



Klein, aber fein: die Küche für die »Brasserie Le Grand« im Steigenberger Grandhotel Handelshof Leipzig

## Alles aus einer Hand

Im jüngst eröffneten Grandhotel Handelshof Leipzig vertraut Steigenberger in puncto Küchen-, Kühl- und Buffettechnik auf die Erfahrung und das Know-how der Edgar Fuchs GmbH aus Aschaffenburg

**Kulinarisch verwöhnen lassen** können sich die Gäste des Fünf-Sterne-Hotels ([www.steigenberger.com/leipzig](http://www.steigenberger.com/leipzig)) morgens im Frühstücksrestaurant und abends in der »Brasserie Le Grand« mit angegliederter Vinothek. Den Köchen stehen für die Speisenzubereitung zwei Küchen zur Verfügung: eine 160 Quadratmeter große im Erdgeschoss, aus der die »Brasserie« und die Hotelbar versorgt werden, und eine 780 Quadratmeter große in der ersten Etage fürs Frühstücks- und fürs Mitarbeiterrestaurant.

Beauftragt mit der technischen Planung, dem Einbau und der Montage beider Küchen wurde die Edgar Fuchs GmbH. Das Aschaffener Unternehmen und die Hotelgruppe Steigenberger arbeiten bereits seit Jahren erfolgreich zusammen und haben inzwischen sieben Projekte gemeinsam realisiert. Die Umsetzung erfolgt jeweils in enger Abstimmung mit der Unternehmens- und Küchenleitung. Nur so ließen sich optimale Arbeitsabläufe planen, die später im täglichen Betrieb Zeit, Stress und Geld sparen, wie Geschäftsführer Harald Fuchs erklärt. So auch im neuen Leipziger Grandhotel Handelshof, wo die

Mitarbeiter von Edgar Fuchs gemeinsam mit dem Driedorfer Planungsbüro Neumann die Wünsche der Geschäftsleitung umsetzen – von der Kücheninfrastruktur über die Klima- und Ablufttechnik bis hin zur Kältetechnik für die zusätzlichen 350 Quadratmeter Kühlfläche im Untergeschoss.

### Bestens aufgeteilt und ausgestattet

Den Mittelpunkt beider Küchen bildet jeweils ein »Optima-Meister«-Kochblock von MKN. In der Frühstücksküche, die außerdem Speisen und Getränke für Feiern und Tagungen liefert, ist dieser mit sechs Induktionskochfeldern, zwei Induktions-Woks, einer Doppelbeckenfritteuse, einem Nudelkocher, einer Bain-Marie und einer Griddleplatte ausgestattet. Außerdem stehen der warmen Küche und Produktion verschiedene Kombidämpfer – ebenfalls von MKN – zur Verfügung. Des Weiteren gliedert sich die Küche der ersten Etage in Posten für die kalte Küche, die Patisserie und die Vorbereitung, wobei



**Ausgelegt für Frühstück und Bankett und damit für größere Kapazitäten: die Hauptküche des Fünf-Sterne-Hotels**

alle Fertigungsbereiche mit Kühlzellen versehen sind. Hinzu kommen Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume sowie eine Getränkestation. Im Frühstücksrestaurant installierte Edgar Fuchs eine Front-cooking-Station inklusive Induktionskochfeld, Wok, mobiler Griddleplatte und Düsenplatte für die Abluft. Das Buffet wurde mit Wärmeplatten und Getränke-Kühlwannen ausgestattet.

## **Kalte und warme Küche**

Die Küche für die »Brasserie Le Grand« im Erdgeschoss teilt sich ebenfalls in kalte und warme Küche – nur auf etwas kleinerem Raum. Zubereiten kann Küchenchef Thomas Linke hier seine französisch mediterran inspirierten Kreationen auf einem Herdblock, der mit vier Induktionskochfeldern, einer Einbeckenfritteuse, einem Nudelkocher und einer Griddleplatte bestückt wurde. Im Barbereich installierten die Monteure von Edgar Fuchs zudem passgenau den kompletten Rückschrank mit eingebauter Kühlung in moderner Rundausführung.

Die Reinigung des Geschirrs – für immerhin bis zu 400 Essen am Tag – erfolgt für beide Küchen in der ersten Etage. Die Spülküche wurde mit einer Korbtransportspülmaschine, zwei Untertischspülmaschinen und einer Topf-spülmaschine ausgestattet.