



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Die gute Freiheit

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten unter 3 J/Jahr
 > Invernia > Invernia Zulu > Blackline
 > Low opening control > Abfluge-Rohrventilator



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-AP10P
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmte die stromsparendste
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*


*Die wöchentliche Minibarpreis-Flachrate beträgt max. 30%,
 einbezahlbar (2- und 4000 € Geldeinheiten für 3 Tage Vorleistung)



Suche
Branchen
Medien




Küchen großer Meister: Nicholas Hahn im Ai Pero, Hotel Am Ochsentor in Andernach / HAKA / Eibach / Berner / Alto-Shaam



Auch wenn das Hotel am Ochsentor in Andernach erst 2016 neu erbaut wurde ist der Ort, an dem es steht, zweifelsohne historisch. Investor Rolf Doetsch (RD-Gastro) ließ in fußläufiger Nähe zu der alten, noch gut erhaltenen Stadtmauer eine kleine Gastro-Meile entstehen - mit dem noblen Hotel Am Ochsentor, drei Restaurants und einer Bar. Ein kompletter Straßenzug aus mehreren Einzelhäusern wurde so zu einem modernen Hotel-& Gastronomie-Komplex umgestaltet. > Involviert waren Christian Eckhardt, der das 2-Sterne-Restaurant Purs mitgeplant hat, Sterneköchin Sarah Henke, welche im YOSO ihre „Vier-Elemente-Küche“ mit der üppigen Aromawelt Asiens zelebriert, sowie Frank Seyfried, der frühere Küchenchef des Ai Pero, der mittlerweile von Nicholas Hahn abgelöst wurde. Er zeichnet seit August als Chef de Cuisine mit den Abteilungen Fine Dining, Trattoria und Weinlounge, verantwortlich. Das Ai Pero entstand nach den Entwürfen des Interior-Designers Peter Buchberger aus München. Optimale Küchentechnologie > Die Küche wurde, wie die des Restaurants Purs, von eibach-die-küche in Voll-Hygiene-Ausführung geliefert - flächenbündig, mit fugenlosen Arbeits- und Abstellflächen. Thermisches Glanzstück, und kennzeichnend für das Ai Pero, ist die HAKA-Induktions-Herdanlage mit Berner Einbauten, zwei-2er Induktions-Kochfelder mit je zwei quadratischen Kochfeldern (je 10 Kw), einem Insel-Induktionskochfeld mit flächendeckenden Spulen und einer beidseitig bedienbaren Grillplatte mit zwei Heizzonen. Mit integriert in der Herdanlage sind Wärmezüge (Alto Shaam) zum schonenden Langzeitgaren. Das Netzwerk an Gestaltungsmitteln, das Wolfgang Eibach an Möglichkeiten der Umsetzung zur Verfügung stand, hat dieser, um die Küche adäquat auf das Haus zuzuschneiden, mit weiteren Geräten wie TK-Boxen und Kombidämpfern für jeden Posten sowie Schnellkochkessel, Salamander, Arbeitschrankanlagen und Geschirrspülanlage ideal bestückt. Der Pass, mit Wärmebrücke und Halothermstrahlern erhielt eine schwarze Granitauflage (Nero Impala), auf der auch angerichtet werden kann. ...ff

Gastronomie & Hotel
Impulse

Titel Gastronomie & Hotel Impulse

Ausgabe 2019-11/12

Seite 62-65

Verlag Kreativ Media Verlag GmbH

Branchen-Links

Thermische Ausstattung

Küchentechnik, Küchenblöcke

SIBRA 50
 Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

Spezial-Rechtsschutz
ERGO

RESCH & FRISCH
 AM LIEBSTEN IMMER

VITO
 oil filter system



seit 1876
 Großküchen-Geräte und
 Kleingeräte für Gastronomie,
 Hotellerie und Catering



world of cooking
 Die ganze Welt der
 Profikochtechnik



SelfCookingCenter und
 VarioCookingCenter – eröffnen
 Sie sich neue Horizonte

aufklappen



Kompromisslos anders.





Die gute Freiheit