

# Küchen großer Meister

## Die Küche von Tim Müller, Steigenberger Parkhotel Braunschweig

Idyllisch im 42 Hektar großen Bürgerpark, direkt am Fluss Oker und dennoch zentral in der City, liegt das Steigenberger Parkhotel Braunschweig. In den Hotelbau wurden die gotisch anmutenden Baudenkmäler eines ehemaligen Flusswasserwerkes aus dem 19. Jahrhundert integriert. Gleich zwei neue Küchen kommen aus dem Hause MKN, um die unterschiedlichen Restaurant-Konzepte zu verwirklichen: Eine Frontcooking-Küche für das à la carte-Geschäft im Hauptrestaurant und eine Produktionsküche für alle anderen Gelegenheiten.

Das Steigenberger Parkhotel verkörpert eine Symbiose aus Historie und Gegenwart und verbindet so die Geschichte der Region Braunschweig mit den Zukunftsvisionen der modernen Hotellerie. Historisch ist das bis heute existierende Pumpenhaus, in dem Dampfmaschinen zwischen 1864 und 1902 die Stadt innerhalb der Okerumflut mit Trinkwasser versorgten. Oder

der 54 m hohe „Druckturm“, der die Stelle markiert an der das Wasserwerk einst lag. Das alte Pumpenhaus, heute „Historische Maschinenhalle“ genannt, wurde zur Event- & Bankettlocation umfunktioniert. Der „Druckturm“ dient schon von Weitem als Erkennungsmerkmal und wurde nach den modernen Möglichkeiten der Beleuchtungstechnik stimmungsvoll in Szene

gesetzt. Modern sind die großzügigen 163 Zimmer und 17 Suiten, die mit höchsten Ansprüchen an Komfort und Design ausgestattet sind. In Anlehnung an den angrenzenden Park erfolgte die farbliche Gestaltung geschmackvoll in Grün, Lila, Braun und Beige. Das gesamte Ambiente des Hauses ist angenehm exklusiv und verspricht niveauvolle Wohnkultur

bis in die kleinste Ecke. Das 4-Sterne Superior Hotel bietet seinen Gästen alles was das Herz begehrt, ob sie nun professionell tagen, luxuriös feiern oder sich einfach nur erholen wollen.

### Drei Restaurantkonzepte

Auch kulinarisch kommt hier keiner zu kurz. Die „Brasserie



Küchenchef Tim Müller



Großzügig und für alle Anforderungen ausgerüstet: die Produktionsküche



Fahrbare Arbeitsflächen in der Produktionsküche garantieren Flexibilität



Blick in die Brasserie, dem Hauptrestaurant des Steigenberger Parkhotels

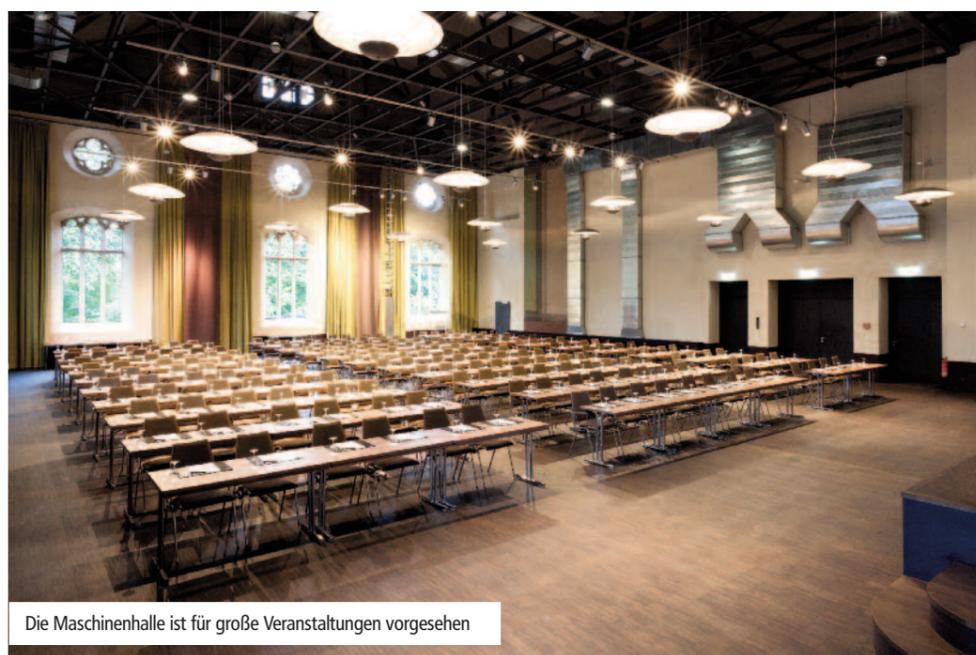
an der Oker“ als Frühstücks- und à la carte-Restaurant, die „Vinothek“ und die „Lounge 1777“ bieten Genuss und Lebensfreude zugleich. Auf den

Speisekarten findet der Gast regionale Gerichte ebenso wie Klassiker und Neukompositionen einer weltoffenen Küche. Küchenchef Tim Müller setzt

auf hochwertige Produkte der Region sowie eine nachhaltige und bewusste Zutatenauswahl. In der „Brasserie an der Oker“ werden die Speisen direkt vor

den Augen der Gäste zubereitet. Auch für das abendliche à la carte Geschäft kocht das Küchenteam hier ausschließlich aus dem offenen Frontcooking Bereich. „Das ist schon eine besondere Herausforderung für uns Köche, aber nach ein paar Tagen merkt man es nicht mehr. Köche müssen heute eben auch kommunikativ sein und einen Entertainmentfaktor bieten“, so Tim Müller auf die Frage, wie es ist, ständig unter Beobachtung zu stehen. Er selbst ist der perfekte Typ dafür – aufgeschlossen und redigewandt erklärt er das spannende Gastronomiekonzept des Hauses. Und genauso begeisternd erleben ihn auch die Gäste der „Brasserie an der Oker“.

Die „Lounge 1777“ ist eher im Barcharakter gehalten. Hier werden Besonderheiten aus einem Whisky- und Cocktailsortiment und ganztägig Tapasvariationen für den kleinen Hunger gerecht.



Die Maschinenhalle ist für große Veranstaltungen vorgesehen



Idyllisch und doch zentral: Steigenberger Parkhotel Braunschweig

Benannt wurde sie nach dem Mathematiker Carl-Friedrich Gauß, der 1777 in Braunschweig geboren wurde. So trifft hier die Braunschweiger Historie auf den kulinarischen Genuss. In der „Vinothek“ kann der Gast aus 80 Weinen wählen, rund 60 davon sind offen, ein Angebot das jedem Geschmack gerecht wird. Spezielle Programme wie Jazz- oder Themenabende und ein kulinarischer Kalender sorgen für ein abwechslungsreiches Speisenangebot, welches auch den Braunschweigern offen steht. Sei es für das romantische Dinner zu zweit, das Firmenjubiläum, die Familienfeier oder den schnellen Business Lunch.

### Zwei Küchen

Um diesen unterschiedlichen Ansprüchen gerecht werden zu können, steht dem Küchenteam neben der Frontcooking Küche eine Produktionsküche zur Verfügung. Beide Bereiche sind mit Profikochtechnik von MKN ausgestattet. Drei MKN Combi-dämpfer und diverse Geräte der Optima Linien sind im täglichen Einsatz. Küchenchef Tim Müller hat auch bereits in anderen Häusern mit MKN gekocht und

schätzt insbesondere die Qualität und Zuverlässigkeit der Geräte. „Besonders in der Showküche muss ich mich auf die Technik einfach verlassen können. Der Gast kriegt alles direkt mit. Da müssen die Abläufe stimmen und das geht nur mit einwandfrei funktionierender Technik.“

Immer mehr Köche erkennen

dabei die Vorteile von Induktionstechnik: Hohe Effizienz, niedriger Stromverbrauch, rasches Abkühlen, feine Regulierbarkeit und hohe Arbeitssicherheit sind hier zu nennen. In der Frontcooking Küche von Tim Müller und seinem Team zählt natürlich in erster Linie auch eine Top Hygiene. Durch die ausschließliche Erwärmung

des Topfes hat Induktion in diesem Punkt ebenfalls wesentliche Vorteile. Speisereste brennen nicht auf dem Kochfeld fest und können einfach abgewischt werden. Zudem wird mit Induktion weniger Wärme in den Raum abgegeben, was erhebliche Energieeinsparpotenziale bietet. Auch die Arbeitsumgebung, also das Raumklima in der Küche wird dadurch viel angenehmer. Im Falle des Steigenberger Parkhotel Braunschweig kommt dieser Aspekt nicht nur den Köchen zu Gute.

Natürlich sind gut funktionierende Abläufe und eine einfache Reinigung auch in der Produktionsküche von großer Bedeutung. Von dort werden die zahlreichen Veranstaltungen in der „Historischen Maschinenhalle“ und den zehn weiteren Seminar- & Tagungsräumen versorgt. Für diese anspruchsvolle Ausgabe ist eine gute Küchenausstattung unabdingbar. Und mit Beginn des Sommers soll auch die Terrasse stärker für die Gastronomie genutzt werden. So flexibel wie die Räumlichkeiten muss dann natürlich auch die Küche sein. Fahrbare Arbeitsflächen und ein großzügiger Küchenbereich geben hier alle Möglichkeiten. Küche und Küchencrew sind auf jeden Fall gerüstet für eine spannende Gastronomiesaison und zahlreichen Gästen.

### Die MKN-Küchenausstattung im Parkhotel

- MKN OptimaMeister, 3600mm lang, bestehend aus:
- Optima 700 Elektro-Griddleplatte Gr. 1 SUPRA
- Optima 700 Arbeitstisch 200mm
- Optima 700 Elektro-Induktionsherd 4x200mm
- Optima 700 Arbeitstisch 200mm
- Optima 700 Elektro-Griddleplatte Gr. 1 SUPRA
- Optima 700 Elektro-Flächeninduktionsherd 1x325x325mm
- Optima 700 Arbeitstisch 300mm
- Optima 700 Elektro-Nudelkocher
- Desweiteren:
- Optima 850 Arbeitstisch 600mm
- Optima 850 Elektro-Herd Vitro 4x270mm
- Optima 850 Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN
- Optima 850 Elektro-Schnellkochkessel 100 L rund
- Optima 700 Arbeitstisch 600mm
- Optima 850 Elektro Herd Vitro 4x210mm
- Optima 700 Arbeitstisch 400mm
- HANS DAMPF 20.1 GOLD Elektro
- 2x HANS DAMPF 10.1 GOLD Elektro
- HANS DAMPF 6.1 GOLD Elektro

