

206

# Aufgekocht.

Küchen-Visionen von **SALVIS-FRANKE**

## SALVIS und damit „Pasta“!

**Pasta-Grill-Bar MARIO setzt auf Hightech von SALVIS.**

**Familie Plachutta nun auch authentisch italienisch.**



Das MARIO, Wien



■ Gasthof zum Krönele, Lustenau

■ Gasthof Überfuhr, Salzburg

■ Restaurant Torggel, Föthis

**FRANKE**

**SALVIS**

VOLLER SERVICE AUS EINER HAND.

## Gasthof zum Krönele, Lustenau - Frauenpower aus Tradition.



Es sind die Töchter, die bereits in vierter Generation dem Gastbetrieb in Lustenau mit ihren Vorstellungen von Gastlichkeit ihren Stempel aufdrückten und das „Krönele“ zum 4-Sterne-Haus krönten.

Im Zentrum des Hauses steht höchste Qualität in allen Bereichen. Aus dem eigenen, biologischen Anbau werden mehr als 16 Tonnen Gemüse pro Jahr für anspruchsvolle Gäste verarbeitet.

Das neue „Herzstück“ in der Küche sorgt dafür, dass hohe Qualität bei schonender Zubereitung auch erhalten bleibt. Chefkoch Horst Gerold, fünf Köche und sechs Lehrlinge sind von den Vorteilen der neuen Küchentechnik überzeugt: Intelligente Geräte erleichtern die Vorbereitung und das Garen.

H3-Hygiene-Möbel machen Reinigung und Handhabung einfacher, innovative Induktionstechnik sorgt für ein besseres Raumklima, weil die Geräte nur dann Energie freisetzen, wenn sie benötigt wird.

### FACTS

#### Induktionsherdanlage:

- 3 Induktionsfelder
- Wok
- Salamander
- Induktionsgrill
- Pastakocher
- Doppelfritteuse
- Hold-o-mat
- H3-Unterbauten
- 2 Kombi-Dämpfer
- Drucksteamer
- Schockfroster
- Diverse Tiefkühlleinheiten für Gemüse und Patisserie

## PASTA-GRILL-BAR MARIO - das leichte Leben kommt nach Hietzing.

Das MARIO verkörpert den legeren, zeitgemäßen Restauranttyp mit mediterranem Touch, der in Hietzing und Umgebung seinesgleichen sucht – eine Trattoria des 21. Jahrhunderts.

Sei es der Pastateller oder die ausgedehnte Mahlzeit – im Mario fühlt man sich zu jedem Anlass gut aufgehoben. Es ist das Lokal für jeden Tag, ohne Anspruch auf Exklusivität.

Dieses Restaurant ist eine neue Form der Trattoria – ehrlich, gemütlich und ein Raum, in dem sich sowohl das Essen, als auch der Gast entfalten kann. Neben Pastagerichten aus täglich frisch zubereiteten Teigwaren gibt es im Mario Fisch- und Fleischgerichte vom Grill mit mediterranen Beilagen, Spezialgerichte – jeden Monat neu, Risotto, Vorspeisen- und Dessertklassiker in zeitgemäßer Form präsentiert.

Ein Herzstück des Mario-Konzeptes stellt die italienische Kaffeekultur dar, bei der insbesondere der Zubereitung des Kaffees größte Beachtung geschenkt wird. Der Chef-Barista der Firma ILLY hat vor Ort persönlich die Ausbildung der Mario-Barista übernommen, denn nur ein Cappuccino mit der richtigen Crema lässt die Herzen von Kaffeegenießern höher schlagen.

Der beim Barista direkt an der Theke konsumierte Espresso kostet, da die Bedienung durch den Kellner entfällt, wie in Italien (der Durchschnittsitaliener konsumiert 10-12 Espresso pro Tag) 1,10 Euro, der Cappuccino 1,60 Euro. Um den Kunden diesen schnellen hochwertigen Kaffeegenuss näher zu bringen, wird diese jahrzehntelange italienische Tradition auch im Mario gelebt.

Gerade im Weinsegment wurde besonders auf das Preis-Leistungs-Verhältnis geachtet.

Das Weinangebot erstreckt sich über 40 verschiedene Weine, von denen mehr als die Hälfte auch offen angeboten werden. Diese Weine stammen vorwiegend aus Österreich und dem Mittelmeerraum und wurden sorgfältig nach Preis-Leistungskriterien ausgewählt. Ab Frühjahr 2007 wird das Mario (neben ca. 110 Plätzen inkl. Hochtischbereich und Steh-Bar im Restaurant) auch über einen ansprechend designten Frei-Loungebereich mit ca. 160 Sitzplätzen verfügen.

### Steckbrief

Mario Plachutta



Geboren am 23. Oktober 1968 in Wien • verheiratet • 2 Kinder • Ausbildung: MODUL 5 Jahre - Weiterbildung in Hongkong, Genf, Nizza, Toronto und Florenz • Lieblingsauto: Das Auto aus Maranello • Hobby: Meine Geschäfte • Lieblingsessen: Beinfleisch mit Semmelkren • Lebensziel: Die Marke

„PLACHUTTA“ zur legendären Gastromarke international ausbauen.

„Die Küche im „Mario“ (von der Planung bis zur Umsetzung von Werner F. Redolfi, Firma Küchensystem Franke Wien) ist die funktionellste und schönste Küche aller Plachutta-Betriebe. Die Stärke der Planung von Werner F. Redolfi ist die einzigartige Fähigkeit, unermüdlich unsere Ziele und Vorgaben in Funktion und Sinn zu hinterfragen und auf den modernsten Stand der Technik und Hygiene für unser Unternehmen umzusetzen.“

### Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9.00 bis 0.30 Uhr  
Sa/So 11.00 bis 0.30 Uhr



## Genießen heißt Erleben - sich Zeit nehmen - „Carpe diem“, die Zeit nutzen.

**D**as ist das Motto der Familie Biladt, die den Gasthof Überfuhr in Salzburg am Ignaz-Rieder Kai zur großen Zufriedenheit ihrer Gäste führt.

Ob ein romantisches Dinner For Two, ein Abendessen im lauschigen Gastgarten mit Blick auf die Salzach in gemütlicher Runde oder ein rauschendes Hochzeitsfest - die Wirtsleute verwöhnen Sie gerne. Damit alle diese Herausforderungen auch bewältigt werden können, hat sich die Familie Biladt für einen neuen FRANKESALVIS HERD aus der Linie VISION vom Großküchenprofi a&g Salzburg entschieden. Diese wegweisende Herdlinie von Salvis unterstreicht die langjährige Erfahrung und Kompetenz der Schweizer im Herdbau.

Mit dem eleganten Design vereint dieser Herd Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit mit den technisch innovativsten Lösungen.

Durch die maßgeschneiderte Auswahl an thermischen Modulen, Induktions-Kochfeldern, Zonen und Flächen, selbstfüllender Bainmarie, Fritteusen mit automatischer Filterung, Bräter flächenbündig eingeschweißt, ist eine optimale Kochleistung garantiert, welche Wolfgang Biladt als Küchenchef mit seinen Kochkünsten auch jeden Tag bestätigt.



## Das Winterstellgut - ein beliebtes Ausfluggasthaus im Salzburger Land.



Das Winterstellgut liegt im Zentrum von Annaberg im Lammertal und ist ein Ort der Bewahrung von zeitlos Gutem auf 1000 Meter Seehöhe. Am genussvollsten lässt sich dies mit Hilfe der Küche erkunden.

Hier werden ausgesuchte Produkte aus der Region mit viel Liebe zum Detail und höchstem Qualitätsanspruch zu traditionellen und dennoch außergewöhnlichen Gerichten veredelt. Küchenchef Erwin Werlberger und Wolfgang Walkner von a&g Salzburg wurden vom Anfang bis zur Ausführung mit diesem einzigartigen Projekt betraut. Die Küchenplanung wurde von den Profis bis ins kleinste Detail durchdacht und von Grund auf neu gestaltet. In der Küche wurde die gesamte Palette an hochwertigen Salvis-Produkten samt Serviceleistungen zum Einsatz gebracht.

Beeindruckend ist die modern verwendete Technik. Mit einer Vielzahl an thermischen Einbauten wie Grillplatte, Stahlkochfeld mit flächendeckendem Induktionskochfeld, Kochbesteckbehälter mit Wasserzulauf und beheizter Anrichtefläche wurde das intelligente Kochzentrum genau auf die Bedürfnisse des Betriebes abgestimmt. Auch die Vorbereitungsplätze für Fleisch und Gemüse sowie die Spülküche und Lagertechnik wurden mit Salvis Edelstahlmöbeln eingerichtet.

**Kontakt** Winterstellgut  
Braunöztzof 4  
A-5524 Annaberg  
Telefon: +43 (0)6463 / 60078-0  
Fax: +43 (0)6463 / 60078-10  
E-Mail: willkommen@winterstellgut.at  
www.winterstellgut.at

## ENERGIE-TOWER GMUNDEN setzt auf Salvis-Technik.

**A**m Standort der Energie AG in Gmunden sind für den oberösterreichischen Energieversorger 500 Mitarbeiter tätig. Mit dem neuen Energie-Tower wurde am Ortseingang neben dem markanten OKA-Turm ein neues Bürogebäude in spektakulärer und natürlich energietechnisch zukunftsweisender Form errichtet. Im Erdgeschoß hat auch das neue Mitarbeiterrestaurant seinen gebührenden Platz gefunden.

Im locker gestalteten Buffetbereich wird morgens Frühstückskaffee und die Kleinigkeit für zwischendurch angeboten. Zeitgleich wird in der neuen Küche bereits mit den Vorbereitungen für die Mittagsmenüs begonnen.

Es werden wochentags bis zu 400 Menüs frisch gekocht, ein Teil des unterschiedlichen Speisenangebotes sogar à la minute.

Der Gast bedient sich lediglich am Salat- und Dessertbuffet sowie bei den Getränken selbst, Suppe und Hauptspeise werden individuell vom Serviceteam an den Tisch gebracht. Dies ist für eine Betriebsverpflegung etwas Besonderes, daher ist in der Küche spezielles, eben genau auf die Anforderung zugeschnittenes technisches Equipment gefragt.

Gertrude Grabner und ihr Team verlassen sich bei der Produktion auf Flexipfannen mit und

ohne Druckgaren und natürlich auch auf 3 Salvis Easy Evo Kombisteamer mit Climatic.

À la minute gekocht und finalisiert wird auf einem Salvis VisionPro Herdblock mit Flächen-Induktionsfeldern, einem Induktions-Wok, einer 2-Zonen-Grillplatte und einer Hochleistungs-Fritteuse mit Ölfiltersystem. Eine kleine Bainmarie für die Saucen darf natürlich nicht fehlen.

Auf den Herd noch aufgebaut ein Highlight: Salamander Vitesse, der Name sagt alles.

In die Montagekonsole für den Salamander sind noch Arbeitssteckdosen für den Mixstab eingelassen - eben ein perfektes Kreativzentrum.

Die eingespielte Küchencrew zaubert täglich Kreationen auf bis zu 150 Teller, die so manches Top-Restaurant neidisch werden lassen könnten.

Die schönste Bestätigung für eine Küche sind zufriedene

Gäste mit vollstem Lob. Für GTM als Küchenausstatter ist die beste Bestätigung eine durchdachte Küchenlogistik mit hochmotivierten Mitarbeitern, da sie sich auf die für sie perfekte Technik verlassen können.



# Restaurant Torggel, Röhthis - Tradition mit modernster Küchentechnik.



## FACTS

Planung und Lieferung der gesamten KÜCHENEINRICHTUNG mit Salvis Induktionsherd inkl. Induktions-Grill  
Kühl- und Tiefkühlmöbel  
Kombi-Dämpfer  
Hobart-Durchschub-Spülmaschine  
Komplette Kältetechnische Anlage inkl. Wärmerückgewinnungsanlage  
Proline 800 Schankanlage

**D**er Traum vom eigenen Gasthaus. Entsprungen aus der Liebe zu gutem Essen und erlesenen Weinen.

Entstanden in einem traditionsreichen Haus mit schönem Torggel-Garten unterhalb des Röhthner Weinberges. Drei Monate dauerte der Umbau rund um ein letztes Relikt der Röhthner Geschichte: Die Weinpresse aus dem Jahr 1670, die heute den Räumlichkeiten Geborgenheit verleiht. Für das „Salz in der Suppe“ sorgt Küchen-

chef Christian Brunbauer. Die klassische und alt bewährte österreichische Küche soll es sein, gewürzt mit einer Prise Internationalität für anspruchsvolle Gäste. Familien feiern hier ihre Feste, Geschäftsleute genießen den täglichen 3-gängigen Business-Lunch. Bis zu 120 Gäste können im Torggel problemlos bewirtet werden. Damit die Organisation reibungslos verläuft, wurde die perfekte Küchenplanung und -ausstattung dem Profi anvertraut: FHE Franke.



## Spillerner Gastwirtschaft, Spillern.



**D**ie FRANKE-SALVIS-Küche (geplant und eingerichtet von Küchensystem Wien) der Spillerner Gastwirtschaft ist das Reich von Spitzenkoch Meinrad Neunkirchner, dessen Ausbildung von zwei Meistern geprägt wurde: Eckart

Witzigmann und Pierre Troigros, dessen Landgastronomie seit drei Generationen mit drei Michelinsterne ausgezeichnet wird. Seinen persönlichen Stil erarbeitete sich Meinrad Neunkirchner durch das Wissen des legendären Alexandre Duma, dessen vergriffene Saucen-Kochbücher er in einem Antiquariat in Bordeaux fand und durch intensive Beschäftigung mit dem Erbe der Karthäuser, die im Laufe der Jahrhunderte ein unerschöpfliches Wissen über den Umgang mit der Natur hinterlassen haben. Den wohl größten Obst- und Kräutergarten Österreichs hat der Großvater, der Eigentümer-Familie Harmer, um

1930 auf einer Fläche von ca. 20.000 m<sup>2</sup> angelegt. Heute finden Meinrad Neunkirchner und sein Team im gepflegt verwucherten Obst- und Kräutergarten Raritäten wie Zitronenstrauch, Currykraut, Goldmelisse, Spitzmelde, Borretsch, Ananas- und Wasserminzen, Zitronenfarn, Spitzkohl, Schlehen, Mirabellen, Zwergmarillen, Maulbeeren und vieles mehr.

Wie maßgeschneidert passen Meinrad Neunkirchner und sein Souschef Jochen Bramreiter zur Idee der Spillerner Gastwirtschaft, aus natürlichen Zutaten und dem Wissen um ihre Verarbeitung ein gastronomisches Erlebnis zu machen!

## Kontakt

Spillerner Gastwirtschaft  
Stockerauerstraße 20  
A-2104 Spillern  
Telefon: +43 (0)2266 / 80 694  
Fax: +43 (0)2266 / 80 391-78  
E-Mail: email@spillernergastwirtschaft.at  
www.spillernergastwirtschaft.at

## Kundenberatung in Ihrer Nähe.

**FRANKE**

**SALVIS**

### Vorarlberg.

FHE Vertrieb von  
Gastronomieeinrichtungen GmbH  
Schwefel 87  
6850 Dornbirn  
Tel. +43 (0) 5572 / 33 266  
Fax: +43 (0) 5572 / 33 266-8  
E-Mail: office@fhe.at  
Internet: www.fhe.at

### Tirol.

FHE Vertrieb von  
Gastronomieeinrichtungen GmbH  
Kranebitter Allee 88  
6020 Innsbruck  
Tel. +43 (0) 512 / 287 484  
Fax: +43 (0) 512 / 287 484-9  
E-Mail: office@fhe.at  
Internet: www.fhe.at

### Salzburg. Kärnten.

a&g Salzburg  
Vertriebsgesellschaft mbH  
Julius-Welser-Straße 23  
5020 Salzburg  
Tel.: +43 (0) 662 / 43 42 43  
Fax: +43 (0) 662 / 43 42 43 85  
E-Mail: salzburg@aug.at  
Internet: www.aug.at

### Oberösterreich. Steiermark.

GTM Großküchentechnik  
Mayr Gesellschaft mbH  
Koaserbauerstraße 7  
4810 Gmunden  
Tel. +43 (0) 7612 / 633 66 - 0  
Fax: +43 (0) 7612 / 633 66 - 66  
E-Mail: verkauf@gtm.co.at  
Internet: www.gtm.co.at

### Wien. Niederösterreich. Burgenland.

Küchensystem  
Vertriebsgesellschaft mbH  
Eitnergasse 23  
1230 Wien  
Tel. +43 (0) 1 / 865 86 77  
Fax: +43 (0) 1 / 865 86 77 17  
E-Mail: wien@kuechensystem.at  
Internet: www.kuechensystem.at