

Praxisbericht: „freeze'n'go“ im Restaurant Wanninger, Oberammergau

# Qualität, Aroma, Farbe – alles vom Feinsten

Tagsüber Café mit Konditorei, abends Steakhaus: Mit diesem innovativen Misch-Konzept hat das anfangs des Jahres eröffnete Café Restaurant Wanninger in Oberammergau großen Erfolg. Bei der Einrichtung der Küche, welche vielfältige Aufgaben auf wenig Raum meistern muss, hat sich Wirt Thomas Feldmann vom Gastronomie-Report inspirieren lassen.

Erinnert Ihr Euch noch an den Teufelskerl Kurti? Vor genau einem Jahr haben wir Euch als Konzept zur „Küche der Zukunft“ Kurt Höllers „event gastronomie“ (u. a. Freibad Murnau, Restaurant Lido, Catering & Party-service) vorgestellt. Das Erstaunliche daran: All diese gastronomischen Aktivitäten werden kulinarisch in einer winzigen Küche umgesetzt. Möglich machen das die innovativen Kochgeräte der Fa. **Hugentobler** und ihr „freeze'n'go“-Kochsystem.

Diesen Bericht hat Thomas Feldmann mit größtem Interesse gelesen, schließlich hatte er gerade mitten in Oberammergau ein neues Objekt erworben und machte sich Gedanken über die Küchenausstattung. Als Gast hatte er „Kurtis event gastronomie“ bereits kennengelernt, bei seinem nächsten Besuch sprach er den Kollegen auf dessen Küche an. Höllers führte ihn bereitwillig durch sein winziges Küchenreich und vermittelte auch

den Kontakt zu „seinem“ Hugentobler-Mann Tobias Huber.

Feldmann gefiel, was er sah und hörte. Der gestandene Wirt (Jahrgang 65) kennt die Branche aus dem eff-eff – genauer gesagt seit Kindesbeinen. Aufgewachsen ist er in der Ettaler Mühle, dem Betrieb seiner Eltern. Sein erster eigener Betrieb war Anfang der 90er Jahre die Steckenbergalm in Unterammergau. Einige Jahre später eröffnete er den „1. Mexikaner“ in Oberammergau – das Lokal El Puente. Zur Überraschung aller Unkenrufer vom ersten Tag an ein Erfolg! Ein Kraftakt war eher, das Forsthaus Unternogg, weit hinter Altenau gelegen, so richtig zum Laufen zu bringen. Aufgrund seines ausgezeichneten Rufes erhielt Feldmann auch den Zuschlag für die Nato-Schule Oberammergau, wo täglich bis zu 400 Essen zubereitet werden. Das Aufgabenfeld reicht von der Verpflegung der Studenten bis hin zur Bewirtung von VIP-Gästen wie Ministern und Sterne-Generälen.



Fotos: Gastrep

„Wenn du Erfolg haben willst, musst du besser und anders sein als die Mitbewerber“, so das Motto von Thomas Feldmann. „Es macht mir Spaß, etwas Neues aufzubauen.“ Wenn die Betriebe laufen, verpachtet Feldmann sie – am liebsten an Top-Mitarbeiter, und ist bereit für neue Herausforderungen.

Als ihm das Café in der Ortsmitte von Oberammergau angeboten wurde, griff er nach kurzer Überlegung zu. Am gut eingeführten Konzept „Café/Konditorei“ wollte er nicht rütteln aber es ergänzen. „Ich wollte schon immer ein Steakhouse machen“, erzählt Feldmann. „So etwas hat es bislang in Oberammergau noch nicht gegeben.“ Genau solche Aufgaben reizen ihn: der erste Mexikaner in O'gau, das erste Steakhouse in O'gau...

Sein Mut ist erneut belohnt worden – das Mischkonzept läuft prächtig, nicht zuletzt dank der innovativen Küche. Die Küchenbrigade im Café Restaurant Wanninger arbeitet seit der Eröffnung mit einem Combidämpfer Practico Vision 623, einem FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster „Cubo“, einem Hold-o-mat KTM, mehreren GreenVac-Schalen, zwei Sous Vide-Becken (20+58 Liter) und einem 1/1 Induktionsgrill – alles aus dem Hause Hugentobler.

Tagsüber läuft das Café-Geschäft mit Kuchen und Torten aus

*Combi Practico Vision, Hold-o-mat, kleines Sous-Vide-Becken, Induktionsgrill, etc.: die „Hugentobler“-Küchenzeile im Café Restaurant Wanninger in Oberammergau.*

eigener Produktion und einer kleinen Mittagskarte (z. B. Backhendl, hausgemachte Pasta, Sandwiches, Salate, etc.). Die Gerichte werden soweit wie möglich mit dem „freeze'n'go“-System und professionellem Schockfroster produziert und aufbereitet. Abends wird das Lokal mit rund 65 Plätzen zum

**Top Qualität!**  
5 Jahre Kantenbruch-Garantie mit Churchill Porzellan!!!  
**Top Service GmbH**  
081 65/9487 30  
www.topservicegmbh.de

Steakhaus auf hohem Niveau. Die Steaks werden mit Sous Vide vorproduziert, im FrigoJet schnellgekühlt und im Abendgeschäft mit Sous Vide regeneriert und anschließend gegrillt. Die Beilagen laufen meist über „freeze'n'go“!



Abends verwandelt sich das gemütliche Café in ein Steakhouse.

Für Leser, die dieses Kochsystem noch nicht kennen: Das Grundprinzip bei „freeze'n'go“ ist, Lebensmittel oder auch tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster zu kühlen bzw. professionell schockzufrieren und in GreenVac-Schalen zu vakuumieren. So bleiben nach Angaben der Fa. Hugentobler der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden.

Der FrigoJet, das Vakuumiergerät und die GreenVac-Schalen sind die Basics für „freeze'n'go“. Der Hold-o-mat wird zur Produktion und zum Warmhalten genutzt. Im Sous Vide-Becken können die Lebensmittel, z. B. die Steaks, im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen erwärmt, gegart oder warmgehalten werden. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden.

So weit die Theorie, wie sieht's in der Praxis aus? „Ich bin begeistert und ein richtiger Fan geworden“, so Thomas Feldmann. „Nehmen wir das Grillgemüse – unsere klassische Beilage zu den Steaks. Die kann unsere Küchenbrigade in ruhigen Zeiten ohne jeden Stress vorbereiten: schneiden, würzen, mit Butter abschmecken, anbraten, schnellkühlen und dann in den Green Vac-Schalen lagern. Dabei kann sich das Aroma so richtig entfal-

ten. Bei Bedarf wird das Grillgemüse in der Pfanne servierfertig gemacht – in Top-Qualität, mit tollen Farben. Das Rot der Paprika, das Gelb der gelben Rüben – das leuchtet so richtig raus aus den Portionen. Unsere Gäste sind begeistert.“

Thomas Feldmann ist kaum zu bremsen: „Sie müssen sich das vorstellen. Ob der Gast am Dienstag oder Donnerstag kommt, stets können wir dieselbe exzellente Qualität bieten. Nie hat der Koch im Stress das Würzen vergessen, nie hat er eine zu große Prise genommen. Einfach sensationell.“

Beim Markenzeichen des Steakhauses stehen die Sous Vide-Becken im Mittelpunkt. „Wir bekommen die Steaks, gut abgehangen, in Top-Qualität angeliefert. Dann werden sie auf Portionsgröße geschnitten, gewürzt, vakuumiert und kommen für 3–4 Stunden bei ca. 45 Grad ins Sous Vide-Becken. Das gibt unseren Steaks einen einzigartigen Geschmack.“

Wie es sich für moderne Küchengeräte gehört, sind die Hugentobler-Innovationen flexibel nutzbar. Der FrigoJet Schnellkühler/Schockfroster eignet sich beispielsweise auch ideal zum Kühlen von Käsekuchen. „Durch diese Behandlung fällt der Kuchen nicht zusammen und steht hinterher wie eine Eins im Regal“, erzählt Feldmann.

Damit die Küchenbrigade die vielen Vorteile der Geräte kennt und anwendet, ist eine gründliche Schulung das A und O. „Ich habe den Hugentobler-Leuten klar gesagt: Wenn ich Eure Geräte kaufe, dann brauche ich Unterstützung“, so Feldmann. „Und diese Zusage ist



Damit den Gästen ein gleichbleibend hochwertiger Fleischgenuss geboten werden kann, „schwimmen“ die Steaks noch eine Runde im großen Sous Vide-Becken.

mehr als eingehalten worden. Tobias Huber war nach dem Einbau 3–4 Tage bei uns in der Küche, um meine Leute mit dem System vertraut zu machen. Er ist mit uns in zwei Betriebe gefahren, die bereits mit dem Hugentoblerschen Kochsystem arbeiten – und er war auch am Tag der Eröffnung da und hat mitgeholfen.“

Das Fazit von Thomas Feldmann lautet: „Schweizer Küchen-

technik und Know-how in Form von persönlicher Begleitung gibt's nicht zum Schnäppchen-Preis. Aber die Investition lohnt sich voll und ganz!

Gastrep

## Beelonia

Ihr Partner seit 1880 für

### Grilltechnik:

Holzkohlengrill · Lava-Gas-Grill  
Spanferkelgrill · Ochsengrill, auch als Leihgerät

### Räuchertechnik:

Räuchergeräte mit Holz, Gas + Elektroheizung

### Koch- + Brühkessel:

mit Holz, Gas + Elektroheizung, rund und viereckig  
aus eigener Produktion (Familienunternehmen!)

info@beelonia.de • Tel. 02586-275 • www.beelonia.de

www.caffevergnano.com

**UND WIE TRINKEN SIE IHREN KAFFEE?**

**VERGNANO.**

Peter-Anders-Str. 9  
81245 München  
Tel +49 89 8299640  
Fax +49 89 82996439  
www.farnetani.de  
info@farnetani.de

VERGNANO 1882  
EINE GESCHICHTE AUS KAFFEE