

# Mittagspause mit Genuss

Gesund, lecker, schnell: Vor allem Beschäftigte der Fürther Uferstadt wissen derzeit das libertas als Betriebsrestaurant zu schätzen. Hier ist jeder willkommen, der Wert auf gutes Essen und eine gepflegte Umgebung legt. *Von Birgit Ropohl*

Das Umfeld für einen gastronomischen Betrieb ist geradezu ideal: 2700 Menschen arbeiten aktuell in der Fürther Uferstadt, einem 80.000 Quadratmeter großen Businesspark. Viele von ihnen möchten in der Mittagspause gut, günstig und regional essen – darauf hat sich der Dienstleister Dorfner Catering spezialisiert. Als vor gut einem Jahr die Neuverpachtung der einstigen Kantine anstand, sah das Unternehmen seine Chance. Es übernahm die Räumlichkeiten, gestaltete sie mit großer Unterstützung des Verpächters komplett neu, gab ihnen den Namen libertas – Cafébar und Restaurant und begeistert seit Mitte Oktober 2016 mit seinem Konzept immer mehr Berufstätige aus den um die Ecke gelegenen Büros. Dorfner Catering betreibt zwar deutschlandweit eine Vielzahl von Betriebskantinen, aber libertas ist doch etwas Besonderes. „Hier konnten wir komplett unsere eigenen Ideen umsetzen und erstmals eine Barista-

bar realisieren“, sagt Marketingleiterin Meike Dunkel. „Und wir wollten bei der Einrichtung weg vom üblichen Kantinecharakter.“ Jetzt dominiert ein schlichter, chicer Industriestil.

## Viel Obst und Gemüse

Die Gäste lieben vor allem die speziell von Dorfner entwickelte Menülinie GenussVital. Abwechslungsreiche, leichte Gerichte „gewährleisten eine optimale Mittagsversorgung mit allen wichtigen Nährstoffen“, sagt Betriebsküchenleiterin Mariana König. Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Gemüse, Kürbis-Gnocchi-Auflauf oder gebratenes Zanderfilet mit Fenchel und Paprika setzen farbenfrohe Akzente. Die Vital-Gerichte erfüllen strenge Kriterien: mindestens 50 Prozent Gemüse- beziehungsweise Obstanteil, schonende Garmethoden, um wichtige Vitamine und Nährstoffe weitgehend zu erhalten, Einsatz hochwertiger Fette wie Raps-, Oliven- oder Sesamöl. Mindestens einmal

pro Woche kommt Fisch auf den Tisch. Neben dem GenussVital-Essen stehen jeweils eine Suppe, drei Hauptgerichte und ein Dessert auf der täglich wechselnden Speisekarte. Da lässt Mariana König gerne ihrer kulinarischen Fantasie freien Lauf und verwöhnt ihre Gäste auch schon mal mit ganzem Lachs in Salzkruste. Und was mögen sie besonders gerne? „Vor allem Braten jeglicher Art mit Serviettenknödeln und Blaukraut“, berichtet König, „aber auch Gulasch, Kalbsragout und Schnitzel.“ Wer auf Kalorien achtet, bedient sich gerne an der reichhaltigen Salatbar. Mehr als 300 Mittagessen werden inzwischen täglich von Montag bis Freitag gekocht, geplant waren ursprünglich 250. Daher hat das Restaurant seine Öffnungszeiten ausgedehnt – von 11 bis 13.45 Uhr. Wer davor oder danach eine Kleinigkeit essen oder trinken möchte, findet in der angrenzenden Cafébar ein reichhaltiges Angebot: frischer

Obstsalat, hausgemachtes Müsli und Smoothies, herzhaft belegte Brötchen, süßes Gebäck – sowie als Spezialität fachgerecht zubereiteter Espresso. Barista Ali Osmaoglu ist besonders stolz auf die professionelle Siebträgermaschine. Den Kaffee bezieht er aus der nahen Rösterei Espresso in Cadolzburg. Die Sorte durften die Gäste bestimmen. Mariana König: „Wir haben sie zu einer Verkostung eingeladen.“ Die Siegerrsorte bietet man auch zum Mitnehmen an, in edler Verpackung mit eigenem Logo. Wer das libertas betritt, sieht sie gleich, dekorativ präsentiert in drei Glasvitrinen.

Gegenüber das Reich von Ali Osmaoglu: ein rechteckiger Barblock mit genug Platz, um Espresso, Tee, Cappuccino oder – nach getaner Arbeit – ein Glas Wein zu genießen. Über 32 gemütliche Sitzplätze verfügt das Café. Warme Farben und Materialien bringen Wohlfühlatmosphäre in den hellen Raum: rote Backsteinmauern an den Stirnseiten, dunkelgrauer Boden, bequem gepolsterte Stühle in Aubergine, Tische im Holzlook. Ein paar Schritte weiter das Restaurant. Um die Tische gruppieren sich die gleichen auberginefarbenen Polsterstühle wie in der Bar, daneben Bänke mit weißem Kunstleder bezogen – alles so geschickt angeordnet, dass sogar kleine intimere Zonen entstehen. Abgetrennt hinter Glas grenzen an der Längsseite des Raums offene Küche, Selbstbedienungstheken und Kasse an.

## Schwierige Küchenplanung

Die Einrichtung der Küche allerdings bedeutete eine extrem große Herausforderung. Die

erste Planungsphase hatte zu keinem befriedigenden Ergebnis geführt. Auf Empfehlung des Architekten Eckhard Kunzendorf kamen der Komplettanbieter Jura Gastronomie-Handel und der Hersteller ascobloc Gastro-Gerätebau ins Boot. Kompetente Partner, wie sich herausstellte, die es schafften, in dem vorgegebenen engen Zeitfenster effektiv zu reagieren. Beide Unternehmen setzten in enger Zusammenarbeit mit Architekt Kunzendorf den Anspruch des Kunden um, vorhandene Technik mit neuen Produkten zu ergänzen – mit hohem Anspruch an Hygiene und Design. Es gelang, auf dem relativ knappen Platz von 70 Quadratmetern „unheimlich viel Leistung und Funktionen“, wie ascobloc-Verkaufsleiter Tilo Landrock sagt, unterzubringen – Voraussetzung für flotte Arbeitsabläufe. Kochzone und Salatzubereitung wurden in die Speisenausgabe verlagert.

An der Wandseite sind Fritteuse, Bratkessel und Waschbecken in eine durchgehende Edelstahl-Arbeitsfläche eingeschweißt. Zwei Aktivcenter befinden sich gegenüber im Thekenbereich: die Wok-, Pasta- und Grillstation und zum anderen, versenkt in eine schwarze Granit-Oberfläche, Gastronomiebehälter für Kalt- und Warm Speisen. Die aufklappbaren Deckel der Saladetten dienen gleichzeitig als Schneidebrett. Jede Ecke ist voll ausgenutzt. Fugenlose Koch- und Arbeitsflächen ermöglichen schnelle Reinigung und garantieren bestmögliche Sauberkeit.

Mit vollkommener Transparenz besticht die offene Kühlvitrine. Drei Etagen bieten genügend Platz für Salate und Desserts. Dank

Luftschiertechnik kommt die Vitrine komplett ohne gastseitige Entnahmeklappen aus: Die Gäste können ihre Speisen bequem mit einer Hand entnehmen.

## PROFILE

- Dorfner Catering betreut deutschlandweit rund 80 Betriebe mit täglich mehr als 30.000 Tischgästen (Kliniken, Seniorenheime, Betriebsrestaurants, Kindergärten, Schulen)
- Das libertas in der Uferstadt Fürth hat neun Mitarbeiter (vier in Vollzeit)
- Restaurant und Bar verfügen über rund 200 Sitzplätze. Im Außenbereich zusätzliche 30 Plätze
- Innerhalb des Businessparks Uferstadt bietet das libertas einen Lieferservice Abends und an Wochenenden auf Anfrage Feiern (mit Büfett) möglich
- Mit dem Namen „libertas“ (deutsch: Freiheit) wollte Dorfner eine Verbindung zur Stadt Fürth herstellen – zur Fürther Freiheit, einem zentralen Markt- und Veranstaltungsplatz in der Innenstadt
- Küchenplanung und Umsetzung: Architekt Kunzendorf (Nürnberg), Fachhändler Jura Gastronomie-Handel (Freystadt) und das Dresdner Unternehmen ascobloc
- [www.ascobloc.de](http://www.ascobloc.de)  
[www.dorfner-gruppe.de](http://www.dorfner-gruppe.de)  
[www.jura-gastronomie-handel.de](http://www.jura-gastronomie-handel.de)  
[www.restaurant-libertas.de](http://www.restaurant-libertas.de)



Fotos: GOW Verlag / SP



Im modernen Betriebsrestaurant libertas in Fürth wurde vorhandene Technik mit neuen Produkten zu einer maßgeschneiderten Lösung ergänzt. Auch die appetitliche Speisenpräsentation verdankt sich individueller Maßarbeit.

