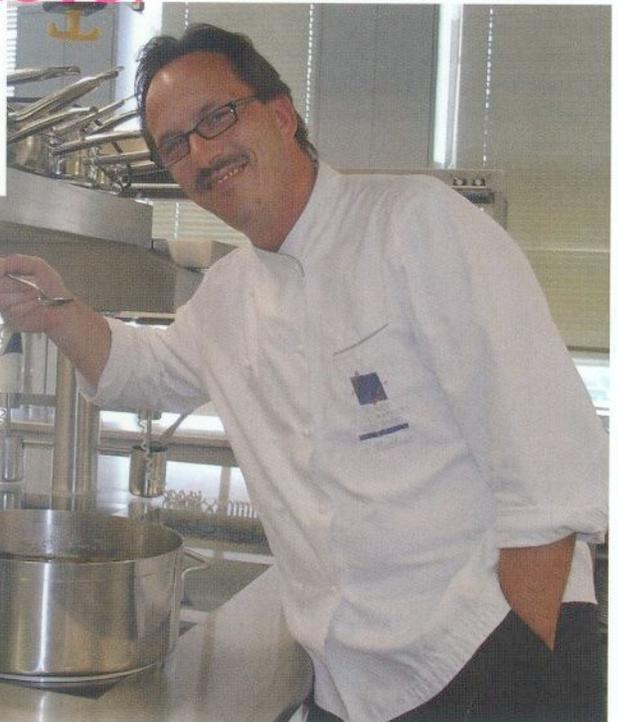


Küchen großer Meister

Die Küche von Nils Potthast,
Küchenchef beim VW-Vorstand in Wolfsburg



Küchenchef Nils Potthast

Nachdem Nils Potthast dem Landhaus Ville in Pulheim-Dansweiler, wo er 1991 den ersten und 1994 den zweiten Michelin-Stern erkochte, nach neun erfolgreichen Jahren Adé gesagt hatte, wandte er sich beruflich einem Global Player zu - als Küchenchef des Vorstands von Volkswagen in Wolfsburg nämlich. Ein völlig neues Kapitel wurde damit im Buch seines beruflichen und privaten Lebens aufgeschlagen. "Es ist, vorweg gesagt, eine absolute Bereicherung. Ganz unbekannte, andere Herausforderungen wurden plötzlich an mich gestellt, sei es im logistischen Denken, in der Personalplanung oder in der Jouglafe innerhalb eines Budgetrahmens, in dem ich mich fortan bewegen muss". Zur Küchenbrigade von Nils Potthast gehören sechs Köchinnen und ein Koch, die fast alle in der VW-Küche ausgebildet worden sind. Sie bekochen den legendären "Blauen Saal", der eigentlich beigefarben und holzbetäfelt ist, einen mausgrauen Teppichboden besitzt, eine goldgelbe Bestuhlung aufweist und sich weiß

eingedeckt zeigt. Das sachlich wirkende 120-Plätze-Restaurant, das ausschließlich für VW-Mitarbeiter (Management) zugänglich ist, ist nur mittags geöffnet, wird aber auch des öfteren für diverse Abendveranstaltungen benötigt. Außerdem kommen aus der Nils Potthast-Küche die Gerichte für das Konferenz- sowie das Outdoor-Catering, das bei Bundesligaspielen der „Wölfe“ oder Kultur-Events in der Volkswagen-Arena schon mal 1.600 Kuverts betragen kann. Auch bei VW-internen Messen und Präsentationen in Berlin, Düsseldorf oder Paris ist

Nils Potthast und sein Team kulinarisch mit einbezogen. Gastronomie & Hotel IMPULSE besuchte Nils Potthast in seinem neuen Reich.

Modern bis old fashioned

Nils Potthast kocht hier eine Küche, die einerseits den hohen Anforderungen eines à-la-carte-Restaurants in allen Belangen gerecht wird und andererseits auch den zeitweilig sehr umfangreichen Bankett- und Cateringanforderungen genügt - trotz einer eher als „old fashioned“ zu bezeichnenden Küchenausstattung, mit zwar zeit-

gemäßer Technologie (Kombidämpfer von Eloma, Pacojet, MKN-Salamander, MKN-Kochkessel und Kippbratpfanne), aber doch einer in die Jahre gekommenen Einrichtung.

Fühlt sich der ehemalige Zweisternekoch hier unterfordert oder überqualifiziert? „In keinster Weise! Ich koche hier ebenso frisch, jahreszeitorientiert und produktbezogen wie seinerzeit in Pulheim. Anstelle von Hummersoufflé, gegrilltem St. Pierre oder Rehmedaillons gibt es hier in Wolfsburg eben Hamburger Aalsuppe, Zanderfilet auf

Die neue MENU SYSTEM Mehrwert-Herdanlage ist eine individuell, nach neuesten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen auf Maß konstruierte Einzelanfertigung für die Volkswagen AG

Induktions-Multifunktionskocher (MS GN 1/1) mit den Maßen: 400/540 mm. Zubehör: GN 1/1 gelocht mit Klappgriffen, induktiv beheizt - erzielt höchste Energieeffizienz bei verringertem Anschlusswert um 50 % bei maximaler Leistung. Das

Wasserbecken ist nahtlos verschweißt mit reinigungsfreundlichen Eckradien. Gefälle geprägt zum Ablauf. Automatische Befüllung mit zwei Niveauregulierungen. 34,5 Liter Inhalt (Nutzvolumen 24 Liter) und Überlaufschutz, Nutztiefe bis 200 mm GN 1/1 - Einteilung. Die Entleerung geschieht mittels

Drei-Wege-Kugelhahnen wahlweise in Kanalisationsanschluss bzw. Fondsablass in angrenzendem Unterbau. Die Temperaturüberwachung erfolgt über eine Digitalanzeige. Der Einsatzbereich des Induktionskochers zum produktgerechten „Kochen auf den Punkt“, mit sekundenschneller, stufenloser Leistungsregulierung: Kochen, Garen, Blanchieren, Wallen, Dämpfen, Ziehen lassen, Regenerieren und Heißhalten. Ferner zwei Induktions-Wok (MS-IW-300) mit schlaghemmendem Wokeinsatz und eingelassenem

eine sehr gut funktionierende Infrastruktur in Anspruch nehmen, die einen reibungslosen Produktionsablauf garantiert. Die neue MENU SYSTEM Mehrwert-Herdanlage ist eine individuell, nach neuesten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen auf Maß konstruierte Einzelanfertigung für das à-la-carte-Geschäft. Ausführung: Selbsttragende Konstruktion, komplett in Chromnickelstahl 18/10. Der Herdoberteil besitzt eine Abdeckung inklusive eingearbeiteter Bedienerkontur und wurde in extra massiver Ausführung (Gesamtmaterialstärke 5 mm) mittels Sandwichbauweise aus einem Stück gefertigt, nahtlos verschweißt und in Voll-Hygiene-Ausführung fein geschliffen. Das heißt: flächenbündige, glatte und fugenlose Arbeits-/Abstellflächen für leichteste Reinigung ohne Schmutzrillen. Das Herdoberteil (4000/

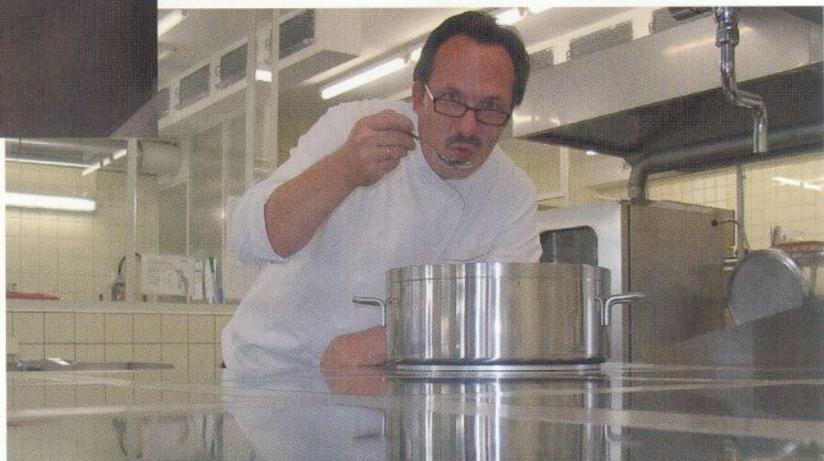
1700/959 mm) ist beidseitig bedienbar. Er besitzt eine Warmhalteplatte (MS-WHPL3). Die Maße: 510 / 1090 mm. Anschlusswert: 3 kW. Die Platte aus 5 mm Chromnickelstahl ist niveaugleich und absolut dicht in die Abdeckung eingelassen. Die Temperatur ist mittels Ein/Aus-Schalter regelbar: Temperatur ca. 85°C. Ferner sechs „à-la-carte“ Induktions-Kochfelder (MS-I-10) für je vier Sautoirs mit flächendeckender Topf temperaturüberwachung je Kochstelle. Ferner drei Induktions-Kochfelder (MS-I-10) mit zwei Kochstellen, quadratisch mit Spulenmaß 280/280mm mit 7 kW Leistung. Durch quadratische Spulenform ein Flächenwirkungsfeld von ca.

320/320 mm je Kochstellen. Dazu kommt eine Griddleplatte (MS-G-50 HCA). Maße: 500/700 mm. Anschlusswert 6 kW. Sie ist einseitig bedienbar, mit im Herdoberteil integrierten runden Fettausguss in Fettschublade, Bratfläche flach mit spezieller antihafte Hartchrom-Oberfläche für geringste Wärmeabstrahlung und einfachste Reinigung. Mit separater Nachzieh-/Warmhaltezone. Kochplatte dichtgeschweißt, 15 mm im Rahmen versenkt. 2 getrennt regelbare Heizzonen für Temperaturen von 60° bis 250° C inklusiv Spachtel und Chromstahlschwamm. Integriert ist ein ein



Herdseite und Arbeitsbereich des Entremetiers...

Nils Potthast, Küchenchef des VW-Vorstandes: Der Mann für den guten Geschmack



Berglinsen oder Sauerbraten vom Reh". Alles indessen nicht weniger lecker, sondern mit gleich hoher Perfektion, Akkuratess und besten Produkten zubereitet. Um das volle Spektrum in Wolfsburg adäquat zu beherrschen, musste er zwar erst einmal seine frühere Profession eines Michelin Zwei-Sterne-Kochs hinter sich lassen. Die Philosophie einer zeitgemäßen und witzigen Küche mit frischen Produkten und allem erdenklichen Aufwand (auch alle Nudeln

werden selbst erzeugt) wird dem Hausgast hier aber ebenso bewusst wie im Landhaus Ville. „Der Genuss des Gastes, der für zwei Stunden am Mittag aus einer Welt des Stresses zum Lunch in den Blauen Saal kommt um, ist umso größer, je mehr er die Qualität schmeckt und Zuwendung spürt“.

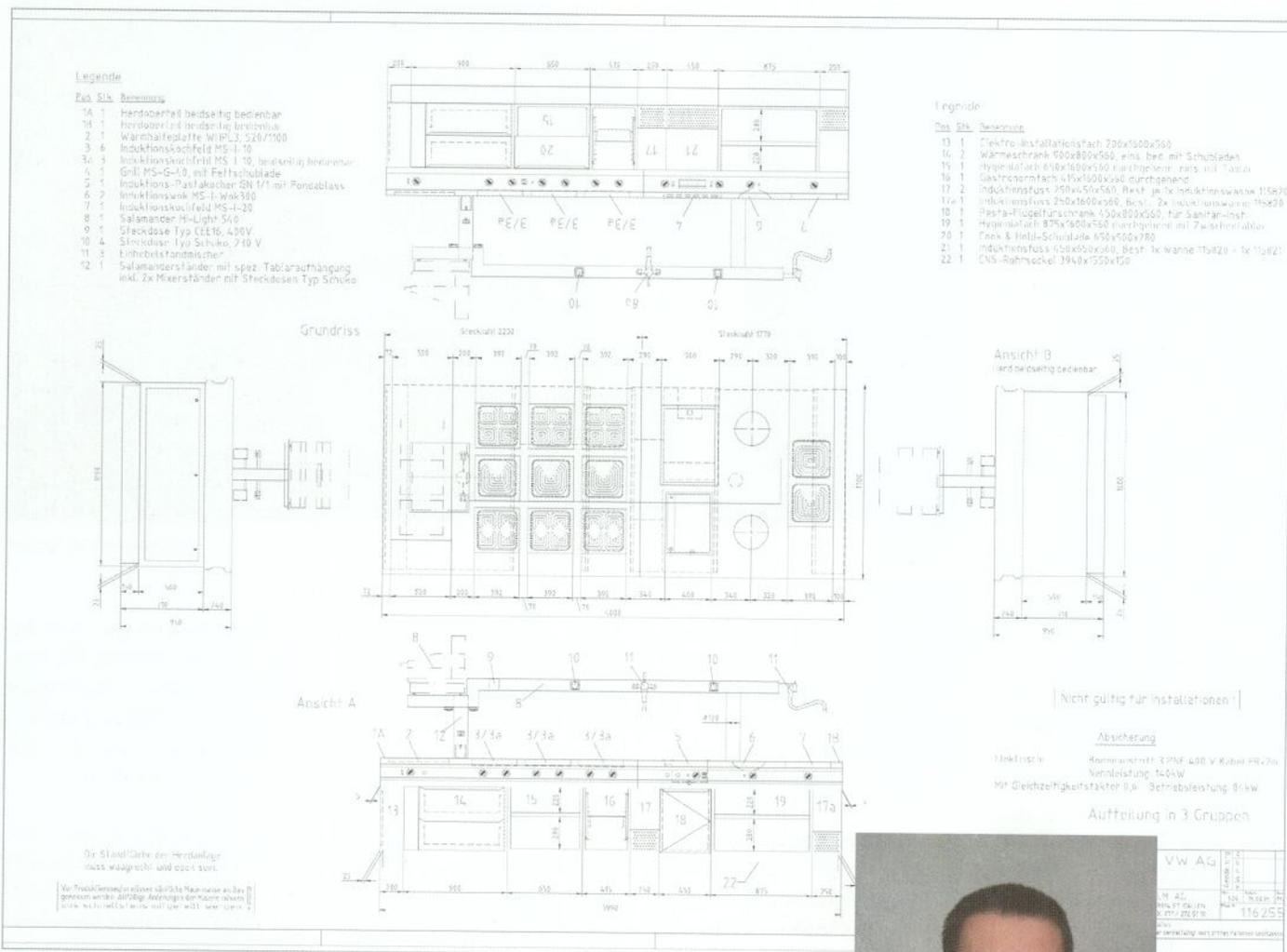
Potthast's Repertoire hier in Wolfsburg ist nicht bunt wie ein Blumenstrauß, sondern klar und überschaubar. Auf der wöchent-

lich wechselnde Karte sind jeweils zwei Menus aufgelistet, innerhalb derer man sich sein oder seine Gerichte auswählen kann.

Küche für Profis

In schwierigen konjunkturellen Zeiten setzen viele Gastronomen in aller Regel auf bewährte, ausgereifte Produkte. Ganz besonders in der Induktionstechnologie, in der sich MENU SYSTEM in den vergangenen Jahren als einer der erfolgreichsten Anbieter in Deutschland

und Europa etablieren konnte. Nils Potthast's langjährige Praxiserfahrung ist im Vorfeld in die detaillierte Planung des neuen Herdes mit eingeflossen, die er gemeinsam mit Dominic Ehrenberger von der MENU SYSTEM AG tätigte. „Wir beide sind Profis und kamen recht schnell zu einem stimmigen Ergebnis, nämlich einer Herdanlage des Modells „PremiumEdition“. Nach der Montage einer Induktions-Herdanlage kann Potthast mit seiner Brigade jetzt



Gemeinsam mit Dominic Ehrenberger wurde die Herdanlage geplant und realisiert.



Überhitzungsschutzsensor. Die Maße: \approx 300 mm. Der Anschlusswert: 4 kW. Die Temperatur ist stufenlos und feinfühlig regelbar. Die Herdanlage besitzt des weiteren ein größeres Induktions-Kochfeld (392 / 792 mm) mit quadratischer Spulenform. Die Kochfelder sind ausgestattet mit einer dynamischen Topfboden- Temperaturüberwachung zur Vermeidung von Kochgeschirr-Überhitzungen und eventuellen anderen Schäden. Im Unterbau untergebracht sind eine Cook & Hold Schublade (MS GN 1/1) zum Niedertemperaturgaren und Warmhalten von Speisen. Mit Entlüftungssystem, exakter Temperaturregelung über elektronische Steuerung + 1°C. Maße: 650/500/280 mm.

Weiter integrierte Geräte im Herbblock: Ein Umluft-Wärmeschrank (MS-900 BBTS), mit zwei Auszugsschubladen, beidseitig bedienbar. Wärme stufenlos regelbar (35 bis 110 Grad C.). Ein Multikocher-Flügeltürschrank (MS EB), sowie 3 x 1 Tablarfach (MSBB) offen.

Innovation

Die flächendeckende Topftemperatur-Überwachung ist eine weitere Innovation von MENU SYSTEM. "Die enorme Effizienz und unerreichbar hohe Ankochgeschwindigkeit der Induktionstechnik erfordert eine hohe Aufmerksamkeit der Anwender", so Potthast. Sollte ein leerer Kochtopf oder eine Pfanne auf der induktiven Kochplatte unbeaufsichtigt stehen,

könne es bei voller Energiezufuhr zu Überhitzungen und gegebenenfalls zu Beschädigungen an seinem neuen WMF-Kochgeschirr kommen. Um diese potentielle Gefahr zu eliminieren habe MENU SYSTEM in ihre Induktionstechnik einen zusätzlichen Mikro-Prozessor integriert, der für eine automatische Reduktion der Energiezufuhr bei längerer Überschreitung der kritischen Temperatur von 280°C Sorge - und dies nicht nur auf den Mittelpunkt der Kochzone beschränkt, sondern flächendeckend über die gesamte 9 KW-Flächeninduktion. Würde die kritische Temperatur wieder unterschritten (z.B. durch die Zugabe von neuem Kochgut) schalte der Generator die Induktionsenergie augenblicklich wie-

der frei. Die Topfüberwachungskontrolle schütze so das teure Kochgeschirr gegen Überhitzung und trüge somit zur aktiven Unfallverhütung sowie zur nachweislichen Verlängerung der Produktlebensdauer bei. Die Vorteile liegen für Nils Potthast klar auf der Hand: kurze Anheizzeit, schnelle Reaktion auf Leistungsänderungen, kein Weiterkochen nach dem Ausschalten, keine weitere Leistungsabgabe wenn zum Beispiel die Pfanne von der Kochstelle entfernt wird, leichte Reinigung der Kochfelder und keine Wärmeabgabe an das Umfeld, was insbesondere in den Sommermonaten für die Köche sehr angenehm ist.

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