



Dirk Maus behält in seiner Küche den Durchblick

Küchen großer Meister

Die Küche von Dirk Maus, Restaurant Moller's im Staatstheater Mainz

Drei Monate lang hatten die Mainzer Bürger das Restaurant Moller's hoch über den Dächern der Landeshauptstadt von ihrem Szenenplan streichen müssen, seit gut einem Jahr gibt es das beliebte Ziel wieder - schöner und kostbarer, vor allem aber kulinarisch höherwertiger als zuvor.

Rund 1,3 Millionen Euro investierte der neue Betreiber in Ausstattung, Ambiente und Küchentechnik. „Wir haben die aufwändigen Arbeiten sehr gründlich ausführen lassen und die Gelegenheit für eine Modernisierung aller Bereiche genutzt“, so der Geschäftsführer der

Wohnbau-Verwaltungs-Gesellschaft, Peter Herrnberger, Betreiber des Restaurants Mollers im Staatstheater. Um den hohen Ansprüchen an Funktionalität und Professionalität gerecht zu werden, wurde mit der Firma Tenhaeff ein Ausstatter gefunden, mit der dieses außergewöhnliche

Projekt realisiert werden konnte. Die bislang eher kühl und sachlich wirkende Ausstattung des Dachrestaurants wurde durch eine neue Raum- und Farbkonzeption umgewandelt. Als Planer und Ausrüster der Küche trat mit dem fachorientierten Know-how eines erfolg-



Der „Edelstahl-Bereich“ des Entremetiers

reichen Fachausstatters die Lacher Großküchen GmbH aus Darmstadt in Aktion.

Auf Augenhöhe

Der rote Sandstein des Doms, der in Augenhöhe der Gäste durch die breite Glasfront strahlt, korrespondiert farblich mit dem Boden, holt sozusagen die Stadt ins Restaurant. Dieses besticht auf den ersten Blick durch Gradlinigkeit, Klarheit und Transparenz, und setzt darüber hinaus im Hinblick auf Ergonomie und Ökonomie neue Maßstäbe. Bei der Gestaltung herrschen Glas und Bordeauxtöne vor. Als Kontrast dazu wurden Tische und Stühle sowie die Bar in dunklem Braun gehalten. Bereits am En-

tree weist die Farbgebung den Weg. Hochwertige Tischkultur und bewusst puristisch gesetzte Dekoration und Akzente spiegeln Zeitgeist und Moderne wider und unterstreichen mit schmeichelnden Farbtönen die eleganten, dezent wirkenden Accessoires, die oft wie kleine Kunstwerke wirken. Der von allen Plätzen mögliche Blick auf den Mainzer Kaiserdom perfektioniert das Ambiente. Hier sollen sich die Mainzer und ihre Gäste wohl fühlen - vor und nach dem Theaterbesuch, nach einem Stadtbummel oder einfach nur zum "guten Essen" mit Freunden.

Das gastronomische Konzept zielt auf eine "gehobene internationale Küche zu bezahlbaren Preisen". Für die zeichnet der aus Bad Kreuznach stammende

Küchenchef Dirk Maus verantwortlich. Seine praktischen Erfahrungen hat er, nach seiner Ausbildung im Steigenberger Hotel Kurhaus Bad Kreuznach, in Häusern wie dem Nassauer Hof, Hotel Bachmair am See, dem Königshof in München, im Steigenberger Five Continents im Flughafen Frankfurt oder im Restaurant Funk in Nürnberg gesammelt. Als 21-jähriger Newcomer gelang es ihm, einen Michelin-Stern und 16 Punkte beim Gault Millau zu erkochen. Ein Jahr später schließt er als bis heute jüngster Absolvent die Heidelberger Hotelfachschule als "Staatlich geprüfter Gastronom und Küchenchef" ab. 1995 wird Mainz seine berufliche Heimat, als er, nach dem Weggang von Pierre Pfister, von Erich Moscher als Küchenchef ins Mainzer Hilton verpflichtet wurde.

Der neue Herdblock von Menu System

Die Schwerpunkte der Menuofferte liegen auf frisch zubereiteten Fisch- und Fleischspezialitäten. Dirk Maus' weltläufige Aromaküche macht dabei vor geografischen Grenzen keinen Halt. Dennoch bleibt er regional und bodenständig. Die zeitgemäße Interpretation rheinhessischer Spezialitäten hat ebenso einen festen Platz in seinem Repertoire wie Feinstes aus der Haute Cuisine. Die Karte ändert sich saisonal bedingt wöchentlich, umfasst zwei Menüs (innerhalb derer man sich auch sein spezielles Gericht aussuchen kann) und wird durch ständig wechselnde Tagesempfehlungen ergänzt. Zudem bietet das Moller's hochwertige Konditoreiprodukte an, während die Cocktailfans an der

Elektronik-Display

Kempeletemperaturfühler (optional)

Gewichtsverstellung

Fettaufanglade

Schon mit 99 €/Monat plus 24,90 €/Monat für einen Wartungs- und Servicevertrag steht jedem gastronomischen Betrieb beispielsweise das Modell **S-Tronic S-165 mit beidseitigen Eisengußplatten** zur Miete bereit. Optional auch als Universalgerät **S-Tronic S-161** mit speziellen Energie-sparplatten **DURANEL®** erhältlich.

Exquisite Features zeichnen dieses hochwertige Gerät aus. Die Doppelkontakt-Bratmethode gewährt eine leichte Fleischzubereitung, kurze Bratzeiten, höchstmöglichen Erhalt von Vitaminen und Mineralstoffen und zufriedene Gäste.

Infos: www.silex-de.com

silex
Grill-Machines
Waärf-Bakers
Snack-Concepts

INTER-NORGA

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA in Hamburg vom 09. - 14. März 2007 Halle A3 | Stand A3.418 und Halle B6 | Stand B6.420

S-Tronic S-161

miet and cook®



Die „Maus im Mollers“ mit seiner Brigade

Bar durch die Mixkunst des Barkeepers voll auf ihre Kosten kommen. Die Weinkarte umfasst knapp 200 Positionen - Schwerpunkt Rheinessen - für die Restaurantleiter Bernd Franz verantwortlich zeichnet. Die Weine werden nicht nur flaschenweise, sondern auch im offenen Ausschank kredenzt. Sämtliche Zutaten und Produkte werden von speziell ausgesuchten Unternehmen bezogen - so kommt der Käse täglich per Eilkurier frisch aus Augsburg. Gemüse und Kartoffeln aber auch schon mal von der Bäuerin vor der Haustür. Um dieses Konzept zu verwirklichen hat sich die „Maus im Mollers“ durch Persönlichkeiten wie Bernd Franz und Michael Freiden (Küchenchef), verstärkt. Maus und Freiden verbindet die langjährige Erfahrung gemeinsamer Arbeit bei Hilton Mainz, die sich in Mollers bislang erfolgreich fortgesetzt hat.

Individuelle Lösung

Dirk Maus suchte im Zuge des Umbaus Lösungsmöglichkeiten für die Installation einer neuen Küchen-Technologie, konform zu der Leistung, die die Brigade erbringen kann. Seine Vorgaben lauteten: hohe Leistungsfähigkeit, schneller Energie-Transfer, Flexibilität, dabei überschaubare Kosten für Anschaffung, Service und Wartung. Der Auftrag, eine Baranlage, Küche, Ausgabebereich und entsprechende Kühl- und Lagerräume zu konzipieren, wurde innerhalb kurzer Zeit vorbildlich umgesetzt. Als Planer und Ausrichter trat die Lacher Großküchen GmbH aus Darmstadt in Aktion. In Sachen Küchenausstattung glänzen dabei technische Marktführer: die Herdanlage mit 4 Induktionskochfeldern, Grillplatte und integriertem Backofen und Friteuse lieferte Menue System, die Kombidämpfer Rational. Genü-

gend Lager- und Kühlräume mit kurzen Wegen zum Küchenbereich gewähren schnellen Nachschub. „Mit diesem Arbeitsgerät, das uns Martin Lacher lieferte, geht die Post ab, wir schaffen gegenüber herkömmlicher Energie in gleicher Zeit deutlich mehr Couverts bei gleich hoher Gü-

te. Das macht Freude“, fasst Maus zusammen. Es ist Maus zufolge eine logisch konzipierte Küche mit gut ausgestatteten Arbeitsplätzen, die eine perfekte Postenorganisation zulässt. Um Saucier, Poissonier und Entremetier kurze Wege zu ermöglichen, wurden die Edelstahl-Unterbauten als Kühltische mit verschiedenen Temperaturbereichen und geruchssicherer Trennung von Lacher geliefert. „Wir sind mir dem Darmstädter sehr zufrieden“. Weil die Maus-Moller-Küche ausschließlich frische Produkte verwendet und Convenience und TK-Ware hier Hausverbot haben, konnte man – auch aus Platzgründen – auf Tiefkühlhäuser weitgehend verzichten. „Außer an den Weihnachts- und Osterfeiertagen wird täglich frischer Fisch, frisches Gemüse und Fleisch geliefert“.

Heinz Feller

Es ist angerichtet: „Harlekin vom Weideochsen...“



Geräteliste

Maus im Mollers Restaurant im Staatstheater Mainz

Baranlage

1 Thekenanlage mit Unterschrank, Flügeltür und Schubladen

1 Gläserspülbecken mit Unterspülarmatur 300 x 500 x 300

1 Rückschrankanlage, Abdeckung aus CNS mit eingebautem Tropfblech

2 Gläserspülbecken mit Unterspülarmatur (300 x 500 x 300 mm)

1 Unterschrank mit Schiebetür 1200 mm mit Einschubnische

1 Gläserspülmaschine

1 Kaffeemaschine

1 Eiswürfelbereiter

Kühlmöbel:

2 Weinklimaschränke mit 6 Temperaturzonen

1 Weinklimaschrank mit Glastür

Küche:

1 Herdanlage Menüsystem mit 4 Flächeninduktion-Kochfelder,

Bratplatte und Friteuse (F2-500) mit Anrichtefläche zum Pass,

Backofen Menüsystem GN 2/1 im Blockunterbau und

flächendeckender Topftemperaturüberwachung

1 Grillplatte Menüsystem hartchrom flach

1 Gemeinsame Arbeitsplatte für Blockkühltisch und Blockarbeits-tisch

1 Hold-o-mat Heißhalteschrank

1 Arbeitsschrank CNS mit Flügeltüren

3 Regale aus CNS

1 Kühltisch mit eingebauter Kühlmaschine, ausgestattet mit 9 Kühlzügen

1 Kühltisch mit eingebauter Kühlmaschine, ausgestattet mit 3 Kühlzügen

1 Blockarbeits-tisch offen

1 Speisepass mit 2 Wärmebrücken

1 Wärmeschrank mit Schiebetüren beidseitig

1 Mikrowelle

1 Salamander

1 Dunstabsaughaube mit Beleuchtung

Einrichter: Lacher Großküchen GmbH

Internet: www.lacher.de



KOCHEN MIT INDUKTION

Aus der Praxis entwickelt – für Küchenprofis gebaut

Flexible Geräteauswahl

- für schnelles und punktgenaues Garen
- Temperaturüberwachung des Kochgeschirrs
- 5 Jahre Werkgarantie auf Induktionstechnologie

MENU SYSTEM ★★★★★
the fine art of cooking

MENU SYSTEM GERMANY GMBH
Turmstrasse 4 · D-78467 Konstanz
Tel. ++49 (0) 8202 / 8481
info@menusystem.de · www.menusystem.de

Unser Messeauftritt an der INTERNORGA vom 9. - 14.03. 2007 – Halle A3, Stand 508