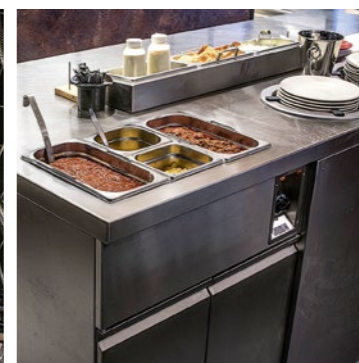
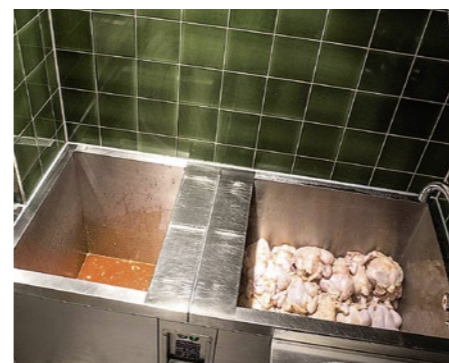


Ein Hype, damals wie heute

Vor fast einem halben Jahrhundert eröffnete das Hotel Neptun in Warnemünde vis-à-vis zur Ostsee seine heutige Grillstube Broiler und legte damit den ersten Stein für das Kultrestaurant, wo – wie es der Name bereits verrät – einer die Hauptrolle spielt: der Broiler (Bezeichnung für Brathähnchen auf dem Gebiet der ehemaligen DDR). Von Yvonne Ludwig-Alfers



Beim Umbau der Grillstube 2016 diente das alte Ambiente von 1971 (kleines Bild) als Inspiration. Maßgeschneiderte Küchentechnik für Tresen und Küche (Bilder rechts) lieferte ascobloc im Sonderbau



Der Kult in Warnemünde um eins der beliebtesten Gerichte in der ehemaligen DDR ist bis heute ungebrochen. Menschen-schlangen bilden sich mittags, kurz vor halb zwölf, vor den beiden Eingängen der Grillstube. Wer wenige Minuten später dran ist, dem kann es passieren, dass er keinen freien Platz mehr an den Tischen oder dem Tresen bekommt und einen der Pager vom Personal erhält, der vibriert, wenn ein Tisch frei wird. Seit jeher werden in der Grillstube ¼, ½ oder 1/1 Broiler mit Puszta- oder Teufelssauce serviert. Durchschnittlich 124 Broiler kommen am Tag in der Grillstube auf den Tisch. „Viele Gäste schauen gar nicht in die Karte, sondern bestellen gleich, weil sie unser Angebot seit Jahrzehnten kennen“, berichtet Danny Jäger, Food Manager des Hotel Neptun. Seit der Eröffnung 1971 habe sich nichts an diesen Menüs verändert. Was in den letzten 45 Jahren jedoch wechselte, war das Ambiente der Grillstube – markant 1986 und vergangenen Winter, wo auch die Küchentechnik auf den neuesten Stand gebracht wurde.

Alles neu in sieben Wochen

Der Umbau des historischen gastronomischen Outlets stellte alle Beteiligten – von

Hotelseite über Architekten, Großküchenplaner bis hin zum Großküchentechnik-Hersteller – vor große Herausforderungen bei der Planung und beim anschließenden Umbau innerhalb von sieben Wochen, bei einer Komplettentkernung bis auf Fußboden und Tresen. Nur nicht allzu große Veränderungen, hieß es von der Hotelleitung als Vorgabe für den Gastraum der alten neuen Grillstube. Der ursprüngliche Charakter der 1970'er sollte – auch auf Wunsch der Gäste – bleiben. Inklusiv des markanten Tresens, der bereits bei der Eröffnung 1971 fester Bestandteile der Grillstube war und auch bei dem ersten großen Umbau der Grillstube 1986 nicht entfernt wurde. Betritt man heute das Restaurant, so spürt man aufgrund des umgesetzten Farbkonzepts Grün-Rot-Braun die alte Zeit trotz neuer Einrichtungsstücke. Verantwortlich hierfür zeichnen das Architekturbüro Andrea Holdt und Innenarchitektin Jana Fuhrmann, die sich intensiv mit der Historie des Restaurants auseinandersetzten, alte Dokumente wie Fotos und Speisekarten sichteten und dabei „ganze Ordner wälzten“. Zwar wurde der 70'er DDR-Style letztendlich aufgelöst, trotzdem denken manche Gäste, dass die braunen Sitzbänke mit den grünen Bezügen

sowie die Lampen in Kupferoptik noch aus den Zeiten vor dem Mauerfall stammen, wie Andrea Holdt berichtet. Bei der Betrachtung der historischen Bilder der Grillstube am kleinen Ausgang zum Hotelfoyer könnte man dies in puncto Beleuchtung auch vermuten. Tatsächlich kam hier gelegen, dass der Trend zurzeit des Umbaus gerade seine Renaissance erfuhre und die Lampen in dem gewünschten Design wieder erhältlich waren. Die Holzstuhlbänke im DDR-typischen Braun wurden speziell für die Grillstube angefertigt.

Altbewährte Partnerschaft

„Einmal ascobloc, immer ascobloc“ – lautete letztendlich das Credo als 2016 das Hotel Neptun auch in moderne Küchentechnik investierte. Schon 45 Jahre zuvor hatte man sich für die Dresdner Großküchentechnik-Hersteller entschieden. Eine größere Herausforderung für den zuständigen Fachplaner Grabowski vom Gastro-Center Neuendorf und ascobloc war dabei der markante Tresen von 1971, der ebenfalls Küchentechnikelemente beinhalten sollte. Jeder Zentimeter wurde hier für die Schubladenkühlische, den Gläservorratsschrank mit flexiblen 1/1 GN und 1/2 GN-Einschüben und die

Weiterer Sonderbau von ascobloc: Die zwei kleineren, kühlbaren Edelstahlwannen, in denen die Hähnchen mariniert und gelagert werden, bevor man sie aufspießt, sowie der der Kühltisch, der wie eine Saladette genutzt wird

Das Fünf-Sterne-Hotel Neptun bestand auf einen Umbau seiner Grillstube ohne große Veränderungen



Fotos: Hotel Neptun, ascobloc, GW Verlag

Thekenlösung mit Kühltisch genutzt – alle Geräte und die durchgehende Arbeitsplatte aus Edelstahl wurden von ascobloc im kompletten Sonderbau maßgefertigt. Auch der fahrbare Untertisch für den italienischen Grill, in dem bis zu acht Spieße mit Broilern gleichzeitig rotieren sowie ein weiterer Kühltisch mit Bain Marie, der von dem Personal der Grillstube wie eine Saladette genutzt werden kann.

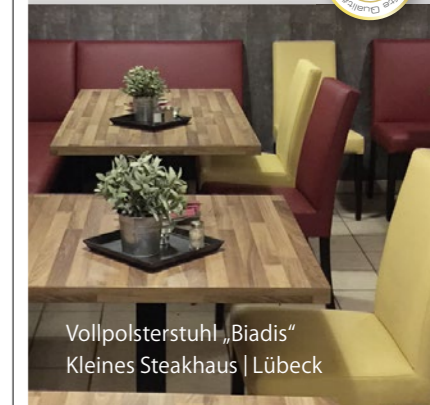
90 Prozent ascobloc

In der kleinen verwinkelten Küche sorgten Sockel und Ablaufrinnen für kleinere Sorgenfalten, da hier durch die Salmonellengefahr bei Geflügelfleisch besondere hygienische Maßnahmen getroffen werden mussten.

Gelöst wurde dies mit durchgehenden Ablaufrinnen unter den drei Edelstahlwannen, ebenfalls von ascobloc im Sonderbau angefertigt, in denen die Hähnchen, während sie auftauen, marinieren oder kurz bevor sie für den Grill aufgespießt werden, lagern. Eine Besonderheit bei der Konstruktion der Wannen: Für deren jeweilige Kapazität wurde bei dem Geflügel Maß genommen. Des Weiteren stößt man in dem kleinen Raum, in dem stets ein Mitarbeiter dafür zuständig ist, die Hähnchen zu marinieren und aufzuspießen, auf einen weiteren Edelstahlkühltisch aus dem Hause ascobloc, der ebenfalls wie eine Saladette genutzt wird und zudem über zwei Pumpstationen verfügt.

PROFILE

- Die Grillstube Broiler ist seit 1971 eine feste Institution im Hotel Neptun in Warnemünde
- Zwei große Umbauten: 1986 und 2016
- 55 Tonnen Grillhähnchen und 35 Tonnen Pommes frites werden im Jahr verzehrt
- Zehn Mitarbeiter, davon fünf seit mehr als 15 Jahren
- Die Küchentechnik 1971 und 2016 stammt von ascobloc und ist kompletter Edelstahl-Sonderbau
- www.ascobloc.de; www.hotel-neptun.de



Vollpolsterstuhl „Biadis“
Kleines Steakhaus | Lübeck



Besonders günstig!
schon ab €
34,90

BAKINO
✓ schnell lieferbar!
✓ in drei Farben!



EGUS-200-P



TERIDO-P



ALIMO



DAROA

Sofort **gratis** unseren Katalog anfordern unter www.objekt-m.de
Auch als pdf erhältlich – herunterladen und sofort lesen!



PATIA-PLUS
ab € 36,90



AKINA-100
ab € 49,90