

Das Auge isst mit

Oft wird Außer-Haus gegessen. Doch hier hat sich manches geändert: Der Gast fordert mehr Transparenz, isst bewusster. Frontcooking heißt eine Lösung. Die Hersteller bedienen die Nachfrage nach passenden Geräten – auch im Sonderbau. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*



Für das BBQ Kitchen wurde von ascobloc ein Monobloc individuell auf die Bedürfnisse, örtlichen Begebenheit und das Design der Rotisserie-Grills angepasst. An der „Küchentheke“ (Bild links oben) können Gäste Platz nehmen und den Köchen über die Schulter schauen.

Beliebt sind offene Küchen oder Frontcooking bei den Gästen, kann man dabei doch den Profis in Weiß über die Schulter schauen, sehen, was in die Kochtöpfe wandert und sich obendrein den einen oder anderen Küchentipp geben lassen. Balsam auch für die Kochseele, kann er doch so als Künstler im Rampenlicht fungieren, Lob direkt vom Gast erhalten anstatt – wenn überhaupt – vom Servicepersonal in Stiller-Post-Manier. Szenarien, die auch das richtige technische Equipment benötigen – die Adjutanten auf der „Kochbühne“ quasi. Diese müssen einfach zu bedienen, flexibel und möglichst ausfallsicher sein. Des Weiteren mit ansprechendem Design aufwarten und im Idealfall einen Dunstabzug besitzen, damit der Gast nach seinem Restaurantbesuch nicht unbedingt an sich das riecht, was vor ein paar Stunden vor seinen Augen zubereitet wurde.

Sonderbau in Berlin

Erfahrungsgemäß finden sich die meisten Gäste einer Privatparty in der Küche zusammen, sei sie auch noch

so klein. Dort wo Essen und Getränke im Mittelpunkt stehen, ist es am gemütlichsten. Eine Szenerie, die Gerd Spitzer in seiner Berliner Rotisserie BBQ Kitchen umsetzt. Ein Paradebeispiel für Frontcooking in der Gastronomie – welches in zwei Hinsichten etwas fürs Auge bietet.

„Das Grillfest in der Küche“ – unter diesem Motto startete der Gastronom im Frühjahr 2013 am Hackeschen Markt, im Zentrum der deutschen Hauptstadt. Unter S-Bahn-Bögen rotiert Geflügel wie Hähnchen und Ente in den gold-schwarzen Molteni Rotisserie-Grills. Neben Geflügel bietet die kleine Speisekarte des BBQ Kitchen Spareribs, Fleischspieße und Burger, dazu klassische Beilagen wie zum Beispiel Weißkraut, American Cole Slaw und Pommies. Zusätzlich kann sich der Gast aus verschiedenen Saucen seinen Liebling heraussuchen. Zentral in der Mitte der Rotisserie nimmt der *Monobloc* von **ascobloc** das Design der französischen Geräte auf. Verantwortlich dafür zeichnet das Dresdner Unternehmen, mit dem Spitzer bereits andere Küchen an wei-



Palux BistroLine plus



Rieber varithek acs 110d3

teren Berliner Standorten umsetzte (siehe auch Seite 16 und 17 dieser Ausgabe). Es fertigte den Sonderbau mit Geräten der Serie Ascoline 700 speziell auf seine Wünsche hin an. Herausforderungen dabei waren die Anpassungen an die örtlichen Begebenheiten sowie an das Design der Moltenis. Die Oberflächen der Unterbauten wurden in derselben Farbe beschichtet, Messingverzierungen angebracht. Eine Messingreling rundet den Kochblock ab. Die französischen Grills und der Herdblock Made in Germany wirken wie aus einem Guss in dem Industriecharme

der Rotisserie, bei dem Holz, Ziegelsteine, Stahl und Bilder im Retrolook das Ambiente bestimmen.

Wenn Frontcooking Station macht

Unterschiedliche Gastronomiekonzepte erfordern individuelle Lösungen – eine Möglichkeit ist hier die *BistroLine* von **Palux**. Die Komponenten der modularen Gerätelinie können flexibel und variabel eingesetzt werden. Grillen, braten, kochen, garen, frittieren oder Warmhalten decken die verschiedenen Geräte ab. Durch die glat-

ten Oberflächen sowie tief gezogenen Wannen mit Rädern ist eine einfache Reinigung und Hygiene gegeben. Weiteres Plus: hohe Wirtschaftlichkeit, geringe Wärmeabstrahlung, energiesparende Techniken, Bedienkomfort, Sicherheit und die hochwertige Verarbeitung aus Chromnickelstahl. In der Ausführung Palux *BistroLine* ▶



Bartscher GDP 320E



Scholl ACS

SERVICE

- www.ascobloc.de
- www.bartscher.de
- www.eku-limburg.de
- www.frima-online.com
- www.neumaerker.de
- www.palux.de
- www.riever.de
- www.saro.de
- www.scholl-gastro.de
- www.bbq-kitchen.de

**VarioCooking Center
MULTIFICIENCY® 112T**

Stromsparer!
Geprüft nach DIN!



Kochen, Braten, Frittieren...
Alles in einem Gerät,
bis zu 4 mal schneller und
40 % weniger Stromverbrauch.*



Anmeldung zur Teststellung:
www.kitchenrevolution.biz





Bartscher IK 20TC



Frima Multificiency 112T

Neumärker Chromstahlbräter



pakte Cateringeinheit zusammenfasst.

Weiterer Experte auf dem Gebiet Frontcooking ist das Unternehmen **Scholl Apparatebau**, dafür kreiert hat es beispielsweise das patentierte leistungsstarke Air-Cleaning-System (ACS) mit integrierter Randabsaugung, Fettabscheider sowie Geruchsfilter – mit barrierefreiem Blick auf die Speisenzubereitung. Kein Dampf und keine unangenehmen Gerüche beeinträchtigen. Das System ist mit einer Granitabdeckung und der dreiseitigen Verkleidung auch optisch ein Highlight. Flexibilität zeigt sich in den Einsatzmöglichkeiten: Je nach Anspruch können die **Multi-Line 65-Produkte** aus gleichem Unternehmen eingesetzt werden, zum Beispiel Induktionskochfeld, -wok, Fritteuse oder Crepesgerät oder eins der weiteren Modelle, welche die Produktlinie bereithält. Clou der Multi-Line 65-Geräte: Mit ihnen können die Speisen in ein und demselben GN-Behälter gebraten, gegrillt oder gegart und dann ausgegeben werden.

Technische Adjutanten am Set

Eine umfangreiche Palette an verschiedenen Geräten für das Frontcooking bietet Vollsortimenter **Bartscher**. Darunter der aus Glas-Kochfläche und Edelstahlgehäuse bestehende Induktionskocher **IK 20TC**. Per Slide-Funktion über das Touch-Control-Bedienfeld lassen sich bei ihm leicht Zeit, Leistung und Temperatur regulieren. Des Weiteren verfügt er unter anderem über eine Topferkennung sowie einen elektronischen Überhitzungsschutz. Ebenfalls aus Glas besteht die Kochmulde des Induktionswoks **IW 35**. Sein Gehäuse aus Edelstahl fasst das Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige, über das sich bequem Parameter einstellen lassen. Passend zum Gerät hält man in Salzkotten die Bartscher Wokpfanne bereit. Für Pasta im Frontcooking bietet das Unternehmen den Elektro-Nudelkocher **Snack** aus Edelstahl. Sieben Liter fasst dieser, hat einen Temperaturbereich bis 110 Grad Celsi-



Bartscher IW 35

Plus lassen sich alle thermischen Komponenten als Einbaumodule in eine durchgehende Arbeitsfläche integrieren.

Mit der **varithek acs 110d3** – ausgelegt auf zwei thermische Geräte – hält **Rieber** ein mobiles Kochmodul bereit, welches über eine integrierte Absaugung und Umluftreinigung verfügt. In stabiler Schweißkonstruktion aus CNS 18/10, vollverkleidet, mit dicht geschweißter Einstellnische für die Kochgeräte. Die Absaugung ist so ausgelegt, dass die beim Kochen und Braten entstehenden Wrasen dreiseitig abgesaugt werden. Im Unterbau erfolgt in zwei Prozessen die Reinigung der Luft: In der linken und rechten Seitenwanne befinden sich die Hochleistungs-Fettabschneider und je zwei entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert ist das geräuscharme Radialgebläse, sowie zur Geruchsreinigung der langlebige Zeolithfilter (Geruchsabschneidegrad zirka 80 Prozent), der im Backofen oder Kombidämpfer regeneriert werden kann. Weiteres Highlight im Rieber-Programm ist die **catering kitchen** in Kunststoff oder Edelstahl, welche die bewährten Komponenten der Linien thermoport, varithek und termoplates des Reutlinger Unternehmens in eine mobile, kom-

us. Fürs passende Fleisch empfiehlt sich die Elektro Griddleplatte **GDP 320E**, der über ein Thermostat für konstante Betriebstemperatur zwischen 50 und 300 Grad Celsius verfügt. Mit einem optionalen **Grillaufsatz** mit austauschbarer Antihalt-Folie, beides im Bartscher-Portfolio, wird er sogar zum Kontaktgrill.

Eine enorme Bandbreite von Geräten für das Frontcooking deckt auch **Neumärker** ab. Der **Chromstahlbräter** ist ein Beispiel dafür. Er bietet eine großzügige Griddlefläche, auf der eine Vielfalt an Fleisch, Gemüse oder Seafood frisch und vom Kunden gut einsehbar zubereitet werden kann. Die aus reinem Chromstahl bestehende Fläche heizt schnell auf, bietet einen effizienten Energieverbrauch und lässt sich einfach reinigen. Die von der Basis abgetrennte Grillplatte



EKU High-Speed-Fritteuse



Neumärker Therm'O'Cook



EKU Vertikalgrill

verhindert einen Hitzestau in der Elektrik und macht das Gerät so dauerhaft einsetzbar. Drei separat einstellbare Heizzonen sorgen für flexible Arbeit mit unterschiedlichen Temperaturbereichen. Kochen. Warmhalten. Präsentieren. Mit dem **Therm'O'Cook** bietet das Unternehmen ein Spezialgerät für Aktionsverkauf auf Veranstaltungen oder Free-Flow-Speiseausgaben. Mit der großen Stahlpfanne können im Frontcooking-Bereich unterschiedliche Pfannengerichte wie Pilze, Paella oder Gambas ansprechend präsentieren werden. Ein Hygieneschutz aus Sicherheitsglas sorgt für gute Sicht und schützt Kunden vor der Hitze. Die Pfanne kann in unterschiedliche Temperaturbereiche zum Braten oder Warmhalten eingeteilt werden. Heizstrahler verhindern einen Wärmeverlust von oben und beleuchten zusätzlich.

Noch frisch im Portfolio von **EKU Grossküchentechnik** ist die **High-Speed -Elektro-Fritteuse** mit zehn Kilowatt pro Neun-Liter Beckeninhalte. Seit März 2015 ist sie erhältlich mit einem oder zwei Becken in den Produktlinien Thermik Snack-Line, Thermik 650, 750, 850 des Unternehmens. Ebenfalls seit Frühjahr 2015 im Sortiment: Der **Vertikal-Grill**, der auch im Frontcooking eine gute Figur macht. Das Grillgut wie Hähnchen, Haken oder Ente dreht sich hier vertikal – Fett tropft nicht auf das Fleisch mit dem Ergebnis: knuspriges und fettarmes Fleisch. Das Handling ist hygienisch und zeitsparend. Als Elektrovariante erhältlich, ein Modell mit Gas soll folgen.

Ersetzt Kipper, Kessel, Herd, Fritteuse, Grillplatte, Bain Marie: Das VarioCooking Center von **Frima**, welches seit zehn Jahren im Markt ist. Die Funktionen konventioneller Gargeräte in einem effizienten, multifunktionalen Gerät fügte das Unternehmen 2014 auch in der Tischversion **VarioCooking Center Multificiency 112T** für Restaurants zusammen. Auf kleinster Aufstellfläche ist so Kochen, Braten, Frittieren, Niedertemperaturgaren, Konfieren, Sous-Vide – ohne Überwachung und Anbrennen – möglich. Das kompakte Gerät lässt sich leicht installieren: Auf einem Tisch, einer Arbeitsfläche, dem zentralen Herdblock, in Passnähe oder in der Produktion.

Frontcooking goes Asian

In Japan eine alte Tradition, in Deutschland verstärkt zu sehen: Kochen und Grillen auf einem Teppanyaki Grill. Auf 15 Millimeter dicken Grillplatten aus hartverchromtem Stahl lassen sich dank einer individuell regulierbaren und konstanten Gartemperatur unterschiedlichste Speisen zubereiten. Eine hohe Hitze der Grillplatte, die keine Fette und Öle benötigt, lässt Fisch, Fleisch und Co zart und saftig werden, der Eigengeschmack bleibt erhalten. Die Grill-Kochzonen – es gibt sie wahlweise elektro- oder gasbetrieben – sind in der zentralen Position der Platte positioniert, seitlich befinden sich die Zonen zum Warmhalten der Speisen. **Teppanyaki Grills** mit einem Gehäuse aus Edelstahl in unterschiedlichen Ausführungen des Herstellers Casta bietet unter anderem **Saro Gastro-Products** an. Gasbetriebene Geräte mit einer Tiefe von 720 Millimeter und die Elektroversion in Tiefen von 700 und 500 Millimeter können geliefert werden. Auf Wunsch kann sowohl die Länge der Platte als auch die Anzahl der Gasbrenner oder Elektrokochzonen gefertigt werden.

Einen **Teppanyaki Herd** hat ebenfalls **EKU Großküchentechnik** im Portfolio. Die Spezial-Japan-Herde aus Limburg sind bestens geeignet für schnelles Zubereiten meist typisch asiatischer Speisen. Die Geräte verfügen über eine durchgehende, spezielle Brat-Edelstahlplatte im Feinschliff. Die Beheizung erfolgt durch mittig angeordnete Elektro-Heizkörper. Weitere Plus: Regelung mit zwei Thermostaten, Fettauffangschublade und eine Bodenfreiheit von 150 Millimeter. ■



Saro Teppanyaki-Grill

EKU Teppanyaki-Herd



PALUX Küchensysteme – multifunktional, effizient und investitionssicher!

Wenn es um die individuelle Beratung, Konzeption, Planung und Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX Ihr Partner!

PALUX Touch 'n' Steam
Die smarteste Bedienung!



Perfekte Garergebnisse brauchen eine exzellente Küchentechnik.

PALUX hat die Kompetenz und sichert Ihnen langfristig Ihren wirtschaftlichen Erfolg!