



Neue Küche auf der Stromburg

Johann Lafer hat die Küche auf seiner Stromburg modernisiert. Im Mittelpunkt: der MKN-Küchenmeister mit einer Kombination aus Induktion und traditionellem Gasherd

FOTO: MKN

Die „Marke“ Lafer steht für höchste Qualität, perfekten Service und einen faszinierenden Gesamteindruck. Eine Zusammenarbeit mit Lieferanten stellt Johann Lafer unter das gleiche Postulat: „Ich arbeite nur mit Partnern, die den gleichen hohen Anspruch an sich selbst stellen und permanent Spitzenleistungen erbringen.“ Jetzt hat er die Küche seiner *Stromburg* modernisiert und sich dabei erneut für Großküchentechnik aus dem Hause MKN entschieden. „Die hohe Qualität und die Funktionalität der MKN-Produkte ermöglichen uns ein perfektes, wirtschaftliches Arbeiten.“ Am Kochblock gefällt Johann Lafer neben dem „wunderschönen Design“ die Kombination von moderner Induktionstechnik und traditionellem Gasherd. „Der neue Kochblock bietet zudem handfeste wirtschaftliche Vorteile: Wir sparen Zeit, verbrauchen viel weniger Strom und haben gegenüber früher eine um 15 Grad niedrigere Raumtemperatur.“ Im Ergebnis bedeutet dies für Johann Lafer und sein Team „ein besseres, rationelleres und moderneres Arbeiten.“ Wenn es in Lafers 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 *Bistro d'Or* mit 50 Plätzen erfolgt à la minute auf zehn Flächeninduktionsfeldern mit hohem Wirkungsgrad. So entstehen kulinarische Kreationen wie *Pavé vom bretonischen Steinbutt*, *Pyrenäen-Lammrücken unter der Olivenkräuterhaube* oder *Label Rouge-Perlhuhn*, in zwei Gängen serviert.

Die neue Küchentechnik in Lafers *Stromburg* wird durch leistungsfähige Profi-Kombidämpfer der Typen MKN-Hans Dampf-Junior und MKN-Hans Dampf-Compact ergänzt. Mit den kompakten Geräten kann man manuell oder automatisch kochen, und sie besitzen ein automatisches Reinigungssystem. 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 Küchentechnik. In den letzten 14 Jahren hat sich besonders im Bereich der Technik so viel verändert, dass wir auf die Vorteile nicht länger verzichten wollten.“ Die Planung und die technische Ausführung der neuen Küche oblag Küchenplaner Wolfgang Eibach. Das Unternehmen bewältigte den Einbau der neuen Küche innerhalb von zehn Tagen.



JETZT BEWERBEN!

→ Beim Wettbewerb um den **Rioja Gourmet Cup** profitieren Gastgeber und Gäste

Zum dritten Mal wird in diesem Jahr der Rioja Gourmet Cup ausgetragen. Restaurants in acht Regionen - im Rheinland, im Ruhrgebiet sowie in den Großräumen Berlin, Frankfurt, Hamburg, Hannover, Leipzig und München - können sich beteiligen. Die Aufgabe: Sie müssen ein Menü zubereiten und dazu Weine aus der D.O.Ca Rioja kombinieren. Das Ziel: größtmögliche Harmonie zwischen Speisen und Weinen. Das Menü wird vom 19. September bis 3. Oktober den Gästen angeboten. Diese übernehmen schließlich die Bewertung der Rioja-Menüs, indem sie Punkte für Geschmack, Kreativität, Weinauswahl und Harmonie vergeben.

Pro Region wird so ein Sieger ermittelt. Das Restaurant, das deutschlandweit die höchsten Punktzahlen erringt, erhält 5 000 Euro. Auch die Restaurantgäste gehen nicht leer aus: Unter ihnen verlost das Informationsbüro Rioja eine Reise für zwei Personen in die D.O.Ca Rioja und zudem pro Region einen Gutschein im Wert von 250 Euro in einem der teilnehmenden Restaurants.

Von Menükarten bis zu Plakaten, von Broschüren über die D.O.Ca Rioja bis zu Pressearbeit - die teilnehmenden Restaurants werden vom Informationsbüro Rioja auf vielfältige Weise unterstützt. So können sich Küchenchefs, Sommeliers und Gastronomieleiter voll auf ihr Rioja-Menü konzentrieren. Restaurants können ab sofort per E-Mail an rioja@koob-pr.com die Bewerbungsunterlagen anfordern. www.rioja-welt.de

GASTRONOMIE