



Stil und hoher Nutzungskomfort

In der Küche der Köhlerstube, dem größten À-la-carte-Restaurant der Traube Tonbach in Baiersbrunn, hat Küchenchef Florian Stolte im Frühsommer 2018 seinen maßgefertigten Induktionsherd „Celsius Class“ vom Schweizer Hersteller Menu System in Betrieb genommen. Von Sabine Zoller

Bereits im Februar 2018 präsentierte der weltweite Küchenchef mit seinem Team die Kochleistung und den Kochkomfort des Herdblocks auf der Intergastra in Stuttgart. Während er dort geladene Gäste mit „Traube-typischen“ Köstlichkeiten verwöhnte, kocht er in der Köhlerstube Gerichte, die dem Gast im Gedächtnis bleiben. „Der Besuch in der Köhlerstube soll ein Erlebnis sein“, so Stolte, der kulinarisch mit verschiedenen Menüs begeistert. Vom konfierten Kabeljau mit Oliven-Kartoffelpüree über gebratenen Zander mit geschwenkten Steinpilzen, gegrilltem US-Beef mit Zwiebelallerlei und Markknödel über Altensteiger Ziegenkäse, geistigem Bellini und einem exotischen Baba mit Guaven-Limonensorbet präsentiert er in der 80 Sitzplätze umfassenden Köhlerstube kleine und große Menüfolgen mit bis zu sieben Gängen. Seinen Kochstil beschreibt er selbst als weltoffen, aber dennoch in der Heimat verwurzelt. Stolte, der bereits seine Kochausbildung in der Traube Tonbach absolviert und dann drei Jahre in der Schwarzwaldstube gearbeitet hat, sammelte Auslandserfahrungen in Österreich,

Portugal und der Schweiz, bis er 2012 wieder zurück im Schwarzwald den Posten des Küchenchefs für das Restaurant Köhlerstube im Hotel Traube Tonbach übernahm. Als Perfektionist stellt Florian Stolte hohe Anforderungen an seine Küchengeräte, die ihm und seinem 13-köpfigen Küchenteam die nötige Flexibilität bieten, um mit optimaler Pfannenkapazität das „Kochen auf den Punkt“ zu ermöglichen. „Wir haben hier schon 20 Jahre lang auf einem Menu System-Herd gekocht“, so Stolte, der die Technik ebenso wie die absolute Zuverlässigkeit der Schweizer Induktionstechnik lobt. „Durch, dass der Herd 365 Tage bei uns im Jahr läuft, haben wir uns nun für eine individuelle, nach neuesten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen gefertigte Konstruktion von Menu System in Edelstahl entschieden.“

Der Mercedes unter den Herden

Dabei ist die von Menu System entwickelte und patentierte Induktionstechnologie ein weiterer wichtiger Schritt zur Perfektion. Die

neue Technik ist nicht nur Energie sparender, sondern eröffnet mit dem millimetergenau in der Küche platzierten Schmuckstück auch kochtechnisch einen völlig neuen Workflow. „Wir haben nun ein Wasserbecken, was wir früher nicht hatten“, erläutert Stolte stolz und ergänzt: „Das kann der Entremetier für sein Gemüse nutzen und wir können zudem Fleisch sous-vide garen.“ Traditionell und bewährt besitzt der neue Herdblock gleich zwei der klassischen „alten Backröhren“, bei denen Fleisch bei 200 Grad Hitze gegart und mit einer zusätzlichen Cook and Hold Schublade auf den Punkt warmgehalten werden kann. Ein vollwertiges Kochgerät, ideal für eine qualitätsorientierte Kochkultur durch die Kontrolle über Gargut bei einfacher Bedienbarkeit. „Wir können darin auch Kurzbratstücke zum Ruhen setzen, bevor sie in der Pfanne arosiert – kurz mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Schalotten, Lorbeer und Pfeffer nachgebraten – werden, um damit dem Fleisch Geschmack und Temperatur zu geben, bevor es geschickt wird“, so Stolte, der in diesem Zusammenhang auch auf die große Grillplatte verweist. Hier kann ne-

Fotos: Sabine Zoller

4.2018



Nach 20 Jahren wurde der Menu System-Herd im Restaurant Köhlerstube in der Traube Tonbach durch ein neues, maßgefertigtes Exemplar des Schweizer Herstellers ersetzt. Bilder oben: Die Induktionskochfelder sind jeweils mit einem Stern gekennzeichnet

die Saucen und die bleiben genau auf einer Temperatur von 75 Grad stehen.“ Ermöglicht wird diese feingenaue Temperatur durch den sogenannten Temperatur-Regelmodus, der das Kochgut effizient auf der vorgegebenen Einstellung im Idealzustand zwischen 30 und 95 Grad Celsius warmhält. Stufenlos und äußerst präzise lässt sich zudem die Energiezufuhr durch das Verschieben der Pfanne auf der Herdplatte durch den Hall-Sensor regulieren. Mit der zusätzlichen PushHold-Funktion ist ein schnelles Aufkochen zwischen 30 und 180 Grad Celsius möglich. Dabei ist es jederzeit aus dem Leistungsmodus heraus möglich, die aktuelle Pfannentemperatur zu fixieren, um gleichbleibende Koch- und Bratergebnisse zu erhalten. „Es sind die vielen Kleinigkeiten, die nun das Arbeiten am Herd erleichtern“, erklärt Stolte, der von den zusätzlich integrierten Steckdosen und dem extra Bord als Ablagefläche ebenso begeistert ist wie von der automatischen Niveauregelung des Wasserspiegels im Wasserbecken.



Küchenchef Florian Stolte hat schon seine Ausbildung zum Koch in der Traube Tonbach absolviert

Wichtigster Bestandteil der neuen Herdblocke ist der Generator, der mit Kühlleistung und Spritzwasserschutz geschütztem Induktionsfuß für maximale Sicherheit sorgt. Denn auch bei starker Belastung und hohen Außentemperaturen gewährleistet der Schweizer Hersteller eine uneingeschränkte Power-Leistung mit hohem Nutzungskomfort.

www.menu-system.com
www.traube-tonbach.de

HOBART

WORK SMART NOT HARD

DIE NEUE SPÜLMASCHINEN-GENERATION 2018

- kein manuelles Trocknen
- kein manuelles Polieren
- kein Dampf
- intelligent vernetzt

Spülen mit HOBART: einfacher geht's nicht!

www.hobart.de