



Denn die liegt im

Haute Cuisine im eigenen Sternerrestaurant, Cat...
Fernsehauftritte. Man sollte denken, auch der P...
kaum Zeit für neue kreative Ideen?

Falsch gedacht. Bei Nelson Müller ist das anders! Der passionierte Musiker und Profikoch mit ghanaischen Wurzeln beherrscht eine große Bandbreite des kochhandwerklichen Spektrums und will genau diese Vielfalt auch leben. Nach seinen anfänglichen Lehr- und Wanderjahren als Koch wählte der gebürtige Stuttgarter die Ruhrmetropole Essen als neue Heimat. Seitdem bereichert Nelson Müller dort die Gastronomielandschaft. In seinem neuen Restaurant, dem Müllers auf der Rü (Rü für Rüttenscheider Straße) im Essener Szeneviertel Rüttenscheid, präsentiert er nun eine weitere Facette. Die Gäste können hier eine bodenständige Küche in lockerer Atmosphäre genießen. Entweder im Restaurant oder als Take-away im Imbiss erhalten sie Top-Qualität zu bezahlbaren Preisen.

Die Brasserie mit Markthallenflair hat seit Mai 2014 täglich geöffnet und trifft mit dem Konzept der ehrlichen Hausmannskost auf starken Zuspruch. Denn wählt man rote Grütze oder Crème Brûlée, Brühwurst oder Trüffel oder vielleicht doch den Klassiker Currywurst? Am Ende geht es immer um die

Profikoch Nelson Müller belebt mit seinem neuen Restaurant die Essener Gastronomielandschaft. Sein Credo: bodenständige Küche in lockerer Atmosphäre



Küchentechnik von MKN unterstützt Nelson Müller und sein Team im Müllers auf der Rü in Essen: der MKN Küchenmeister Herdblock und der eingebaute Kombidämpfer MKN Compact (am linken Bildrand)

e Wahrheit Geschmack

ering, Events und Kurse in der Food & Flavour Kochschule sowie diverse Profikoch Nelson Müller ist mit diesem Pensum mehr als ausgelastet. Also

nem Sternerestaurant viele Jahre Erfahrung gesammelt. Er wollte ein gutes Produkt in seiner Küche. Eines bei dem die Qualität stimmt und das durch robuste Zuverlässigkeit überzeugt. MKN war ihm da als Marke schon bekannt und durch die Empfehlung von Freund und Kollege Mario Kotaska war eine Entscheidung schnell gefallen.

So ist nun ein MKN Küchenmeister Herdblock das zentrale Herzstück der offenen Frontcooking-Küche. Sein Design fügt sich eindrucksvoll in das gesamte Raumkonzept. So zum Beispiel durch die Bedienblende mit individueller Farbwahl und dem Logoabdruck. Die Geräteausstattung basiert auf der Vorgabe von Müller und wurde im Gespräch mit den Profis bei MKN noch ein wenig auf das besondere Konzept angepasst. In Verbindung mit dem eingebauten MKN Compact Kombidämpfer bietet die Küchenausstattung beste Voraussetzungen für das ambitionierte Müllers auf der Rü-Team. Man kann sich denken, dass es sich hier um Profiköche handelt, die wissen, worauf es ankommt und bei denen Nelson Müller sicher sein kann, dass alles reibungslos läuft, auch wenn er sich gerade um eines seiner anderen Projekte kümmert.

Externe Produktionsküche

In der unteren Etage, gleich neben dem angrenzenden Edel-Edeka-Markt Hundrieser, befindet sich noch ein zweiter Küchenbereich. Die Produktionsküche dient sämtlichen Vorbereitungen, die aus Platz- und Kapazitätsgründen in der Frontcooking-Küche nicht getroffen werden können. Hier bietet unter anderem ein MKN FlexiCombi seine Dienste. Nelson Müller arbeitet am Kombidämpfer gern mit den standardisierten Programmen. Da kann er alles nach seinen Wünschen einspeichern und jeder Koch kann zu jeder Zeit exakt die gleiche Speisenqualität produzieren.

Bei aller Show, die Nelson Müller mit seinem spannenden Konzept auf der Rü bietet: Hinter allem, was auf den Teller kommt, steht schließlich sein Name und da kann und will er einfach mit Qualität überzeugen.

www.das-muellers.de

www.mkn.eu



Wahrheit und die liegt im Geschmack. Wenn der stimmt, kommen die Gäste gern und auch wieder.

Herzstück:

MKN Küchenmeister Herdblock

Herzhafte Käsespätzle oder deftige Bratkartoffeln vom bekannten Profikoch, das ist schon was Besonderes. Und durch die offene Küche inmitten des Raumes kann man Nelson Müller und seinem Team beim Zubereiten der Speisen über die Schulter schauen.

Bei der Ausstattung der Küche hatte Müller von Anfang an klare Vorstellungen. Auch die Wahl des Technikherstellers war schnell getroffen. Schließlich hatte er in sei-



Personalisiertes Design an der Front des MKN Küchenmeister Herdblocks

BÄRO

Clean Air
Technologies

PLASMASTREAM VON BÄRO

BÄRO steht für Komplettlösungen rund um die effiziente Lüfthygiene. Wir begleiten Ihr Projekt von der persönlichen Beratung bis zur individuellen Anpassung – und sorgen mit unserer innovativen PlasmaStream-Technologie für reine Küchenabluft. Zum Beispiel in der Flora Köln.

www.baero.com

