



LANDHAUS SCHERRER, HAMBURG

Technik für die Zukunft

Sterne Koch Heinz O. Wehmann und Küchenplaner Wolfgang Eibach verwandelten die alte Restaurantküche in eine Hightech-Wirkungsstätte



AUF EINEN BLICK

Facts: Küchenumbau & Technik

Projekt: Umbau der Küche, Vorbereitungsküche, Spülküche (zirka 80 Quadratmeter)

Planung: eibach Küchen, Neunkirchen

Investitionskosten: ca. 200 000 Euro

Ausstattungsdetails: maßgeschneiderte MKN-Meisterlinie mit fugenloser Hygiene-deckplatte, MKN E-Kippbratpfanne 2/1 GN, MKN E-Schnellkochkessel 80/1001, MKN Hansdampf Gold mit autoChef und Hans-Dampf Junior mit WaveClean, Edelstahl-Wärmebrücke mit Clochenhalter „Made for Heinz O.“ Design Eibach

Spültechnik: Meiko Korbtransport Spülautomat mit WRG über Wärmepumpe, Meiko Behälterspülautomat über Kondensation in Durchschubtechnik mit WRG

Um auch in Zukunft in der kulinarischen Premium-Liga Hamburgs spielen zu können, muss die Restaurantküche erneuert werden.“ Mit dieser Einsicht legte Patron-Chef Heinz O. Wehmann vom *Landhaus Scherrer* den Grundstein für einen neuen küchentechnischen Standard an der Hamburger Elbchaussee. Die letzte Generalrenovierung lag 32 Jahre zurück – die gastronomische Bandbreite des

Traditionshauses war hingegen (um *Bistro* und *Ö1*) gewachsen: Moderne Technik war zwar regelmäßig integriert worden, doch eine Komplettlösung fehlte. Als dann der Fußboden erneuert werden musste, machte Küchenchef Heinz O. Wehmann „Nägel mit Köpfen“ und baute gleich die Küche mit um. Mit Küchenplaner Wolfgang Eibach holte er sich einen Fachmann

FOTOS: LANDHAUS SCHERRER

ins Haus, der seit über 25 Jahren erfolgreich in der gehobenen Gastronomie anspruchsvolle Versorgungskonzepte umsetzt. Die Aufgabe für den Vollprofi bestand darin, aus Restaurant-, Vorbereitungs- und Spülküche eine perfekte Arbeitsstätte fürs *Scherrer*-Team zu erstellen. Nach fast einem Jahr Planung waren die Akteure sich einig. Das Resultat ist eine Wirkungsstätte mit optimierten Arbeitsabläufen und Küchentechnik für die Zukunft.

Die Küche ist seit dem Umbau heller und größer, optische Hindernisse wurden entfernt. Die Spülküche für Schwarzeschirr, vorher ein eigenständiger Raum, wurde – nach Entfernung der Wand – in den Küchenraum integriert, der Zugang erfolgt von zwei Seiten. Gleichzeitig wurde der Spülprozess durch individuell zugeschnittene Spültechniklösungen von



„Wer kulinarische Top-Leistungen bringen will, braucht Top-Partner bei Planung & Küchentechnik“

Heinz O. Wehmann, Patron-Chef

Meiko verbessert. In der Produktionsküche sind die Wege nun breiter, und anstelle der Glasbausteine wurden Fenster installiert. Jeder Quadratmeter wurde genutzt und die Funktionalität der Stationen erhöht. Alle wichtigen Geräte und Waren liegen griffbereit; u.a. in Kühlt Schubladen mit individuell regulierbaren Klimazonen. Nicht alltäglich: der Brotbackofen, der Butterkühler am Serviceposten und vergoldete Griffe an Möbeln & Geräten.

Dreh- und Angelpunkt sind jedoch die thermischen Geräte von MKN, Wolfenbüttel. Herzstück ist die maßgefertigte Herdanlage (4,3 x 0,94 Meter) aus der MKN-Meisterlinie. Die fugenlose Anordnung und Abrundung aller Ecken & Kanten ermöglicht optimale Hygiene und eine problemlose Reinigung. Weiter sind zwei Hans Dampf-Heißluftdämpfer, darunter ein Junior mit dem Reinigungssystem Wave Clean, im Einsatz. „Wer kulinarische Top-Leistungen erbringt, ist auf Top-Hersteller angewiesen“,

unterstreicht Heinz O. Wehmann die Wahl pro MKN-Technik. MKN gehört zu Wolfgang Eibachs Portfolio an ausgesuchten Partnern, deren Qualitätsprodukte langfristig ein optimales Kosten-Nutzungs-Verhältnis sichern. „Es ist uns ein besonderes Vergnügen, wenn wir Spitzenhäuser mit innovativer Küchentechnik ausstatten dürfen“, betont MKN-Geschäftsführer Georg Weber. „Es erfüllt uns mit Stolz und Freude, dass das *Landhaus Scherrer* sowohl auf MKN-Herdtechnologie, als auch auf innovative Kombidämpfer-Technik vertraut.“

● DEBORAH SCHUMANN



Noch frischer als unser Obst und Gemüse?
Dann müssen Sie es vom Acker holen.

Ihre Frischespezialisten.

Gute Produkte sind Ihre Leidenschaft? Unsere ebenfalls. Aus diesem Grund unternehmen unsere Qualitätsexperten alles, damit unsere Frischeprodukte ihren Namen wirklich verdienen – gleichgültig, ob es sich um Milchprodukte aus

der Region, Gemüse aus den besten Anbaugebieten Deutschlands oder Obst aus der ganzen Welt handelt. Bei uns kaufen Sie Frische, die Ihre Gäste sehen, schmecken und genießen werden.

www.edeka-cc-grossmarkt.de



C+C großmarkt

... aus Leidenschaft gut!