

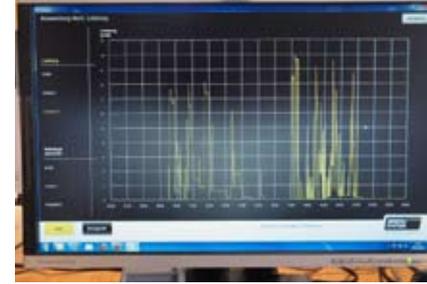


Bilder: HGV PRAXIS



**Koch am Werk:**  
Die Menu System-Entwicklung Slide Control ist ständig im Einsatz.

**Hotel Hinterwies, Lech am Arlberg:**  
typische Arlberger Gastlichkeit, modern interpretiert.



**Auch in Spitzenzeiten werden die Anschlusswerte bei weitem nicht überschritten.**



**NetComfort macht's möglich:**  
Sämtliche Daten des Herdblocks bzw. der integrierten Geräte sind in Echtzeit auf dem Bildschirm des Direktors.

### Induktionstechnik der fünften Generation

Ein Block von Menu System stets die gelungen zusammengesetzte Summe von vielen Komponenten. Erst durch die ausgefeilte elektronische Steuerung wird aus der Summe der Einzelteile das funktionierende Ganze. Vollhygienische Ausführung ist selbstverständlich, die Sandwich-Bauweise gibt dem System Stabilität über lange Jahre. Bestückt mit Komponenten wie Slidecontrol, Induktions-Großkochfeld, Bräter, Induktions-Multikocher GN1/1, einer Cook

NetComfort ausgestattet. Dieses intelligente, zukunftsweisende Herdkonzept beinhaltet die zentrale Nutzungs- und Betriebsdatenerfassung, Netzwerkanbindung, computerbasierte Fern- und Vor-Ort-Diagnose, Anbindung an das Kompetenzzentrum von Menu System sowie Datenzugriff vom eigenen Computer aus.

Jedes einzelne Kochgerät ist mit Intelligenz ausgestattet und in der Lage, eine Vielzahl von Daten zu erfassen. Die Daten werden vom Herd gespeichert und können – automatisch oder auf Abruf – an Menu System übermittelt werden. Eine Ferndiagnose für den Herd wird so möglich. Er bleibt mit dem Hersteller verbunden und bietet die Vorteile der raschen Ferndiagnose.

Cockpit, die Software zum NetComfort-Herd, bietet die volle Kontrolle. Der oder die Verantwortliche geht mit dem Herd online, ruft einfach die Auswertungen ab und lässt sich die entsprechenden Informationen anzeigen.

Welches Kochgerät wird wie oft genutzt? Wie hoch ist der Energieverbrauch? Wird mit den richtigen Temperaturen gearbeitet? All das und mehr lässt sich – dank direkter Verbindung zwischen Herd und dem hauseigenen Netzwerk – bequem vom Chefbüro aus steuern.



Bild: Menu System

**Menu System-Chef Paul Schneider entwickelte NetComfort-Cockpit.**

& Hold-Schublade sowie einem beidseitig bedienbaren Backofen und natürlich Mischbatterie und Einhandmischer erfüllt der Herd sämtliche Anforderungen an den modernen Küchenbetrieb.

Im Hotel Hinterwies entschied man sich für die fünfte Generation moderner Menu System Induktionstechnik. Der gelieferte Herd ist auch mit

## Im Reich der Sinne

*Genuss wird im Lecher Hotel Hinterwies großgeschrieben*

Auch die Gastlichkeit am Arlberg hat ihre Nuancen. Vor allem in kleineren Familienhotels erhält die Zuwendung zum Gast eine besonders familiäre Note.

Die Berge bilden die mächtige Kulisse, das Dorf die Bühne. Die imposante Ausstattung mit den natürlichen Ressourcen eines überwältigenden Bergpanoramas sowie einer naturgegebenen Schneesicherheit verschaffte Lech am Arlberg einen profunden Startvorteil, als es in Österreich mit dem Tourismus losging. Doch ohne den Pioniergeist, die Zähigkeit und den Arbeitswillen der Einheimischen stünde Lech auch nicht in der ersten Reihe, wenn es um die erfolgreichsten Tourismusdestinationen des Alpenraums geht.

Echte Arlberg-Pioniere finden sich auch in der Familie Manhart. Vor mehr als 75 Jahren baute Großvater Sepp Bildstein gemeinsam mit Emil Doppelmayr den ersten Schleplift in Zürs. Wie sich die Infrastruktur für den Skisport in den folgenden Jahrzehnten entwickelte, zeigt der Blick über die Hänge rundum. Und die Familie war bei

der Entwicklung stets dabei. Vor allem Michael Manhart wird stets genannt, wenn es um die Erfindung und Weiterentwicklung der Schneekanonen, um Seilbahntechnik oder auch um etwas nur scheinbar Banales wie die Sitzheizung für Sessellifte geht.

Abseits davon widmete sich die Familie auch der Gastlichkeit. Ausgehend von einer Skihütte entstand – ganz klassisch über eine Frühstückspension – im Lauf der Jahre das Hotel Hinterwies, das sich heute unter der familiären Führung in die Kategorie Vier-Sterne-Superior einreicht. Mit 30 Zimmern bewahrte sich das Haus am Westhang, etliche Meter über dem Ortszentrum von Lech, die persönliche Note und den Charme echter Gastlichkeit. Im Familienverband ist Carolin Schertler-Manhart in vierter Generation für die Führung des Hauses verantwortlich. Das Tagesgeschäft führt seit drei Jah-

ren Matthias Danzer als Direktor. Der gebürtige Flachländer aus Niederösterreich hat sich in der rauen Bergwelt bestens eingelebt. Und schätzt den unternehmerischen Geist der Eigentümer.

### Sichere Hand in der Gestaltung

„Hier wird sehr solide gewirtschaftet“, freut sich Danzer. „Das meiste Geld wird jedes Jahr wieder in das Haus investiert. So sind wir im Hotel immer auf dem neuesten Stand.“ Wiewohl hier die Investitionen mit viel Umsicht eingesetzt werden müssen. Der hohe Anteil an Stammgästen, die zum Teil schon 50 Jahre hierherkommen, erfordert große Sensibilität bei Erneuerungen.

Trotzdem ist vor allem in der letzten Zeit eine umfassende Modernisierung der Zimmer gelungen, auch Restaurant und Bar wurden aufwändig erneuert. Geschickt verbindet sich hier solides, traditionelles Mobiliar mit modernen Design-Elementen. Carolin Schertler-Manhart beweist im Spiel mit frischen Farben und Formen perfekte Geschmackssicherheit, das Haus strahlt durchgehend eine fröhliche Leichtigkeit ohne Widersprüche aus.

Dazu gehört auch, dass sich etwa das Restaurant in einen konservativeren und einen aktuelleren Teil spaltet oder dass einige Zimmer, abgesehen von vorsichtigen Auffrischungen, im Stil früherer Jahre verblieben sind.

Ganz modern gibt sich dagegen der neue Wintergarten, in dem



Flachländer aus Niederösterreich und Mann aus den Abruzzen: Hinterwies-Direktor Matthias Danzer und Küchenchef Alessandro de Marco.

die japanisch anmutende Gestaltung durch an die Wand genagelte Trophäen vom Steinbock bis zum Kaffernbüffel kontrastiert wird. Schließlich tummelt sich Michael Manhart als begeisterter Jäger und langjähriger Landesjägermeister von Vorarlberg in den schönsten Jagdrevieren in aller Welt.

### Auch die Küche aufgewertet

Keine Frage, dass hier auch die Kulinarik auf dem bekannt hohen Niveau des Arlbergs betrieben wird. Sorgfältig komponierte Menüs, ein erstklassig bestückter Weinkeller und viel Platz für individuelle Gästewünsche sind in diesem Haus obligat. Dazu gesellen sich immer wieder Veranstaltungen wie Weinverkostungen, Empfänge, Feiern und größere Events, die Küchen- und Service-

teams stets aufs Neue fordern. Das beansprucht naturgemäß auch die Küchentechnik in hohem Maße, und so stand im Vorjahr die Entscheidung an, peu à peu die Küche zu erneuern. Gestartet wurde das Vorhaben mit dem Kernstück jeder gewerblichen Küche, dem Herdblock. Da auch im Hotel Niederwies Nachhaltigkeit großgeschrieben wird und dieser Ehrgeiz in der Regel mit modernster Steuertechnik verbunden ist, entschied sich das Management für einen Block von Menu System mit der exklusiven Software-Lösung NetComfort.

Damit schlägt man mehrere Fliegen mit einer Klappe. Küchenchef Alessandro de Marco nutzt sämtliche Features eines modernen Herdes in der gewohnten Menu System-Intelligenz und

-Qualität. Direktor Matthias Danzer dagegen kann von seinem Office aus sämtliche Bewegungen und Operationen am Herd überwachen. Eine einfache Maske liefert ihm in Echtzeit alle relevanten Daten, wie die Informationen, welche Geräte des Blocks gerade am Stromnetz hängen, wie lange die einzelnen Platten usw. eingeschaltet sind oder Spitzen- und Durchschnittsverbrauch.

„Das ist durchaus spannend und führt, neben der ständigen Dokumentation, auch zu einem noch bewussteren Umgang mit der Energie“, freut sich Danzer. Durch die Anbindung des Herdes übers Internet direkt an die Zentrale von Menu System in St. Gallen erfuhr der Direktor seit der Inbetriebnahme des Herdes im vergangenen Dezember auch bereits völlig neue Servicequalitäten.

„Plötzlich stand ein Servicetechniker von Menu System in der Küche und meinte, man habe automatisch einen defekten Schaltknebel entdeckt und werde diesen gleich austauschen. Das hatten wir noch gar nicht bemerkt, weil diese Platte nicht so oft zum Einsatz kommt“, zeigt sich Danzer ob des Blitzeinsatzes erfreut. Und eines zeigt NetComfort ebenfalls verlässlich: Selbst bei intensivem Einsatz aller in den Herdblock integrierten Systeme bleibt der Stromverbrauch im grünen Bereich und bewegt sich auch zur Hochzeit am Abend weit unter dem ursprünglichen Anschlusswert. *-hal-*



Kasnudel  
Fleischnudel  
Spinatnudel  
Steinpilznudel  
Kürbiskernnudel  
Tomaten-  
mozzarellanudel  
Bärlauchnudel  
Kletzennudel

BRUNNER Kärntner Nudel  
Produktionsges.m.b.H.  
Tel.: +43 / (0)47 68 / 81 01 0  
e-mail: nudel@teigtaschen.at  
A-9753 Lind/Drau, Lessnig 2