

Die Küchen großer Meister:

Die Küche von Armin Röttele, Schloss Neuweier

Neues Wohlbehagen im Schlosshotel Neuweier:

Im Schloss der Ritter zu Bach ist ein feines Restaurant mit modernster Küchentechnik entstanden.

Zehn Autominuten von Baden Baden entfernt liegt am Fuße der Rebhänge das gleichnamige Weingut Schloss Neuweier - einer der besten Riesling-erzeuger Deutschlands. Die ehemalige Wasserburg aus dem 12. Jahrhundert, die sich vermutlich auf römischen Anlagen erhebt, wurde im Dreißigjährigen Krieg schwer gebrannt und wechselte bis ins 19. Jahrhundert mehrfach den Besitz. Sie ging mit seinen großen Weingärten 1897 an die Familie Rössler über. Die letzte Schlossherrin dieser Linie ist 1984 verstorben. Die neuen Besitzer - die Unternehmerfamilie Helmut und Gisela Joos aus Frankfurt - haben 1993 das Schloss erworben und es vollständig renoviert. Zunächst wurde viel Geld in Weinberge und Keller gesteckt. Dann wurde peu à peu die Renovierung des Schlosses in Angriff genommen, dessen Restaurant bis 2002 von der Familie Beck geführt wurde. Nach Vollendung der Restaurierung, im Herbst 2004, haben nun Sabine und Armin Röttele sich entschieden, in diesem "Kulturerbe der Region" die gastronomische Leitung zu übernehmen.

"Wir wollen mit unserem



Dezente Farbtöne setzen im Rittersaal des Schlosses Neuweier die Akzente

Restaurant unter die besten Häuser im vorderen Schwarzwald vorstoßen", umreißt Armin Röttele gleichermaßen freimütig wie ehrgeizig sein Ziel. "Der Gast soll sich bei uns Wohlfühlen, koste es, was es wolle", ist die oberste Verwöhn-Maxime der Rötteles. Für Individualgäste, für Familien und für Exklusiv-

veranstaltungen stehen insgesamt 100 Plätze in vier liebevoll und stilvoll renovierten Räumen bereit.

Back to the roots

Mit der Entscheidung Sabine und Armin Rötteles, das Schlossrestaurant zu übernehmen, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass das sinnliche

Schloss sich zu einer Top-adresse der badischen Gastronomie entwickeln wird. Die Sterne dafür stehen günstig. Der in Waldkirch im Breisgau geborene Koch kehrt nach einflussreichen Wanderjahren, mit Referenzen von Spitzenköchen und mit Auszeichnungen überhäuft, gemeinsam mit seiner Frau Sabine und dem einjährigen Sohn Lorenzo in seine badische Heimat zurück. Meriten für seine extravagante Küche verdiente er sich unter anderem in Florenz (Enoteca Pinchiorri), Hong Kong (Peninsula), London (Mosimann), Cannes (Martinez) und Lehrbach (Dieter Müller). Fast ein Jahrzehnt wirkte Armin Röttele als Küchenchef im Restaurant "Giardino" in Ascona, das unter Hans C. Leu als die Kaderschmiede der Schweizer 5-Sterne-Hotellerie galt. 1997 pries der Gault Millau Armin Röttele als "Komponisten ideenreicher Gerichte", ernannte ihn zum "besten Hotelkoch der Schweiz", zeichnete seine Küche mit 17 Punkten aus und kürte das Giardino zum "Hotel des Jahres". Nicht nur Schweizer Feinschmecker wurden zu bekennenden Röttele-Fans. In dieser kreativen Zeit arbeitete er an mehreren Kochbüchern. Sein eigenes Kochbuch "La Cucina della Passione" verfasste er in Zusammenarbeit mit dem AT-Verlag. Es wurde in Madrid



Luxus pur erlebt der Gast im kleinen Turmzimmer



Hotel-Software wie aus dem Bilderbuch: Vom kleinen Office aus hat Armin Röttele alles im Griff

mit dem "Gourmand World Cookbook Award 2002" als weltweit bestes italienisches Kochbuch ausgezeichnet.

Röttele kocht sympathisch eigenwillig, mit einem Hauch Extravaganz, aber immer aromastark und geschmackssicher. Er verbindet die italienische Hochküche mit mediterranen Elementen und sucht nach überraschenden Kombinationen: So bringt er beispielsweise Seezunge mit Balsamico-Linsengemüse zusammen, legt den Rinderücken mit Cremolatakruste auf ein Waldpilzrisotto und kombiniert karamellisierten Kaiserschmarren mit Bühler Zwetschgenkompott oder

Panna cotta mit mariniertem Weinbergpfirsich.

Wo Kochen zum Vergnügen wird.

Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie hat viele Facetten. Eine der wichtigsten ist die Küchentechnologie. Ein wesentliches Merkmal der Röttele'schen Philosophie ist die bedingungslose Konzentration auf Premium-Qualität in Küche, Keller und Service - sowohl in der Hard-, als auch in der Software. Die Küche ist neben Armin Röttele mit fünf weiteren Brigademitglieder relativ knapp besetzt. Eine hier in Neuweier bisher schon recht bewährte Technologie wurde



Die Fonds für Entenbrust oder Rinderücken werden vom Chef persönlich gekocht....

m

MEIKO

Ausgezeichnete Spültechnik

Nicht erst jetzt, sondern schon seit 1927 die beste Empfehlung für pro-



MEIKO - Ausgezeichnet mit dem FCSI-Award für das Produkt des Jahres 2004.

fessionelles, maschinelles Geschirrspülen. Und heute führender Hersteller eines innovativen Spültechnik-Programms für höchste Qualitätsansprüche.

Vom kleinen Gläserspüler bis zu den größten Spülanlagen der Welt.

Komfortabel, rationell und mit allem drin und dran was gut und nützlich ist.

Mehr dazu in der neuen Infomappe und im Internet.

m
MEIKO

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstr. 3 · 77652 Offenburg · Germany
Telefon 07 81 / 2 03 - 0 · Telefax 07 81 / 2 03 - 11 79
<http://www.meiko.de> · e-mail: info@meiko.de



Die Brigade hat ein neues Arbeitsgerät: Neben den Chef: Christoph Jakubeit, Alice Heiny, Philipp Hegar (v.r.). Es fehlen Uwe Zimmermann und Erich Fitz

mit einem Induktionsherd der Marke Menüsystem aufgerüstet und sorgt aufgrund seines zeitgemäßen technologischen Standards für ausreichende Kompensation - selbst bei vollem Haus. Das Modell "PremiumEdition" wird in allen Belangen einerseits den hohen Anforderungen eines Feinschmecker-Restaurants mit vorwiegend à-la-minute-Gerichten gerecht, andererseits genügt es, im Kontext mit den vorhandenen Gerätschaften, in vollem Umfang (auch ohne Kippbratpfanne) der zeitweise recht umfangreichen Bankettnachfrage. Er

wurde von Menüsystem in Voll-Hygiene-Ausführung geliefert, flächenbündig, mit fugenlosen Arbeits- und Abstellflächen. Er ist beidseitig bedienbar und besitzt sechs Induktions-Kochfelder (Anschlusswert 54 kW), einem weiteren quadratischen Kochfeld (für vier Sauteusen), eine Griddleplatte, die 15 mm im Rahmen versenkt und beidseitig bedienbar ist, sowie zwei getrennte Heizzonen für Temperaturen von 60 bis 250 Grad C. Standard ist selbstverständlich auch ein Zubehörschrank mit Einhebelmischer (frei Höhe 520 mm) und Mixer-



Blick auf den Saucierposten, mit Ausgabe im Hintergrund

halter (konisch gefräst). Menü-System hat Induktions-Generatoren mit 6 kW und 9 kW (und nicht nur mit 3,5 kW !) entwickelt mit dem Ziel, dem Profi-Koch praxisingerechte Induktionskochfelder zu bieten. Die Kochfelder basieren auf einem Modul von 40 x 40 cm mit insgesamt vier Induktions- bzw. Magnetfeldern und mit dem Ergebnis, daß darauf sowohl ein Topf von 50 cm Durchmesser als auch vier einzelne Sauteusen von 20 cm Durchmesser

gleichzeitig und gleichmäßig erhitzt werden können. Dank der patentierten Magnetspulen kann jedes Viertel eines solchen Kochfeldes einzeln auch von dessen äußerster Ecke aus aktiviert werden (und nicht ausschließlich vom Kochzentrum aus). Das Resultat: bessere Ausnutzung des Kochfeldes, damit höhere Leistung der Küche, höherer Output. Zudem produzieren die Induktionskochfelder keine Interferenz-Pfeiftöne mehr. Diesen früheren Umstand



Das Modell "PremiumEdition" im Swiss-Design - Für Röttele das Maximum an Hygiene und Ergonomie

Induktions-Herdanlage:

Modell "PremiumEdition",

Menü-System AG St. Gallen/CH

Edelstahlmöbel:

Fabrikat "Klaus", Klaus GmbH Ettlingen

Kombidämpfer:

Fabrikat Convotherm OEB 10 x10

Spültechnik:

Meiko Maschinenbau GmbH Offenburg

Salamander:

Bartscher, Bartscher GmbH, Salzkotten

Pastamaschine:

La Monferrina

Kühltechnik:

Grünzweig + Hartmann, Ludwigshafen

Weitere Geräte:

Alto Shaam, Pacot Jet, Teigmaschine (Dito)

Weinklimaschrank (Euro-Cave)

hatte Lothar Eiermann gegenüber Gastronomie & Hotel IMPULSE bei der Reportage über seine Küche noch moniert. "Wir sind mit dem Herd völlig flexibel und können uns bestens auf unterschiedliche Auslastungssituationen einstellen. Und für

Der Arbeitsbereich des Entremetiers



meine Mitarbeiter läuft die Arbeit einfach rationeller und ohne Stress" freut sich der Patron. "Mit diesem Arbeitsgerät sind wir fit für die Zukunft und auch auf ein weiter wachsendes Geschäft bestens vorbereitet". Wichtiges Herdzubehör für den Pasta-Spezialisten Röttele - der seine Hartweizengrieß/Eier-/Mehl-Produkte mittels italienischer Pastamaschine selbst erzeugt - ist der Induktions-Multipastakocher (400 x 500 mm) mit knapp 35 Liter Inhalt (Nutzvolumen 24 l). Mit seiner raffinierten Technik und optimaler Steuerung kann er in der Produktion sowie im à-la-carte-Geschäft mühelos zum Kochen, Garen, Blanchieren, Dämpfen, Ziehen lassen oder

Heißhalten von Pasta, Gemüse, Fleisch, Fisch Kartoffeln oder Knödeln eingesetzt werden. Die automatische Auffüllung mit Niveauekontrolle ermöglicht eine einfache und professionelle Gerätebedienung. Erfreut zeigt sich Röttele auch über die digitale Temperaturanzeige, die temperaturgenaues Arbeiten "auf den Punkt" erlaubt. Dank der Schwemmzone mit Überlauf ist ein Übersäumen nicht mehr möglich, das freut insbesondere die Azubis, weil die Reinigung durch die außen liegende Heiztechnik einfacher geworden ist. Alles wurde in der Küche konsequent durchgeplant - von der Warenanlieferung, der Lagerhaltung mit den verschiedenen (Kühl)

Bereichen über die Vorbereitung bis zum praktischen Küchenablauf. Die verschiedenen Geräten, Maschinen und Edelstahlmöbel der einzelnen Posten sind miteinander so verbunden und vernetzt, dass sie sich - bei kurzen Wegen - ideal ergänzen. Hier ist es gelungen jeden Posten mit einer intelligenten Planung mit Systemcharakter zu bedienen. Vier separate Kühllhäuser für den Saucier, Entremetier, Poissonier und Gardemanger sind in unmittelbarer Postennähe installiert und sorgen in idealer Weise für eine richtungsweisende Effizienz.

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