



front-cooking
AKADEMIE



Alles
zum Thema
Front-Cooking
aus einer Hand

AKADEMIE

Die „Schauspielschule“
für Köchinnen und Köche

AGENTUR

Professionelle Showköchinnen
und Showköche für Ihr Event

MEDIEN

TV-Formate und Medien-
Produktionen für Ihr Marketing

KONZEPTE

Individuelle Lösungen
und Ideen für Ihr
Front-Cooking-Erfolgskonzept

Front-Cooking Akademie
Heimen 57 · D-87659 Hopferau
Tel. +49 (0) 83 64 / 93 71 · Fax 93 72
Mobil +49 (0) 1 71 / 3 19 08 93
www.f-ca.de · mail@f-ca.de

Powered by



Induktion

109 kW Power

In Deutschlands „modernster Profi-Küche“ im Palace St. George bleiben die Kochfelder kalt.



Foto: Eibach

Die Gourmet-Küche: im Mittelpunkt der „Küchenmeister“-Herdblock mit drei Doppel-Induktionsfeldern à 14 kW und einem Zweierfeld mit 7 kW.

Mit Superlativen ist das so eine Sache. Was wird mit wem verglichen? Wer verbürgt sich für die Aussage? Nein, so hoch wollte er diese Küchen-Realisation seines Siegerländer Planungsunternehmens eigentlich auch nicht aufgehängt haben, meint Wolfgang Eibach, ist aber dennoch reichlich stolz auf diese – „soweit wir wissen“ – erste Großküchen-Anlage, in der bei Kochplatten ausschließlich Induktion als Energie eingesetzt wird. Und dies gilt für beide Küchen des Palace St. George in Mönchengladbach: die Gour-

met-Küche im Erdgeschoss und die Produktionsküche im Untergeschoss, von der aus für Banketts im Saal und für das Bistro gekocht wird.

Was vor einigen Jahren noch als Wagnis galt, nämlich ausschließlich auf Induktion zu setzen, und deshalb auch nicht umgesetzt wurde, scheint heute insbesondere für anspruchsvolle und inhabergeführte Küchen die Regel zu werden (siehe auch die Küchen-Berichte Dieter Müllers Gourmet Küche und Thomas Bühler in Heft 3/07).

Schon mit 99 €/Monat plus 24,50 €/Monat für einen Wartungs- und Servicevertrag steht jedem gastronomischen Betrieb beispielsweise das Modell S-Tronic S-165 mit beidseitigen Eisengußplatten zur Müte bereit. Optional auch als Universalgerät S-Tronic S-161 mit speziellen Energiesparplatten DURANEL® erhältlich.

Exquisite Features zeichnen dieses hochwertige Gerät aus. Die Doppelkontakt-Bratmethode gewährt eine leichte Fleischzubereitung, kurze Bratzeiten, höchstmöglichen Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen und zutreffende Gäste.

Infos: www.silex.de.com



S-Tronic S-161

miet and cook



Foto: Holger Bernert

Er hat sie mit seinem Team gebaut, die ausschließlich mit Induktions-Kochfeldern ausgestattete Küche des Palace St. George in Mönchengladbach: **Wolfgang Eibach**.

Induktionstechnik für den Profi-Einsatz ist zum zuverlässigen und darüber hinaus angenehmen Köche-Partner geworden, so man denn bereit ist bzw. die finanzielle Möglichkeit hat, in gute Qualität zu investieren. Letztere bezieht sich auf die Generatoren, den Schutz vor Fett- und Warsen durch Filter und nicht zuletzt durch die Art des Einbaus, der die nötige Belüftung der Technik sicherstellt. Der niederrheinische Spitzenkoch Wolfgang Eickes, der vor einem halben Jahr noch seine Gäste im Sterne-Restaurant „La Mairie“ und im Bistro „L'Annexe“ in Nettetal kulinarisch

verwöhnte, hat im Palace St. George zwei auf seine Wünsche hin maßgeschneiderte Küchen erhalten. In beiden Fällen wurde für ihn ein „Küchenmeister“ von MKN zusammengestellt.

Während der Herd in der Produktionsküche mit drei Doppel-Induktionsfeldern à 14 kW und einem Zweierfeld mit 7 kW bestückt ist, wurden in den „Küchenmeister“ der Gourmetküche sechs Inselkochfelder à 10 kW integriert – die höchste Leistung in diesem Bereich, die es bis dato im deutschen Markt gab. Wolfgang Eibach: „Bislang hat man immer gemeint, die offene Gasflamme sei der schnellste Energieträger. Hier merkt man das erste Mal, dass die offene Flamme noch steigerungsfähig ist!“

Natürlich müssen sich Köche, auch wenn sie schon mit Induktion gekocht haben, an diese Leistung gewöhnen. Denn von einem 10 kW-Induktionsfeld werden je nach Kochgeschirr-Bodenflächen unter Umständen fünf bis sechs Kilowatt auf diesen übertragen. Da kann es schon einmal zu Problemen mit den Materialien kommen, wenn sie nicht auf diese Leistungen ausgerichtet sind – auch wenn sie als induktions-geeignet konzipiert und ausgeschrieben wurden.

Gewöhnungsbedürftig

Wolfgang Eibach weist darauf hin, dass ja auch in Hüttenwerken Metalle mit Induktion geschmolzen werden. Das Gewöhnungsbedürftige für Köche, die bislang mit Elektro oder Gas gekocht haben: Die Induktion als Energie stellt sich nicht dar – sie ist weder zu sehen, zu hören, zu fühlen. Umso wichtiger ist, dass jedes Gerät mit einem Temperaturfühler ausgestattet ist, der die Energiezufuhr stoppt, bevor es zur Überhitzung des Kochgeschirrs kommt. „Köche müssen

Investitions-Liste

Diese Geräte wurden in die Küchen des Palace St. George eingebaut:

Ein maßgeschneiderter „Küchenmeister“-Herd von MKN in der Gourmetküche, ein maßgeschneiderter „Küchenmeister“ von MKN in der Bistro- und Bankett-Küche, zwei Combidämpfer „HansDampf“ Junior „Gold“, drei weitere MKN-Combidämpfer in der Produktionsküche, zwei HiLight Salamander von Bartscher, ein Backofen/ Brotbackofen von Manz, eine zentrale Geschirrspülanlage (Untergeschoss) von

Winterhalter, diverse Gläserspülmaschinen (Winterhalter) in drei Buffets, Kaffeemaschinen von WMF an drei Buffets, Sonderkühlschränke und Schockkühler von Cool Compact, Kleinkälte-Zentrale mit Wärmerückgewinnung für ca. 45 Verbraucher (Winzkälte Hachenburg), alle zehn Kühlhäuser klassisch mit Fliesenwand und -boden, stufenlos befahrbar (Zimmermann Hellenhahn), Möbelanlagen in beiden Küchen und sämtliche sechs Buffetanlagen in neuer Ergonomie von eibach/Stahl-Softline R 20.



Der neue
HansDampf gold
Der FlexiCombi®

Die Erfolgsstory geht weiter!
Mit **HansDampf | gold** – dem **FlexiCombi®** setzt MKN, der deutsche Premiumhersteller für Profikochtechnik, neue Maßstäbe in der Welt der Profiküche.

Ein Gerät – zwei Bedienkonzepte.
Sie haben die Wahl: **Manuell** oder **automatisch**.

Mit dem neuen **autoChef®** und seiner **automaticCooking** Funktion ist perfekte Speisenqualität auf Knopfdruck jederzeit reproduzierbar.

FlexiCombi® – einfacher kann professionelles Kochen nicht sein.



HansDampf®

www.hansdampf.eu



Foto: Holger Bernert

Blick in die **Produktionsküche** im Untergeschoss des alten Kirchengebäudes in Mönchengladbach.

daran gewöhnt werden, die Leistung zunächst etwas zu drosseln, um mit der Zeit mit ihrer gewohnten ‚inneren Uhr‘ klar zu kommen“, empfiehlt Eibach.

Eigentlich hätte sich die Ausstattung mit Induktion in dem Mönchengladbacher Spitzenrestaurant noch toppen lassen. Zwar gibt es heute noch keine Kipper, Kessel oder Friteusen, die auf

der Basis von Induktionstechnik arbeiten, aber es gibt bereits Griddleplatten als Einzelgeräte von Scholl. Weil Großküchenplaner Eibach jedoch den Wahlspruch vertritt „Die beste Fuge ist keine Fuge“, hat er sich bei beiden Herden für den Einbau der neuesten Griddleplatte von MKN, einen Powerblock mit zwei Zonen, entschieden. Diese hat einen Überzug in Chromnickelstahl und konnte so in die Herdplatte nahtlos eingeschweißt und verschliffen werden. Den Gourmet-Herd als eine durchgängige Ebene hatte sich Wolfgang Eickes gewünscht und somit sogar auf den ansonsten üblichen Wasserzulauf in der Herdmitte verzichtet.

Über die in die Herde eingebauten Induktionskochfelder mit insgesamt 109 kW Leistung hinaus werden im gesamten Haus noch weitere mobile Aufsicht-Induktionsplatten (von der Firma Scholl) eingesetzt – zum Beispiel in den sechs Buffet-Anlagen, die ebenfalls von Eibach konzipiert und gebaut wurden, oder bei der Bewirtung im großen Saal. Bei Palace St. George dürfte es sich somit tatsächlich um den Gastro-Betrieb mit der modernsten Induktions-Küchen-Ausstattung in Deutschland handeln.

Marianne Birkner

Menu System: Sautieren auf „Längsdesign“



Fotos: Menu System

Für das A-la-carte-Kochen hat Menu System ein neues Induktionsfeld konzipiert: Es besteht aus vier nebeneinander liegenden Feldern mit wahlweise je 1,8 oder 2,12 kW Leistung. Mit diesem Längsdesign könne der Koch nunmehr erstmals vier Sauteusen nebeneinander betreuen. Das bedeute bequemes Arbeiten und den optimalen Überblick, erklärt Dr. Paul Schneider, seit einem Jahr Geschäftsführer von Menu System. Er wird im Mai die Firma von Unternehmensgründer Ernst Wüst übernehmen.

Für die Internorga hatten die Schweizer in einer Herdanlage alle innovativen Features zusammengestellt, die sich Nutzer

für die eigene Küche nach Maß schneiden lassen können: Induktionsfelder in den verschiedensten Ausführungen, unter anderem ein flächendeckendes A-la-carte-Induktionskochfeld mit 12 kW und der „einzigartigen“ Topfererkennung- und Temperatur-Überwachungstechnologie, dem – laut Hersteller – einzigen Induktionsmultikocher auf dem Markt, einem voll-elektronischen Hochleistungsgrill mit flächendeckender Temperatur-Überwachung, einer Cook & Hold-Schublade „MStronic“ in vollhygienischer H3-Ausfertigung (ebenso wie der gesamte Herd-Unterbau) sowie einer neuen elektronischen Kochgeräte-Steuerung via Knebel. mb

Anzeigen

Garen und Räuchern

Garen und Räuchern gleichzeitig im elektrischen Profi-Edelstahl-Druckkammerofen: schnell (auch à la carte), saftig, gut, vielseitig: Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Wurst, u.v.m. Ohne Dunstabzug. Auch zum Kalträuchern. Prospekte kostenlos anfordern.

OSSA Räuchergeräte, Linnwiese 1A, D-57299 Burbach
+49 (0)2736-6130, office@heliasmoker.de, www.heliasmoker.de

GIESSER MESSER
Alles im Griff

www.giesser.de