

Die Küchen großer Meister: Die Küche von Peter Müller, Hotel Engel in Baiersbronn-Obertal

Wenn von Baiersbronn die Rede ist, dann eigentlich nur in Superlativen. Die Traube Tonbach, das Bareiss in Mitteltal oder das Hotel Sackmann in Schwarzenberg haben sich nicht zuletzt mit Hilfe ihrer innovativen Küchenchefs zu Michelinbestennten Pilgerstätten von hoher gastronomischer Gastlichkeit und kulinarischer Extravaganz entwickelt. Aus dem Baiersbronner Triumvirat Harald Wohlfahrt, Claus-Peter Lumpp und Jörg Sackmann ist mit dem Wechsel von Peter Müller in den Engel in Obertal nun ein Quartett geworden, auf das sich potenzielle Fein-



Die Küchencrew mit ihrem Chef Peter Müller (r.)



schmecker freuen dürfen. Es scheint, als habe Peter Müller nach elf Jahren im Hotel Bareiss nun an seiner neuen Wirkungsstätte in Obertal seine optimale Wirkungsstätte als Küchenchef gefunden. Und Hausherr Möhrle spendierte einen absoluten Top-Herd der Schweizer Spezialisten von Menu System.

Der "Engel" in Obertal zählt zu jenen gastlichen Häusern, in denen sich der Gast wohlfühlt und alle jene positiven Kriterien erfährt, die ihn dazu veranlassen, dieses Haus als ein Schwarzwälder Grandhotel inmitten unverbauter Natur zu sehen. Stilvoll die Einrichtung. Rustikal-elegant und nobel, ohne aufdringlich zu wirken. Das eine ist aus

dem anderen entstanden: Liebe zum Detail. Überblick im Ganzen. Moderne Sachlichkeit und elegantes Interieur bilden eine stilvolle Einheit im immerhin historischen Ensemble. Aus der ehemaligen Fuhrmann-Wirtschaft und Wursterei aus dem Jahre 1780 ist eine elegante Herberge mit beeindruckender Wellness-Landschaft entstanden, die sich an den Wünschen des anspruchsvollen Gastes orientiert. Das Hotel verfügt mittlerweile über 140 Betten in behaglich ausgestatteten Zimmern in vier Hoteltrakten: Stammhaus, Haus Buhlbachsaue, Haus Hirschauerwald und Haus Röhrsbächle in dem auf über 1.000 qm das neue Wellnessparadies "Wolke



7“ untergebracht ist. Die seit- herige positive Entwicklung des Hauses hat die beachtli- chen Investitionen der Familie Möhrle bestätigt. Und auch für die Region um Baiersbronn/ Freudenstadt ist der “Engel” zu einem werbewirksamen Aushängeschild geworden - sowohl in architektonischer Bezüglichkeit zum Schwarz- wälder Umfeld als auch in kulinarischer Hinsicht.

Regional voller Leben

Dies alles setzt sich kongenial

auch in der Küche fort, die mit einem neuen Induktions-Herd von Menu System ausgestattet wurde. Mit dieser effektiven Technologie kann die Brigade um Küchenchef Peter Müller und Souschef Wolfgang Gräßlin (seit neun Jahren im Haus) nicht nur Gerichte der gehobe- nen Badischen Küche schnel- ler auf die Teller zaubern, son- dern - einem hohen Selbstan- spruch folgend - ebenso mit mediterranen Kreationen die sensiblen Geschmacksnerven potenzieller Gourmets anspre-

chen. Die regionale Bezüg- lichkeit Müllers, die sich schon bei der Lektüre der Speisekarte mitteilt, findet man ebenso spektakulär auf den Tellern wieder. Wo es geschmacklich langgeht, zei- gen Gerichte wie: “Carpaccio vom Kalbsfilet mit Bärlauchöl“, “Zander auf der Haut gebraten“, “Buhlbacher Forelle blau“, “Medaillons vom Hirschrücken“, “Rosa gebratene Lammfilets” oder “Kirsch- wasserbömchen im Knuspermantel“. Er kocht stets mit der Jahreszeit, legt Wert auf Frische (lebende Forellen) und wechselt das Angebot täglich. Dazu serviert Restaurantleiter Klaus-Diedrich Wöhlk die

besten Gewächse aus deutschen Anbaugeländen (Schwerpunkt Baden), aus Italien oder Frankreich. Müller wurde 1964 in Frankfurt geboren und begann 1982 eine Ausbildung zum Koch im Crest Hotel Frankfurt. Nach Stationen in Hamburg (Hotel Vier Jahreszeiten) und New York (Hotel Pierre) belegte er einen Vor- bereitungslehrgang zur Meisterprüfung mit Abschluss an der Hotelfachschule Alt- ötting. Danach wechselte Peter Müller als Küchenchef der Kamin- und Dorfstube ins Hotel Bareiss nach Baiers- bronn. Im Juni 2002 erreichte ihn der Ruf Herbert Möhrles, der ihn

**info@gastronomie-
hotel-impulse.de**



als Küchenchef in sein Hotel in Obertal engagierte. Seit dieser Zeit verwöhnt Peter Müller seine Gäste mit kulinarischen Spezialitäten der internationalen Küche. Aber auch das Credo des Patrons "Regional voller Leben", versucht Müller - auf der Karte mit schmackhaften regionalen Gerichten - in allen Facetten erlebbar zu machen. Wenn zur Gourmandise wieder gehört, neben dem kreativen Individualismus der anspruchsvollen Haute Cuisine, auch Klassiker regionaler und internationaler Küchen in gekonnter Zubereitung zu genießen, dann ist das, im besten Sinne rustikale Restaurant im Old fashion-Style im Schwarzwälder Obertal, eine vorzügliche Adresse. Helle Holzdecke, dekorativer Blumenschmuck, geschmackvolle Tischkultur akzentuiert die Atmosphäre anziehend feminin, sie strahlt jene heitere Behaglichkeit aus, die die fantasievolle, moderne Zubereitungskunst des gebürtigen Frankfurters erst so richtig glänzen und genießen lässt. Die im Engel unumgängliche Gratwanderung der Zufriedenstellung verschiedener Anspruchshaltungen beherrscht Peter Müller mit seiner Brigade um Souschef Wolfgang Gräßlin grandios. Haus- und

externe Gäste kommen zu Hunderte am Tag hierher, um unverkrampft Genuss erleben zu können. Bis zu 300 Couverts täglich verlassen die Produktionsstätte. Dafür musste ein bis dahin bewährter Herd ausgetauscht werden, welcher sowohl bei den thermischen Komponenten wie in den Bereichen Funktionalität, Arbeitsergonomie, Hygiene und Organisation neuesten Erkenntnisse entsprach.

"Traumherd"

Die Anforderungen an den Lieferanten waren deshalb entsprechend anspruchsvoll und hoch. Mit seinem Know-how und langjährigen Erfahrungswerten lieferte Dominic Ehrenberger, Vertrieb & Marketing-Direktor der Menu System AG St. Gallen (Schweiz), mit dem Modell "Premium Edition" die effektivste und solideste Planung unter den Anbietern ab, die letztendlich zum Kaufabschluss führte. Eine individuell, nach neuesten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnisse auf Maß konstruierte Einzelanfertigung für eine starke Beanspruchung. Der neue Herd Premium Edition im Engel in Obertal ist eine selbsttragende Konstruktion aus Chromnickelstahl



(18/10), nahtlos in einem Stück gefertigt, durchgehend verschweißt und - ohne Kanten und Stöße - fein geschliffen. Die Ausführung in Sandwichbauweise ist extra massiv (5 mm), verstärkt mit zusätzlichen CNS-Vierkantrohren, und ist in Voll-Hygiene-Ausführung. Das heißt: bodenbündig, glatte und fugenlose Arbeits- und Abstellflächen. Ein temperaturbeständiger und wasserdichter Einbau aller Heiz- und Koch-einheiten ist selbstverständlich. Die Schrankräume in Hygiene-Norm entsprechen mit "H 2" den gültigen DIN-Vorschriften.

Der Herdoberteil (beidseitig bedienbar) besteht:

1. Aus einer Warmhalteplatte aus Chromnickelstahl, niveaugleich und dicht in die

Abdeckung eingelassen.

2. Einer Bain-Marie mit thermostatischer Temperaturregulation (35 bis 100 Grad C.). Die automatische Befüllung geschieht über ein Magnetventil.

3. Einem Induktions-Multi-Kocher (Nutzvolumen 10 Liter) in säurebeständiger CNS-Ausführung und einem leichten Gefälle (geprägt zum Ablauf). Der Einsatzbereich des nahtlos verschweißten Wasserbeckens: Kochen, Garen, Blanchieren, Wallen, Dämpfen, Regenerieren und Heißhalten. Produktionsgerechtes "Kochen auf den Punkt" par excellence.

4. Fünf Induktionsfelder (quadratische Spulenform)

6. Zwei Zubehörständer mit Einhebelmischer

7. Zwei Griddleplatten (einseitig bedienbar) mit im Unter-



bau integriertem Fettausguss. Die Bratfläche ist flach mit separater Nachzieh- und Warmhaltezone (60 - 250 Grad C.). Zwei Abwaschbecken sind flächenbündig und umlaufend in die Abdeckung eingeschweißt.

8. Zwei leere Induktionskochfelder für den späteren Einbau von Induktions-Kochstellen (beidseitig bedienbar).

Unterbau.

1. Kombi-Installationsfach mit eingebautem Schalttableau.

2. Umluft-Wärmeschrank (beidseitig bedienbar) mit großer Raumausnutzung durch Doppelzugschubladen (stufenlos regelbar von 35 - 110 Grad C.).

3. Zwei Kühlzellen (!) für Zentralkühlung mit zwei Schubladen mit digitaler

Steuerung.

4. Ein Tablarfach durchgehend offen in Hygiene-Ausführung.

5. Zwei Cook & Hold Schubladen für Niedertemperaturgaren und warm halten (genaue Temperaturregelung über elektronische Steuerung).

6. Zwei Backöfen (einseitig bedienbar) mit Temperaturregelung (bis 300 Grad C.) und Dampföffnung. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar.

7. Ein Pastakocher (Flügel-türschrank).

“Es ist für uns die hervorragende Umsetzung eines Traumherdes, mit kompakter Technik und sehr gut ausgestatteten Arbeitsplätzen, die eine perfekte Arbeitsplatzorganisation zulässt”, frohlockten Müller und Gräßlin

nach der Inbetriebnahme. Premium Edition von Menu System sei ein exemplarisches Beispiel dafür, wie und in welchem hohem Maße die Angebote einer erfolgreichen, von der absoluten Erstklassigkeit der Grundprodukte getragenen Küche durch eine intelligente Hardware bestimmt werden könnten. Die Effizienz wurde durch den Einbau eines neuen Herdes jedenfalls um ein vielfaches erhöht, so Peter Müller im Gespräch mit unserer Zeitung. Mehrere Vorbereitungsküchen mit separaten acht Kühllhäusern für Fisch, Fleisch, Gemüse und Molkereiprodukte fördern die konsequente Umsetzung einer optimalen Küchenhygiene. Das in der Küche zur Verfügung stehende weitere

Equipment, wie Holt- o-mat, Salamander (MKN), zwei Combidämpfer (Eloma), Friteuse (MKN), Kippbratpfanne (MKN), Paco Jet, Kutter (Kronen), Kochkessel (MKN), und Nudelmaschine, übertrifft mit einem Räucherofen (Helia-Smoker) für Fisch und Fleisch alle Ansprüche, die an eine à-la-carte-Sterneküche hinsichtlich Qualität und Weitsichtigkeit gestellt werden - und berücksichtigt dabei sowohl arbeitsphysiologische wie ökologische Aspekte, als auch die ökonomisch sympathische Konsequenz durch mindestens ein Drittel Mehrleistung.

Heinz Feller

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) 7531 91 80 54
 info@menusystem.de · www.menusystem.de