die Zukunft bestens aufgestellt: „Gutes Kochen ist eine erfolgreiche Symbiose aus guten Produkten, motivierten Mitarbeitern und effizienter, wirtschaftlicher Ausstattung der Küche. In den letzten 14 Jahren hat sich besonders im Bereich der Technik so viel verändert, dass wir auf die Vorteile der neuen Möglichkeiten nicht länger verzichten wollten.“ Die Planung und die technische Ausführung der neuen Küche wurden vom Küchenplaner Wolfgang Eibach vorgenommen. Die Leistung der Firma Eibach, die den Einbau in zehn Tagen bewältigte, beurteilt Johann Lafer als „klar in der Umsetzung, einfach perfekt“.

4.2009

winterhalter

**Gesucht:**  
sensibler Spezialist  
für Wein- und Bier-  
gläser

**Aus Ausg  
3/09**

[www.meinewunschmaschine.de](http://www.meinewunschmaschine.de)  
→ Gewinnen Sie eine von 25 Wunschmaschinen!