

# FHE-NEWS | 07

**DAS IST SERVICE!**  
FHE FRANKE  
VOR ORT.

AUSGABE NR.07 | JÄNNER – DEZEMBER '07

INHALT IN DIESER AUSGABE:

HOTEL KORSTON (RUS) | SEITE 2

GOLDENES DACHL (A) | SEITE 4

ELSENALPSTUBE (A) | SEITE 4

HOTEL ILGA (A) | SEITE 5

BERGRESTAURANT ISSKOGEL (A) | SEITE 5

4-HAUBEN-KÖCHIN JOHANNA MAIER  
SCHWÖRT AUF FHE FRANKE | SEITE 6

HOTEL JUNGBRUNN (A) | SEITE 8

ROTES HAUS (A) | SEITE 8

SCHLOSS KRANZBACH (D) | SEITE 9

INTERVIEW MIT DIPL.ING. EDWIN HEINZ,  
GSM FREIE ARCHITEKTEN (D) | SEITE 9

K 42 (D) | SEITE 10

RESTAURANT „ROMA“ IN RIYADH (SAUD) | 10

SCHANKTECHNOLOGIE, DIE ÜBERZEUGT | 11

REVOLUTIONÄRE TECHNOLOGIE  
FÜR INNOVATIVE KOCHKUNST | 12



DER BISHER GRÖSSTE AUFTRAG: DAS HOTEL KORSTON | S 2

INNSBRUCKS „GOLDENES DACHL“ IN NEUEM GLANZ | S4

JOHANNA MAIER SCHWÖRT AUF SALVIS VISION PRO | S6

FHE FRANKE GOES SAUDIARABIA | S10





**Wolfgang Isenberg** **Beat Fuchs**  
Geschäftsführung FHE Franke



# GRÖSSTER EINZELAUFTAG DER UNTERNEHMENS- GESCHICHTE VON FHE FRANKE GEHT NACH RUSSLAND!

## KÜCHEN-SPEZIALITÄTEN VON FHE FRANKE.

Wenn von „Spezialitäten“ die Rede ist, denkt man automatisch auch an die Küche. Konkret an die Verarbeitung besonderer Zutaten, aus denen exklusive, exotische, regionale oder internationale Spezialitäten zubereitet werden.

### VON ALLEM NUR DAS BESTE

Bei FHE FRANKE ist in den vergangenen Monaten oft von „Küchen-Spezialitäten“ die Rede. Allerdings meinen wir damit nicht die raffiniert angerichteten Speisen, die aus der Küche kommen. Wir sprechen von individuell konzipierten und maßgeschneiderten Spezial-Lösungen und besonderen Einsatzbereichen unserer Produkte – als umfassende Konzepte angerichtet und mit vielen Details und Raffinessen für den täglichen Gebrauch garniert.

### IN ALLEN MÖGLICHEN ANWENDUNGSBEREICHEN

Kurz und gut: es geht um die volle Bandbreite der Anwendungsmöglichkeiten von FHE-FRANKE-Lösungen. Dazu haben wir Ihnen einen repräsentativen Querschnitt unserer Referenzprojekte zusammengestellt – das fängt bei der Pistengastronomie in 1950 Metern Seehöhe an und hört beim kleinen und feinen Landgasthof mit herausragenden regionalen Spezialitäten noch lange nicht auf. Darüber hinaus erfüllt FHE FRANKE auch ausgesprochene Sonderwünsche, z.B. für ein top-exklusives 4-Stern-Hotel oder einen Teil der „Flotte“ der Bodensee-Schiffahrt.

### WEIT ÜBER ÖSTERREICHS GRENZEN HINAUS

Dass Küchenlösungen von FHE FRANKE als Investitionsgüter gelten, ist hinlänglich bekannt. Neu ist, dass zusehends auch Investoren in den Exportmärkten in unsere professionellen Küchenkonzepte und -ausstattungen investieren. Im Zeitraum von 1998 bis 2007 haben wir über 30 Projekte mit verschiedenen russischen Auftraggebern abgeschlossen, die bei der Zubereitung hochwertigster Spezialitäten nicht auf Gastronomie-Hightech aus Österreich verzichten wollten.

*Wolfgang Isenberg* *Beat Fuchs*  
Wolfgang Isenberg Beat Fuchs



Josef Waldhuber



Roland Hörmann

Der Auftrag, ein Hotel- und Einkaufszentrum der Korston-Gruppe komplett mit modernster Küchen-, Bar- und Kühltechnologie auszustatten, schreibt Firmengeschichte. Denn mit mehr als 3,4 Millionen Euro Investitionsvolumen und einer Lieferung von insgesamt 26 vollbeladenen Sattelzügen von Dornbirn in die Hauptstadt der russischen Republik Tatarstan hat FHE FRANKE das größte Projekt seit Bestehen des Unternehmens erfolgreich abgewickelt.

Kazan, die Hauptstadt der Republik Tatarstan, blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Architekturführer schwärmen von Kazan als „eine Perle der Architektur, die Orient und Okzident in sich vereint“. Trotzdem: Diese aufstrebende Stadt hat bis heute Aufholbedarf an öffentlich zugänglicher Infrastruktur. So gab es bis vor kurzem keine Tagungsmöglichkeiten, wo sich die neuen und alteingesessenen Unternehmen der Region austauschen konnten. Mit dem Engagement der Korston-Gruppe hat sich das geändert. Sie zeichnet für die Errichtung eines topmodernen Hotel- und Einkaufszentrums verantwortlich, das ein Cineplex-Center mit 6 Kinosälen, ein Bowling- und Billard-Center, mehrere Themen-Bars und Fast-Food-Restaurants, einen Konzertsaal sowie repräsentative Konferenz- und Tagungsräume umfasst.

### HÖCHSTE QUALITÄT IN ALLEN BEREICHEN

Dass ein solches Hotel- und Einkaufszentrum eine Menge Leute anlocken wird, ist klar. Ebenso klar, dass diese Leute rundum erstklassig versorgt und gepflegt werden wollen. Bei der Wahl der Technologie, Ausstattung von Küchen, Bars, Schank und Kühlmöglichkeiten wurden keinerlei Kompromisse eingegangen – hier hat

sich die Korston-Gruppe zu 100 % auf das langjährige Know-how von FHE FRANKE verlassen. Schließlich arbeitet Hans Stohs, Senior Vice President der Korston Hotels & Malls, bereits seit mehr als 20 Jahren erfolgreich mit dem Dornbirner Küchenspezialisten zusammen. Nach der Umsetzung verschiedener Projekte für die Falkensteiner-Hotels in Kroatien und weiteren Hotelprojekten in Moskau, lag es für Herrn Stohs nahe, wieder bei FHE FRANKE anzufragen. Das Ergebnis: nach der Ausschreibung stand einmal mehr fest, dass sich FHE FRANKE auch am ausländischen Markt als Bestbieter in den Bereichen Qualität, Planung und Logistik etablieren konnte.

### 26 VOLLBELADENE SATTELZÜGE

Zurück nach Kazan, 700 Kilometer östlich von Moskau, wo Logistik-Experte und Projektleiter Roland Hörmann von FHE FRANKE alle Hände voll zu tun hatte, den reibungslosen Ablauf zu koordinieren. Das fing bei der gemeinsamen Vorbereitung mit Planungsexperten Josef Waldhuber an und hörte bei der Organisation des Transports von Dornbirn nach Tatarstan noch lange nicht auf. „Wir hatten einen erstklassigen und besonders verlässlichen Spediteur und Broker vor Ort bei

der Hand. Er war uns bei allen administrativen Angelegenheiten rund um den Transport und die Zollabfertigungen eine große Hilfe“, erklärt Roland Hörmann. Die wohl größte logistische Herausforderung bestand darin, die Beladung der Sattelschlepper in Dornbirn von Kazan aus zu organisieren: „Ich musste von Tatarstan aus das Gewicht und das Volumen der Ladung berechnen. Schon die kleinste Abweichung von diesen Werten hätte größte Probleme an den Grenzen ergeben.“ Schlussendlich sind doch alle 26 Sattelzüge in Kazan gut angekommen.

### NACH 108.000 FLUGKILOMETERN ANS ZIEL

Rund 20 vor Ort engagierte Arbeitskräfte sorgten für die weitere Montage der Dornbirner Küchentechnologie. Roland Hörmann über die Zustände auf der Baustelle: „Natürlich war es abenteuerlich. Teilweise waren die Bereiche fertig gestellt, andere wiederum nicht. Aber wir hatten genügend Zeit, alle Anschlüsse, Installationen und weitere Arbeiten ordnungsgemäß durchzuführen.“ Insgesamt wurden zwischen Planungsbeginn und Inbetriebnahme in einem Zeitraum von zwei Jahren rund 108.000 Flugkilometer vom FHE-FRANKE-Team „verfliegen“.

### JEDEN TAG NEUE ERFABRUNGEN

Das Projekt in Kazan wird nicht die einzige Herausforderung für die Planungs- und Logistikprofis bei FHE FRANKE bleiben. Derzeit sind fünf vergleichbare Projekte bei der Korston-Gruppe in Vorbereitung. Der Dornbirner Planungs-Spezialist Josef Waldhuber dazu: „Diese Projektdimensionen waren eine große Herausforderung. Einerseits konnten wir unser Know-how zu 100 % einbringen, andererseits haben wir unendlich viele neue Erfahrungen gesammelt. Das alles kommt

Mehr als 3,4 Mio. Euro Investitionsvolumen in Küchentechnologie von FHE FRANKE.

### DIE ECKDATEN DES GRÖSSTEN EINZELPROJEKTS VON FHE FRANKE:

1 Konzertsaal für 1.000 Personen mit	Bankettküche, Office und Proline-Schankanlage
5 Konferenzräume für weitere 1.000 Personen	Bankettküche, Office und Proline-Schankanlage
Restaurant „Le Buffet“	Küche, Getränke-Office + Proline
Italienisches Restaurant	Küche, Getränke-Office + Proline
Vienna Cafe	Küche, Getränke-Office + Proline
Promenaden-Bar	Bar, Proline-Schankanlage
Sternbar in Bowling-Anlage	Bar, Proline-Schank
Irish Pub	Küche, Office, Proline-Schankanlage
Night Club	2 Bars, Proline-Schankanlagen
Fast Food (mit 6 Themen) – über 60 m Länge	Küche, Free-flow, Proline-Schank
Cola- und Popcorn-Bar für Kinos (Cinema-Bar)	Bar und Proline-Schank
Komplette Bäckerei-Einrichtung	(für gesamtes Hotel/Mall-Projekt)
Komplette Personalküche	
Vorbereitungsküche	inkl. 30 Kühlräumen
	Kühltechnik mit russischem Partner vor Ort
am gesamten Areal	20 Schankanlagen

natürlich auch unseren anderen Kunden zugute!“ Hans Stohs, Senior Vice President der Korston Hotels & Malls, hakt nach: „Genau das ist der Grund, warum wir uns für FHE FRANKE entschieden haben. Da sind Experten am Werk, die auch gerne dazulernen – und das neu gewonnene Know-how sofort in die Tat umsetzen.“

### QUALITÄTSSICHERUNG VOR ORT

Um auch 700 Kilometer östlich von Moskau die gewohnt erstklassige Service-Qualität gewährleisten zu können, wurden Fachleute aus der Region von FHE

FRANKE zu Service-Spezialisten ausgebildet – und von der Korston-Gruppe fix angestellt. Logistik- und Koordinationsverantwortlicher Roland Hörmann erklärt: „Wir können nicht einfach Equipment in 26 Sattelzügen liefern und dann wieder verschwinden. Schließlich steht der Name FHE FRANKE für höchste Qualität – auf der ganzen Welt. Und die kann man nur vor Ort sichern.“ Mit dieser Vorgehensweise sind auch die passenden Rahmenbedingungen für zwei weitere Großprojekte geschaffen, die voraussichtlich im Frühjahr 2008 starten werden – selbstverständlich wieder in engster Zusammenarbeit mit FHE FRANKE. ■

**FHE FRANKE konnte sich auch am ausländischen Markt als Bestbieter in den Bereichen Qualität, Planung und Logistik etablieren.**



**NASTROWJE!**  
HIER WIRD  
AUSGESCHENKT –  
MIT DER  
PROLINE 800 VON  
FHE FRANKE.

## DIE KÜCHE VOM RESTAURANT „GOLDENES DACHL“ ERSTRAHLT DANK FHE FRANKE IN NEUEM GLANZ.

Nach dem klassischen Innsbrucker Wahrzeichen gefragt, antworten alle Einheimischen und Gäste unisono: „Das ist das Goldene Dachl“. Das stimmt nur zum Teil, denn Innsbruck ist seit April 2007 um eine Sehenswürdigkeit reicher, die mit dem Goldenen Dachl um die Wette strahlt: die neue Küche im „Restaurant Goldenes Dachl“ – natürlich von FHE FRANKE.



Das Restaurant „Goldenes Dachl“ ist eine Innsbrucker Gastronomie-Institution.

Bereits 1970 wurde dieser Traditionsbetrieb von der Plus Gastronomie Innsbruck übernommen – dementsprechend älter war die Küche. Betreiber Andreas Kammerlander über die Gründe, dieses dringend notwendig gewordenen Umbaus: „Nach mehr als 40 Jahren im Dauerbetrieb haben die Reparaturen in der alte Küche überhand genommen. Die Anpassung an die aktuellsten Hygiene-Standards wäre nicht mehr sinnvoll zu finanzieren gewesen. Als logische Konsequenz daraus haben wir uns für eine nachhaltige Komplettlösung entschieden.“ Davon profitieren in erster Linie die Gäste.

### QUALITÄT KOMMT BESSER ZUR GELTUNG

Dass auch bisher nur hochwertigste Zutaten verarbeitet wurden, versteht sich von selbst. Dank modernster Küchentechnologie ist es den Köchen im „Goldenen Dachl“ nun möglich, diese Zutaten noch schonender und gesünder zuzubereiten. Die Mitarbeiter nutzen begeistert die neuen Möglichkeiten und sparen durch Automatisierung zusätzlich wertvolle Arbeitszeit. Vor allem die Elro-Druckbräusiere, ein wahres Multitalent, hat es den Köchen angetan. Andreas Kammerlander über die nächsten Schritte: „Wir wollen, dass unsere Leute das Potenzial ihres Arbeitsplatzes 100 %ig ausnutzen können. Deshalb werden unsere Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen von FHE FRANKE in den vielen technischen Finessen der Geräte kompetent geschult.“

### EIN „COOLEES“ ARBEITSUMFELD

Seit der Modernisierung der Küche ist die Effizienz

deutlich gestiegen. Das hängt vor allem auch mit der neuen Raumplanung des Restaurantbetriebs zusammen. Tageslageräume wurden vom Keller in Nebenräume der Küche verlegt, was zu deutlich kürzeren Wegzeiten im Haus führt. Durch den Umstieg von Gas auf Strom und Induktionstechnik konnte die Arbeitstemperatur in der Küche reduziert werden. Ein Umstand, der sich auch in geringeren Betriebskosten für die Lüftung bezahlt machen wird.

### HANDSCHLAGQUALITÄT VON FHE FRANKE

Die Entscheidung für FHE FRANKE fiel im Zuge einer Wettbewerbspräsentation. Andreas Kammerlander erklärt: „Wir können bis heute über FHE FRANKE nur Positives berichten. Die Erstausschreibung war perfekt und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis hat optimal gepasst. Dieser Partner hat Handschlag-Qualität!“ Doch auch im täglichen Betrieb gibt es gute Gründe, sich für FHE FRANKE zu entscheiden: Der Service-Stützpunkt ist „vor der Tür“. Sogar im Falle des Falles wird innerhalb kürzester Zeit eine [technische] Lösung gefunden. Diese Argumente sind entscheidend, wenn sich Restaurants wie das „Goldene Dachl“ an 365 Tagen im Jahr voll auf die Funktionstüchtigkeit ihrer Küche verlassen müssen. ■

### LIEFERUMFANG:

- Komplette Küchenausstattung in H2-Hygieneausführung
- Induktions-Herdanlage inkl. frifri-Einbaufriteusen mit Pumpsystem
- div. Geräte wie z.B. Druck-Garbraisierer Elro, Combi-Dämpfer, etc.
- Geschirrspül-Anlage

## DEUTLICH BESSERES ARBEITSKLIMA DURCH INDUKTIONSTECHNIK.

Oberlech genießt seit vielen Jahren den Ruf, ein außergewöhnlicher Urlaubsort zu sein. Denn dieser Teil der Gemeinde Lech ist im Winter autofrei und wird durch ein weltweit einzigartiges unterirdisches Versorgungssystem beliefert. Das Hotel Ilga folgt diesem Klimagedanken und geht noch einen Schritt weiter. Mit modernster Induktionstechnik von FHE FRANKE wird zusätzlich Energie und Abwärme eingespart – ganz im Sinne des Klima- und Arbeitsklimaschutzes.

2007 zogen Christine und Anton Walch einen Schlusstrich unter die Themen „Energieverschwendung“ und „Hitzeanstau“. Dazu kam, dass immer mehr Tagesgäste auf der sonnigen Hotelterrasse gleich neben der Schipiste einkehrten – die alten Strukturen reichten nicht mehr aus, um die gestiegene Nachfrage zu bedienen. „Wir legen Wert auf höchste Qualität. Sowohl beim Frühstücksbuffet, im Restaurant und auf der Sonnenterrasse. Dadurch war die Anschaffung einer komplett neuen Ausstattung unumgänglich“, erklären die Wirtsleute Christine und Anton Walch.

### VON 30 °C UND STARKER ZUGLUFT AUF NORMALE ARBEITSTEMPERATUR

Ein weiterer Grund für die Investitionen: das Arbeitsklima in der Küche. Genauer gesagt, die Arbeitstemperatur, die bis vor kurzem jeden Koch zum Schwitzen brachte. Um alle Speisen à la carte anzubieten, liesen die Köche Herd und Grill einfach laufen, um keine Zeit mit Aufwärmen zu verlieren. Das Resultat waren

### LIEFERUMFANG:

- Frühstücksküche und Getränkeoffice für Terrasse
- Franke Herdblock inkl. Salvis Induktion und Induktions-Grill
- Combidämpfer Salvis Easy Evo mit Autoclean
- Combidämpfer Salvis Evolino
- Drucksteamer Salvis Vitality mit Kerntemperaturfühler
- Salamander Salvis Vitesse
- Kältetechnische Anlage inkl. Wärmerückgewinnung
- Innox Schockfroster
- Geschirr- und Gläser-Spülmaschinen
- Ideal Kühlpulte
- Narr Kühlzellen und Tiefkühlzelle

Küchentemperaturen jenseits der 30 °C. Mit der neuesten Induktionstechnologie in Herd und Grill gehören solche Thermometeranzeigen der Vergangenheit an. Anton Walch ist begeistert: „Die Kochstellen sind in Sekunden betriebsbereit und strahlen kaum Abwärme aus. Und auch die Energiebilanz kann sich nun sehen lassen!“

### AUSWAHL À LA CARTE

Im Hotel Ilga wird stets frisch gekocht. „Wir sind das einzige Hotel der Region, das im Hotel nur Frühstückspension anbietet. Denn unsere Gäste sollen sich ihr Mittag- und Abendessen selbst aussuchen können“, geht Herr Walch ins Detail. Das bedeutet mehr Arbeit für die Mitarbeiter – und die neuen Geräte. Kein Problem: Mit mehreren Combidämpfern, einem Drucksteamer, praktischen Kühlpulten und einer topmodernen Geschirr- und Gläserpülmaschine ist das Ilga bestens für die Zukunft gerüstet. „Das verdanke ich dem praktischen Küchen-Know-how von FHE FRANKE“, ergänzt Anton Walch.

### PRAKTISCHES KOCH-KNOW-HOW

Der Kontakt zu FHE FRANKE kam über eine Empfehlung zustande. Im Zuge der Gespräche und Planungen erwies sich der Dornbirner Küchenspezialist einmal mehr als zuverlässiger Partner. Ein Eindruck, der im verbindlichen Angebot bestätigt wurde. Als Bestbieter setzte FHE FRANKE das komplette Projekt in Oberlech um – und trägt dadurch nachhaltig zur Verbesserung des regionalen (Arbeits-)Klimas bei. ■



Mehr als 22 Jahre bekochten Christine und Anton Walch ihre Gäste im Hotel Ilga mit den Geräten der alten Küche.

## Die neue Eisenalpstube setzt auf Küchen-, Bar- und Free-Flow-Technik von FHE FRANKE.

## DER KRÖNENDE ABSCHLUSS EINES PISTENTAGES.

In einem waren sich Schi- und Snowboardfahrer immer schon einig: wer auf den Pisten von Damüls unterwegs ist, beendet seinen Wintersport-Tag mit einem Einkehrschwung in der Eisenalpstube. Daran hat sich auch nach dem Um- und Neubau nichts geändert. Im Gegenteil: jetzt, wo die Küchen- und Schankausstattung auf dem neuesten Stand der Technik ist, kann Gilbert Wohlwend noch gezielter auf die kulinarischen Anforderungen seiner Gäste eingehen.



An schönen Wintertagen scheint in Damüls die Zeit stillzustehen. Anders in der Eisenalpstube, deren Eigentümer und Betreiber Gilbert Wohlwend alles daran setzt, mit den Anforderungen seiner Gäste stets Schritt zu halten. Die logische Konsequenz daraus: ein neues Gastronomiekonzept, das bereits heute den Standards der Zukunft entspricht – vor allem in küchen- und schanktechnischen Belangen.

### SCHAUKÜCHE: FRISCHER GEHT'S NICHT

Rund 120 Hausgäste mit Halb- und Vollpension sowie mehr als 1.000 Tagesgäste werden über die Großküche der Eisenalpstube täglich versorgt. Eine Aufgabe, die mit der inzwischen mehr als 26 Jahre alten Küche nicht mehr zu bewältigen war. Mehr noch: das neue Gastronomiekonzept setzt auf Kundennähe und Transparenz in Form von Schauküchen im Free-Flow-Bereich. Regelmäßig wechseln kulinarische Schwerpunkte wie „Pasta“, „Grill“ oder „Wok“, die vor den Gästen frisch zubereitet werden. Aber auch die Küchenzone für die Hausgäste kann sich sehen lassen. Bei deutlich mehr Tageslicht und großzügig angelegten Arbeitsflächen können sich die Köche voll entfalten.

### ZUKUNFTS-TECHNOLOGIE

Gilbert Wohlwend setzt auf modernste Technologien: Induktion bei Herd und Grill gehören für ihn zum Stan-

dard der Zukunft. In Hinblick auf die strengen Hygieneregeln, die einfachere Reinigung und den langfristigen Werterhalt der neuen Kücheneinrichtung hat er sich in der Eisenalpstube für Unterbauten in H3-Ausführung mit exklusiver INOXplus®-Veredelung entschieden.

### 100 % ZUFRIEDENHEIT

Auf die Frage, warum Gilbert Wohlwend FHE FRANKE als Ausstattungs-Partner für die neue Eisenalpstube gewählt hat, weiß er klare Antworten: „Auch wenn wir früher mit einer anderen Küche gearbeitet haben, hat bei diesem speziellen Projekt das Know-how von FHE FRANKE einfach besser gepasst. Entscheidend waren schließlich auch die vorangegangenen Besprechungen, die laufende Betreuung und die Abläufe während der Umsetzung – da hat einfach alles gepasst!“ ■

### LIEFERUMFANG:

- gesamte Großküchen-Ausstattung
- Induktionsherd und -grillplatten
- Unterbauten in H3-Ausführung und INOXplus®-Veredelung
- Theken-, Bar- und Free-Flow-Anlagen
- Inkl. Kühlmöbel und Kältetechnik

## Deftiges aus der Küche von FHE FRANKE.

## EIN HOCHGENUSS:



MIT DER PROLINE 800 GIBT'S AUCH AUF ÜBER 1.950 METERN EINE KRISTALLKLARE QUELLE.

## HÖCHSTER GENUSS IM BERGRESTAURANT ISSKOGELE.

Die Zillertalarena-Gerlos ist um eine Attraktion reicher: das Bergrestaurant Isskogel, das auf rund 1950 m neu erbaut wurde. Hier kehren sowohl im Sommer als auch im Winter Wanderer und Schifahrer ein, um gemütlich Pause zu machen. Die kulinarischen Schmankerl dazu kommen aus der Küche von FHE FRANKE.

Wenn der Berg ruft, ist auch das Bergrestaurant Isskogel bis auf den letzten Platz belegt. Bis zu 400 Personen finden im gemütlichen Restaurant und auf der sonnigen Terrasse Platz – so gut wie jeder bestellt eine der deftigen Hauptspeisen. In der Küche und im Free-Flow-Bereich von FHE FRANKE herrscht reger Betrieb – aber keine Hektik, denn die Köche sind mit den Geräten und Abläufen bestens vertraut.

### VOLLAUSSTATTUNG FÜR VOLLBETRIEB

Sowohl in der Vorbereitungs- als auch Schauküche, die im Free-Flow-Bereich integriert ist, wird mit modernster Induktionstechnik gekocht. In der Schauküche selbst kommen mehrere leistungsfähige frifri-Friteusen-Stationen zum Einsatz, denn am Berg werden besonders gerne Schnitzel und Pommes bestellt. Für andere „Gipfel-Klassiker“ wie Spaghetti, Germknödel und andere Gerichte kommen die bewährten Combi-Dämpfer zum Einsatz. Der leistungsfähige Geschirrspül-Bandautomat von Hobart sowie

### LIEFERUMFANG:

- Küche mit Induktionstechnik
- frifri-Friteusen-Stationen
- Hobart-Spülanlagen
- Free-Flow-Anlage mit Induktionstechnik
- Baranlage

die CNS-Unterbauten in H2-Hygienestandard garantieren, dass sowohl das Geschirr, Gläser wie auch die Küche nach dem stärksten Andrang wieder wie neu glänzen.

### LIEFERUNG AUF 1950 METER

Für Planung, Vorbereitung und Ausschreibung zeichnet die ETB Edinger Tourismusberatung GmbH, Hr. Ebenhauser, verantwortlich, die sich von der Professionalität von FHE FRANKE bereits in der Umsetzung vieler anderer Projekte überzeugen konnte. ■





Johanna Maier, Relais & Châteaux Hotel Hubertus in Filzmoos, 4 Hauben und 19 Gault-Millau-Punkte.



# SALVIS VISION PRO. DAS NEUE GLANZSTÜCK IN DER 4-HAUBEN-KÜCHE VON JOHANNA MAIER.



**SCHANKBIER**  
GENIESST MAN  
AM BESTEN  
FRISCH, KÜHL  
UND DIREKT  
AUS EINER  
PROLINE 800.

In der Spitzengastronomie kommt es auf zwei wesentliche Dinge an: die Kreativität und die technische Ausstattung. Im Bereich der Kreativität ist Johanna Maier als höchstdekorierte Köchin Österreichs schon lange über jeden Zweifel erhaben. Und mit dem neuesten Herdmodell von Salvis, dem Induktions-Glanzstück „Vision PRO“ wurde im Relais & Châteaux Hotel Hubertus auch die technische Küchenausstattung auf den neuesten Stand gebracht.

Mit vier Hauben und 19 von 20 Punkten von „Gault Millau“ ist Johanna Maier nachweislich die höchstdekorierte Köchin Österreichs. Genießer, die zu ihr ins Hubertus kommen, wännen sich zu Recht im Kochkunst-Olymp. Jeden Tag aufs Neue beweist Johanna Maier, dass ihre Begeisterung für phantasievolle Kreationen ungebrochen ist. Mehr noch: Johanna Maier gibt sich mit dem Erreichten nicht zufrieden. Mit dem Umbau der Küche im Hubertus und der Entscheidung für das High-End-Produkt der Salvis-Herdreihe, dem Salvis Vision PRO, beweist Johanna Maier, dass sie rechtzeitig für die koch- und küchentechnische Zukunft gerüstet sein will.

#### DAS SALVIS-GERÜCHT

Auf der Salzburger „Gast“ 2007 machte dann die Neuigkeit wie ein Lauffeuer die Runde: „Johanna Maier hat sich für den Salvis Vision PRO entschieden“, war zuerst nur von Branchen-Insidern zu hören. Tatsächlich ging dieser Entscheidung eine Phase intensiver Recherchen, Vergleiche und Kalkulationen voran. Umso schöner, als die Gerüchte schließlich Realität und weitere Details bekannt wurden. Für Johanna und ihren Mann Dietmar Maier ist dieser Herdkauf Teil eines weit reichenden Masterplans rund um die Erneuerung und Optimierung der gesamten Küchenstruktur des Hubertus in Filzmoos. „Die Terminisierung wurde gemeinsam mit Salvis aufs Genaueste geplant. Schließlich kann die Küche nicht einfach so für einige Tage kalt bleiben“, war aus dem Salzburgerland zu hören.

#### NEUSTRUKTURIERUNG IM HUBERTUS

Zwischen Ostern und dem Muttertag war es dann soweit: das Hubertus gönnte sich einige Tage Auszeit. Allerdings wurde hinter den Kulissen eifrig gearbeitet, um den Herd der Top-Linie aus dem Hause Franke/Salvis in der 4-Hauben-Küche einzupassen. Besondere Herausforderung: die Platzverhältnisse in der Küche sind nicht genormt. Kein Problem für die Spezialisten bei Salvis, die sogar eine der Längsseiten millimetergenau abgeschragt haben, damit der Vision PRO 100 %ig an der richtigen Stelle steht. „Bei diesem Stück modernster Küchentechnik darf man eben keinerlei Kompromisse eingehen“, bekräftigt man in der Salvis-Geschäftsführung.

#### SPITZENTECHNOLOGIE FÜR DIE SPITZENKÜCHE

Die technischen Feinessen des Salvis Vision PRO entsprechen selbstverständlich den höchsten Ansprüchen – wie sie von Spitzenköchinnen wie Johanna Maier Tag für Tag gestellt werden. Für den schnellen Überblick sind die Steuerungsknebel mit modernster LED-Technologie ausgestattet. Blinkende LEDs bedeuten, dass die entsprechende Kochstelle auf Standby steht, durchgehendes Leuchten heißt, dass die Kochstelle in Betrieb und sofort einsetzbar ist. Auch die Garteknik des neuen Herds kann sich sehen lassen: insgesamt stehen Johanna Maier acht Flächeninduktionen, ein Bräter, ein Backrohr und eine großzügig bemessene Tellerlade zur Verfügung. Zur weiteren räumlichen Organisation verfügt der Vision PRO auch über eine Standsäule

mit Steckdosen und eine Gerätehalterung, die auch im größten Arbeitsstress für aufgeräumte Ordnung sorgt.

#### PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL

Selbstverständlich fügt sich der neue Herd perfekt in die restliche Küchenausstattung des Hubertus ein. Johanna Maier betont die sich ergebenden Synergien aus der Neuinvestition und den weiteren Geräten wie dem Holdomat oder dem Kombidämpfer mit Selbstreinigungsprogramm, der nicht nur beim Zubereiten wertvolle Zeit und Energie spart. Beim Stichwort „Energie“ kommt Johanna Maier auch über die moderne Induktionstechnik im Herd ins Schwärmen. Denn die Induktion ermöglicht das Kochen auf punktgenauer Hitze und verhindert, dass sich die sensiblen Geschmacksstoffe bei zu hohen Temperaturen unwiederbringlich zerkochen.

#### GROSSE ERWARTUNGEN

Was mit einem Gerücht auf der „Gast“-Messe begonnen hat, ist nun Küchenrealität auf höchstem Niveau. Die Gäste können sich in Filzmoos persönlich vom perfekten Zusammenspiel Johanna Maiers und ihres neuen Salvis-Prunkstücks kulinarisch überzeugen. Gleichzeitig lässt diese Kombination auf zukünftige Küchenkreationen hoffen. Gegenüber Salvis beteuerte Johanna Maier, dass nun „eine neue Dimension des Kochens“ angebrochen sei – eine Aussage der höchstdekorierten Köchin Österreichs, die auch branchenintern große Erwartungen weckt. ■

Jeden Tag aufs Neue beweist Johanna Maier, dass ihre Begeisterung für phantasievolle Kreationen ungebrochen ist.

## AUSSEN STADELHOLZ, HIRSCHHORN UND GLAS – INNEN FHE FRANKE.

Dass FHE FRANKE auch außerhalb der Küche erstklassige Arbeit leistet, wurde in einem speziellen Projekt für das Alpine Lifestyle Hotel Jungbrunn unter Beweis gestellt. Dort konzipierte und errichtete das Unternehmen eine Aufsehen erregende Buffetanlage, die in Qualität, Exklusivität und Design keine Wünsche offen lässt.



Mehr als 20 Jahre lang war die alte Buffetanlage im Alpine Lifestyle Hotel Jungbrunn täglich im Einsatz. Dementsprechend passte ihr Design nicht mehr zu den anspruchsvollen Erfordernissen des von Grund auf modernisierten Jungbrunn, ihre technischen Möglichkeiten entsprachen nicht mehr dem Stand der Technik und der gestiegenen Kapazität des Hauses.

### HOLZ, HORN UND GLAS

Als ausgewiesene „Verwöhnpension“ weiß das Jungbrunn, was es seinen Gästen schuldig ist: eine maßgeschneiderte Buffetlösung, die bereits heute den Standards der Zukunft entspricht. Deshalb kam eine Lösung „von der Stange“ für das Jungbrunn-Team keinesfalls in Frage – man entschied sich für einen außergewöhnlichen Material-Mix, der zu 100 % dem alpinen Lifestyle entsprach. Altes Stadelholz, Hirschhorn, Glas und eine topmoderne LED-Lichtanlage bilden den exklusiven Rahmen für die Inszenierung der kulinarischen Kostbarkeiten.

### HIGHTECH - PERFEKT INTEGRIERT

Das „Innenleben“ der neuen Buffetanlage kommt von FHE FRANKE – es spielt seine Stärken allerdings deutlich unauffälliger aus: Kühl- und Wärmezonen, gekühlte Schublade

den und eine eigene Eis-Einteilung sorgen für die optimalen Lagertemperaturen der empfindlichen Lebensmittel. Die Anlage wurde so dimensioniert, dass sich bis zu 200 Hausgäste nach Lust und Laune bedienen können – sowohl zum Frühstück wie auch nachmittags zur vitalen Brotzeit und zum Abendessen.

### FLEXIBEL, INDIVIDUELL – UND SOFORT VOR ORT

Mit FHE FRANKE hat das Alpine Lifestyle Hotel Jungbrunn einen Partner gefunden, der sich innerhalb kürzester Zeit flexibel auf die hohen individuellen Ansprüche einstellen konnte. Ein weiterer Grund für diese Entscheidung: die reibungslose Koordination und Zusammenarbeit mit den anderen Handwerkern, die an diesem Projekt beteiligt waren. Zuguter Letzt profitiert das Jungbrunn in Tannheim/Tirol auch vom persönlichen Vor-Ort-Service der FHE-Niederlassung in Weißenbach/Lech – ein wesentlicher Aspekt bei der Installation, Wartung und Instandhaltung dieser individuell maßgefertigten Buffetanlage.



### LIEFERUMFANG:

- Individuell gefertigte Buffet-Anlage
- Kühl- und Wärmezonen
- Kühl-Schubladen
- Eiszone

## DIE ALTE SCHLOSSKÜCHE VON KRANZBACH ERWACHT ZU NEUEM LEBEN.

Bisher war Schloss Kranzbach zwischen Mittenwald und Garmisch nur Historikern ein Begriff. Mit der Revitalisierung und dem Ausbau zum exklusiven 4-Sterne-Hotel durch die ETB Edinger Tourismusberatung GmbH erlangte das zwischen 1913 und 1915 im englischen Landhaus-Stil erbaute Schloss neue Berühmtheit. FHE FRANKE hat mit der Küchen- und Buffetausstattung seinen Beitrag zur Belebung der alten Mauern beigetragen.

### HISTORISCHES UMFELD

Für das Schloss Kranzbach bedeutet der Kauf durch die ETB den Beginn einer neuen Ära. Denn ab sofort stehen die beinahe 100 Jahre alten Räumlichkeiten rund 180 Hausgästen offen. Das Hotel & Wellness-Refugium bei Garmisch-Partenkirchen lockt mit besonderen Angeboten – vor allem kulinarischer Natur.

### HIGHTECH VON FHE FRANKE

Für die Planung und Ausschreibung der Küche, Buffetanlage sowie der Bar zeichnet die ETB – Hr. Edenhäuser – selbst verantwortlich. FHE FRANKE ging aus der Wettbewerbspräsentation als Bestbieter heraus. Gleichzeitig wurde mit FHE FRANKE ein langjähriger Kooperationspartner der ETB Edinger Tourismusberatung GmbH mit der Umsetzung beauftragt. Die Ausstattungswünsche und -ziele für das Kranzbach wurden deshalb auch auf gewohnt hohem gestalterischen und technischen Niveau erfüllt.

Sowohl in der Küche wie auch in der Buffetanlage kommt nur topmoderne Induktionstechnologie zum Einsatz. Herd, Grillplatte und Wok entsprechen also heute bereits den Standards der Zukunft. Dasselbe gilt für die Schauküche in Verbindung mit dem Buffet. Auch dort stellen die Köche direkt vor Publikum ihr Können am Induktionsgrill unter Beweis.

### SAUBERE ARBEIT IN ALLEN BEREICHEN

Sauberkeit und Hygiene haben in der Küche oberste Priorität; dafür sorgen die Unterbauten im bewährten H2-Hygienestandard und die entsprechend groß dimensionierten Hobart-Geschirr- und Gläserspül-Anlagen. Die Köche und Küchenmitarbeiter nutzen also alle technischen Möglichkeiten, die der Markt derzeit bietet – mitten in historischen Gemäuern.



## SCHANK, TRESSEN, BAR, THEKE ODER BUDEL

– DIE PROLINE 800 VON FHE FRANKE HAT VIELE NAMEN.

## MODERNSTE KÜCHENTECHNOLOGIE IM ÄLTESTEN HAUS AM PLATZ.

Vorarlberger Feinschmeckern ist das Restaurant „Rotes Haus“ in Dornbirn natürlich ein Begriff. Auf der Karte finden sich gutbürgerliche und regionale Spezialitäten, die Köche sind um größtmögliche Authentizität bemüht – neuerdings in der modernsten Küchenausstattung, die FHE FRANKE zu bieten hat.

Mit Manfred Leitner steht im Roten Haus ein ausgewiesener Küchen-Profi am Herd – der heutige Koch war früher bei FHE FRANKE beschäftigt und weiß daher ganz genau, worauf es in der Spitzgastronomie ankommt. Dieses Know-how war bei der Erneuerung der kompletten Küchenstruktur gefragt. Denn nach 20 Jahren im harten Dauereinsatz waren sowohl die verwendeten Geräte als auch die Aufteilung der einzelnen Stationen veraltet und nicht mehr zeitgemäß.

### FUGENLOSE PERFEKTION

Dass im Roten Haus das Beste gerade gut genug ist, weiß jeder, der dort bereits essen war. Dementsprechend konnte sich FHE FRANKE beim strengen Auswahlverfahren sowohl in Sachen Qualität als auch als Bestbieter gegen andere Mitbewerber durchsetzen. Manfred Leitner über die Besonderheit der neuen Einrichtung: „Wir haben im Bereich der Abdeckungen größten Wert auf die fugenlose Verarbeitung gelegt. Denn im täglichen Einsatz zeigt sich: auf genau solche Details kommt es an. Deshalb haben wir uns auch für die modernste Ausstattung entschieden, die FHE FRANKE zu bieten hat.“

### GEKÜHLT UND FRISCH

Weiters wurden besonders viele Kühlelemente, Kühl-schubladen sowie ein Eislabor und eine Eisausgabe

verbaut. Der Grund: die Zutaten sollten sofort greifbar und möglichst schnell verfügbar sein. Obwohl die neue Küche komplett neu konzipiert und eingeteilt wurde, bewahrt sich das Rote Haus in manchen Bereichen seine Traditionen – es wird weiterhin mit Gas gekocht. Allerdings arbeiten die neuen Herde und Geräte wesentlich energieeffizienter und sind einfacher zu bedienen. Unabhängig davon lassen es sich die Gäste in den gemütlichen Gasträumen schmecken – für sie ist und bleibt die Küche des Roten Hauses weiterhin die erste Küche am Platz.

### LIEFERUMFANG KOCHEN:

- Komplette Küchenausstattung
- Combidämpfer Salvis Easy Evo mit Autoclean
- Salamander Salvis Vitesse
- Holdomat

### LIEFERUMFANG KÜHLEN:

- Ideal GN Kühlkorpus
- 1 Eislabor, Eisausgabe
- Kältetechnische Anlage

### LIEFERUMFANG BAR/SCHANK:

- 2x Getränkeoffice
- 2 Spectra Kaffeemaschinen
- Getränkekühltheken
- 4 FHE Comenda Spülmaschinen

# „ZUSAMMENARBEIT STÄRKT UNS DEN RÜCKEN.“

## EIN GESPRÄCH MIT EDWIN HEINZ, GMS FREIE ARCHITEKTEN.

Edwin Heinz, Dipl.-Ing. Freier Architekt BDA von GMS FREIE ARCHITEKTEN, Isny, konnte im Zuge des letzten gemeinsamen Projekts wertvolle Erfahrungen aus der Zusammenarbeit mit FHE Franke gewinnen. Detail am Rande: die Idee zur Gestaltung der „Free-Flow-Inseln“ für das „Kasino“ der Technischen Werke Friedrichshafen kam an Bord einer Bodensee-Fähre, die von FHE Franke ausgestattet wurde.

**FHE-News:** Die Zusammenarbeit für ein großes Projekt wie das Kasino für die TWF erfordert ein Höchstmaß an Vertrauen. Wie lange arbeiten Sie bereits mit FHE FRANKE zusammen?

**Heinz:** Für mich persönlich war es das erste Projekt, das ich mit FHE FRANKE realisiert habe. Bei meinen Partnern war FHE Franke schon öfters im Gespräch, aber es kam noch zu keiner Zusammenarbeit. Dank der sehr professionellen Abwicklung bei unserem TWF-Projekt war es sicherlich nicht das letzte Projekt.

**FHE-News:** Bei solchen prestigeträchtigen Aufgaben haben Sie auch zu anderen Großküchenherstellern Kontakt. Warum haben Sie sich letztendlich für FHE FRANKE entschieden?

**Heinz:** In diesem Fall haben wir FHE FRANKE mit der Ausschreibungs-Erstellung beauftragt. Anhand der

eingeholten Offerte war bald klar, dass FHE FRANKE auch Bestbieter war. Dazu kommt, dass wir als Planer in den Fachgesprächen von der Kompetenz von FHE FRANKE überzeugt worden sind. Herr Hupp hat uns in jeder Phase der Planung und Umsetzung tatkräftig unterstützt.

**FHE-News:** Beim aktuellen TWF-Projekt haben Sie alte und starre Gastronomiestrukturen aufgelockert. Inwiefern war FHE FRANKE an diesem Konzept beteiligt?

**Heinz:** Dazu muss ich ein bisschen weiter ausholen. Die Idee zur Gestaltung der Free-Flow-Inseln ist uns Planern auf einer Fähre zwischen Meersburg und Konstanz gekommen – inspiriert von der Gastronomie-Einrichtung, speziell einer Theke des Schiffes. Unsere Recherchen haben ergeben, dass die Einrichtung und Ausstattung der Fähre ebenfalls von FHE FRANKE kam. So gesehen schließt sich der Kreis wieder.

Besonders erwähnen möchte ich, dass FHE FRANKE auf unsere gestalterischen Wünsche eingegangen ist und zur fachgerechten Umsetzung wesentlich beigetragen hat. Das verstehe ich unter „Partnerschaft am Bau“.

**FHE-News:** In welchen Bereichen können Sie die Zusammenarbeit mit FHE FRANKE darüber hinaus für sich und Ihr Büro nutzen?

**Heinz:** Das Know-how von FHE FRANKE kann uns im Kundenkontakt wesentlich den Rücken stärken – als Planer können wir dadurch auch in sehr spezialisierten Bereichen mitreden und unsere Kunden professioneller beraten. Gleichzeitig erfahren andere Brancheninsider und Interessenten über Medien wie diese FHE-News von unseren Leistungen, Spezialisierungen und Referenzen. Damit positioniert sich FHE FRANKE bei uns ganz klar als Partner – und nicht nur als Lieferant!



Edwin Heinz, Dipl.-Ing. Freier Architekt BDA von GMS FREIE ARCHITEKTEN

### KONTAKT:

GMS FREIE ARCHITEKTEN  
Sonnenhalde 4  
D-88316 Isny im Allgäu  
Fon 0049 7562 9732 0  
Fax 0049 7562 9732 10  
info@gms-isny.de  
www.gms-isny.de



Das K 42 wird zum neuen Kulinarik-Treffpunkt in Friedrichshafen.

## EIN GELUNGENES REZEPT AUS ARCHITEKTUR UND KÜCHEN-TECHNOLOGIE.

Die Gäste des neuen K 42 in Friedrichshafen sind immer wieder beeindruckt. Mit Blick auf den Hafen erstreckt sich der 26 Meter lange und 5,6 Meter breite Gastraum. Aber auch Küche und Schank von FHE FRANKE wissen zu überzeugen. Hier lässt modernste Technik keine gastronomischen Wünsche offen!

**Architekt:**  
Gerhard Lallinger,  
freier Architekt  
Architekturbüro  
w3-architekten  
Winzergasse 3,  
D-88677 Markdorf

Bei der Planung des neu errichteten K 42 in Friedrichshafen wurde von Anfang an alles bedacht – vor allem bei der Einrichtung der Restaurantküche, der Bar und der Schankanlage. Hier war das Beste von FHE FRANKE gerade gut genug. Der Grund: das Konzept der offenen Architektur lässt zu, dass die Gäste vom Barbereich durch eine große Scheibe die Zubereitung der Speisen in der Küche beobachten können.

### ÜBER DIE SCHULTER SCHAUEN

Dort kommen vor allem der Combi-Bräter, der moderne Induktionsherd und der Salamander zum Einsatz. Diese Transparenz ist auch für die Köche eine neue Erfahrung, die ihren Arbeitsplatz dadurch deutlich aufgewertet sehen und noch mehr auf die optische Wirkung „ihrer“ Küche von FHE FRANKE achten.

### DIE „TRANSPARENTE“ BAR

Ähnliches gilt für die elektronische Schank- und Baranlage mit intelligenter Wiegetechnik. Sämtliche Schankgeräte sind mit der Kasse und dem Boniersystem online verbunden. Die Anlage gibt nur aus, was bestellt und boniert wurde. Mehr noch: das Wiegesystem erhöht auch in diesem Bereich die Transparenz bei der täglichen Abschlussrechnung. Anstatt die Flaschen und Getränkemengen in den Kühlschränken zählen zu müssen, errechnet ein Computer aus der gewogenen Menge die verbliebenen Restbestände.

### FEINSTER KAFFEE GARANTIERT

Ein weiteres Glanzstück der Zusammenarbeit von Architekt Gerhard Lallinger und FHE FRANKE: die Installation der FRAN-

KE-Kaffeemaschine Sinfonia. Sie besticht nicht nur mit äußeren Werten, sondern erleichtert den Mitarbeitern durch ihre Online-Anbindung die Bonierung und Abrechnung der Bestellungen. An Wochenenden und zu Feiertagen produziert sie bis zu 800 Portionen verschiedenster Kaffee-Zubereitungen – selbstverständlich ganz einfach auf Knopfdruck. ■

### LIEFERUMFANG:

- Planung (in Koop. mit Arch. Lallinger)
- Komplette Küchenausstattung
- Induktionsherd, Combi-Bräter, Combi-Dämpfer, Hobart-Spülmaschinen
- Komplette Thekenausstattung
- Elektronische Schankanlage mit Wiegetechnik
- FRANKE Kaffeemaschine Sinfonia
- Kühlräume inkl. Kältetechnik

## DIE BESTEN DURSTLÖSCHER

KOMMEN AUS DER BEWÄHRTEN PROLINE 800 VON FHE FRANKE.



FHE FRANKE stattet das Stadtrestaurant „Roma“ in Riyadh aus.

## DORNBIRNER KÜCHE IN SAUDI ARABIEN.

In Riyadh, der Hauptstadt von Saudi Arabien, werden die Gäste des Stadtrestaurants „Roma“ mit kulinarischen Besonderheiten verwöhnt. Denn hier werden arabische und internationale Spezialitäten auf Dornbirner Küchengeräten zubereitet. Mit der selben Akribie, wie die arabischen Köche heute die erlesenen Gerichte zubereiten, hat FHE FRANKE zuvor in Dornbirn und Innsbruck an den Details der Ausstattung für den neuen Kunden auf der arabischen Halbinsel gearbeitet.

Die exklusiven FHE-Küchenausstattungen genießen bereits Weltruf. Nach dem umfangreichen Export-Projekt nach Kazan, der Hauptstadt der Republik Tatarstan, punktet FHE mit einem weiteren Auftrag weit über Österreichs Grenzen hinaus.

Über persönliche Empfehlungen wurde der Besitzer mehrerer Restaurants in der saudiarabischen Hauptstadt Riyadh auf den Dornbirner Küchenspezialisten aufmerksam.

### WELTWEITES PLANUNGSNETZWERK UND LOGISTIK-HERAUSFORDERUNG

Die Planung der neuen Küche erfolgte zum Großteil direkt vor Ort und wurde per Mail übers Internet komplettiert. „Nach nur 6 Monaten Planung, Vorbereitung und Umsetzung haben wir die Küche mit integrierter Induktionstechnologie, Combidämpfern von Salvis und weiteren Koch-Geräten – die alle den höchsten europäischen Qualitätsstandards entsprechen – und zwei komplette Baranlagen nach Saudi Arabien eingeschifft“, erklärt der Projektverantwortliche aus der FHE-Filiale Innsbruck, Karl Lampichler. Die Montage erfolgte durch österreichische Techniker von FHE FRANKE. ■

### LIEFERUMFANG:

- gesamte Küchen-Ausstattung
- Induktionsherd von Franke/Salvis
- Combidämpfer von Salvis
- 2 Baranlagen



**Heribert Dietrich**, Gastgeber und gastronomischer Leiter

**DAS KRANZBACH HOTEL & WELLNESS-REFUGIUM**  
D-82493 Garmisch-Partenkirchen  
T +49 8823 92800-0  
Mail: info@daskranzbach.de  
www.daskranzbach.de  
Höchste Auszeichnung im Relax Guide 2008: 20 Punkte und 4 Lilien.

### TIPP VOM KÜCHENCHEF:

**Das Aroma dieses Gerichtes entfaltet sich viel besser, wenn sie die Gewürze kurz mitrösten!** Durch das Rösten entfalten die in den Gewürzen enthaltenen ätherischen Öle ihre volle Kraft.

**Das Gericht eignet sich hervorragend als kalte Vorspeise an heißen Sommerabenden, speziell beim Grillen.**

## Dorsch in exotischer Gewürzmarinade mit Kräuterfocaccia

**ZUBEREITUNG:** Dorschfilet in 3 cm große Würfel schneiden und kurz von allen Seiten anbraten, der Fisch sollte dabei innen noch roh bleiben. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel mit dem Knoblauch in Olivenöl in einem Topf farblos anschwitzen. Die Gewürze im Mörser zerstoßen und dazugeben. Mit Champagneressig und Wasser ablöschen. Zucker und Salz dazugeben und in der Marinade auflösen. Die Dorschstücke in einen hitzebeständigen Behälter geben. Die heiße Marinade über den Dorsch geben. Behälter gut abschließen und für 48 Stunden marinieren. Den Fisch mit der Marinade und dem Focaccia servieren!

### ZUTATEN:

- Dorschfilet frisch 500 g
- Salz 1 Prise
- Olivenöl 4 EL
- Zwiebel 2 St.
- Knoblauchzehen grob gehackt 4 St.
- Wasser 100 ml
- Champagneressig 200 ml
- Koriander gemahlen 1 TL
- Kreuzkümmel gemahlen 1 TL
- Kurkuma ½ TL
- Lorbeer 2 Blätter
- Piment 1 St.
- Nelken 2 St.
- Zucker 2 TL

Die Schanktechnologie von FHE FRANKE überzeugt wirklich alle.



## DESIGN, KOMFORT UND FUNKTION IN EINEM!

An der Bar treffen sich alle, die auf ein Getränk vorbeischaun, auf einen Tisch warten oder einfach ein gepflegtes Bier – oder ein anderes Getränk – genießen wollen. FHE FRANKE bietet für diesen besonders anspruchsvollen Bereich der Gastronomie ein funktionelles und optisch ansprechendes Schankkonzept an.

### FUNKTION IN ALLEN BEREICHEN

Die Schankanlagen von FHE FRANKE richten sich nach Ihren persönlichen Anforderungen. So lassen sich z.B. die Bedienelemente beliebig mit Tasten und Touchscreen belegen und weitere Schankgeräte, Ausstattungswünsche und EDV-Systeme perfekt integrieren.

### ABSOLUTE SICHERHEIT

Die Buchung und Bonierung erfolgt über elektronische Kellnerschlüssel mit nahezu unendlichen Codierungsmöglichkeiten. Wiege-Einheiten kontrollieren zusätzlich den Soll- und Ist-Stand der verfügbaren Mengen.

### INTEGRIERTER KOMFORT

Die Bestellung erfolgt einfach per Knopfdruck, die Getränke werden automatisch erfasst und abgerechnet. Die Schankanlage ist mit allen gängigen Kassensystemen kompatibel. Das spart Zeit und Geld bei der Abrechnung. Darüber hinaus sind Statistiken und Umsatzentwicklungen direkt abrufbar.

### HOCHWERTIGSTES DESIGN

Schankanlagen von FHE FRANKE müssen sich vor den Gästen nicht verstecken – im Gegenteil! Die hochwertigen Materialien sehen nicht nur gut aus, sie lassen sich auch besonders leicht reinigen und bleiben daher über Jahre ein Blickfang in Ihrem Betrieb. ■

## JOSEF LIEGL NEU IM VERTRIEBSTEAM INNSBRUCK.

Mit der Ausbildung an der HTL für Möbel, Design u. Innenarchitektur und ersten Erfahrungen im Großküchen-Vertrieb bringt Josef Liegl ideale Voraussetzungen zur Verstärkung unseres Beraterteams in Innsbruck mit. ■

## SEMINAR: MODERNE KOCH-METHODEN – MIT SYSTEM ZUM ERFOLG!

In praxisnahen Kochseminaren zeigen wir Ihnen, wie Sie mit einer durchdachten Vorproduktion unter optimalem Einsatz Ihrer Geräte ohne Qualitätseinbußen wesentlich effizienter arbeiten können. Weniger Hektik in Spitzenzeiten, mehr Freude an der Arbeit und gleichzeitig Betriebskosten senken! **Interessiert? Dann sind Sie in unserem Schulungszentrum Dornbirn herzlich willkommen am: 05. März, 10. September und 8. Oktober 2008.** Die Plätze sind beschränkt, wir bitten deshalb um zeitgerechte Anmeldung bei Bettina Salzmann, office@fhe.at ■

## KULINARISCHE SPIELE! NEUES IM VIP-BEREICH DES WÖRTHERSEEESTADIONS.

Der VIP-Bereich des neuen Wörtherseeestadions wird gastronomisch von der Küche des Veldener Casinos betreut. In beiden Fällen arbeiten Spitzenköche an Geräten von FHE FRANKE. In der Praxis verläuft ein Spieltag folgendermaßen: Die Speisen werden in der Casinoküche von Marcel Vanic und seinem Kochteam vorbereitet und in der Cateringküche im VIP-Bereich des Stadions fertig aufbereitet und angerichtet. ■

## HIER WIRD FRISCH AUFGEKOCHT. WILLKOMMEN IM CLUBHAUS DES YACHTCLUBS IMMENSTAAD!

Mit dem Neubau des Clubhauses hat sich der Yachtclub Immenstaad auch für eine neue Küchenausstattung entschieden. Dafür holte sich die „Planer-Gruppe Beck-Braunger“ in Markdorf FHE FRANKE an Bord. Der Küchenspezialist sorgte für die Komplettausstattung vom Herd bis zur kältetechnischen Anlage, aber auch für die Theke in Schiffsform. ■

## TIROLER KÜCHE – NEU ENTDECKT. IM GASTHOF WALZL GIBT'S EINE NEUE KÜCHEN-SPEZIALITÄT

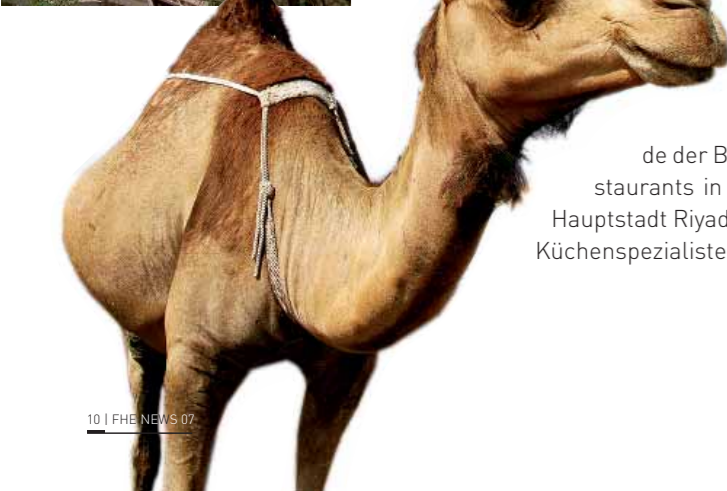
Nach mehr als 30 Jahren gibt's im Gasthof Walzl in Lans am Fuße des Olympiabergs Patscherkofel frischen Wind in der Küche – von FHE FRANKE. Mit 140 Plätzen im Restaurant, 60 auf der Terrasse und weiteren 180 im Festsaal sind die Anforderungen an die neue Ausstattung entsprechend hoch. Dementsprechend wurde das Küchenkonzept auf kurze Arbeitswege und eine übersichtliche Essensausgabe ausgerichtet. ■

## WO DIE ADLER SPEISEN ... DAS SKIGYMNASIUM STAMS FLIEGT AUF FHE FRANKE.

Im Skigymnasium Stams genießen die Internats-Schüler seit neuestem die Vorzüge der modernen Gymnasiums-küche. Denn der Adler-Horst Stams wurde von FHE FRANKE ausgestattet. Nach mehr als 20 Jahren Vollbetrieb wurde die alte Internatsküche in den wohlverdienten Ruhestand geschickt. An ihre Stelle trat eine topmoderne Vollausstattung von FHE FRANKE – mit modernsten Induktionsherden und den bewährten Combidämpfern von Salvis. ■

## SCHIFF(E) AHOI! FHE FRANKE STICHT IN SEE.

Eine Küche am Wasser? Diese Herausforderung hat FHE FRANKE gemeinsam mit dem „atelier v.uns“ in Markdorf (D) angenommen. Die Autofähren „Kreuzlingen“ und „Tabor“ wurden mit maßgeschneiderten Theken, Vitrinen und Unterbauten ausgestattet. In den Vitrinen und Unterbauten finden Lebensmittel, Küchenmaschinen und Technik perfekt ihren Platz. Für den Kaffeegenuss sorgt auf der „Tabor“ ein FRANKE Kaffeefullautomat „Evolution top“. ■





# In den Topf geschaut

**THORSTEN PROBOST KOCHT SKREI MIT GESCHMOLZENEN TOMATEN UND MANDELN FÜR VIER PERSONEN.**

**DREI HAUBEN (GAULT MILLAU) FÜR KÜCHENCHEF THORSTEN PROBOST**

Thorsten Probosts Küchenphilosophie lautet: „Natur bedenken heißt Zukunft schenken“. Ausgangspunkt seiner puristischen und am Eigengeschmack orientierten Küche sind hervorragende und vor allem frische Grundprodukte. Das Aroma spenden Wildkräuter der Oberlecher Almen sowie diverse Kräuter aus aller Welt.

**ZUBEREITUNG:** Die Tomaten blanchieren, abziehen und vom Kerngehäuse befreien > in Würfel schneiden und mit dem Olivenöl vermengen > in einem kleinen Topf bei leichter Hitze schmelzen und mit Salz und Pfeffer würzen > den Skrei in der Milch pochieren > die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten > das Pfefferblatt auf einen Teller legen, die Tomaten darauf platzieren > den Skrei aus der Milch nehmen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen, auf die Tomaten setzen und mit den Mandeln garnieren.

**ZUTATEN:**

- 350 g Filet vom Skrei (junger Kabeljau von den Lofotten Inseln)
- 6 vollreife San Marzano Tomaten
- 30 g weiße Mandeln
- 0,3 l Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 0,1 l Olivenöl
- 5 Pfefferblätter



**Küchenchef Thorsten Probst**

**BURG VITAL HOTEL \*\*\*\***

Familie Lucian  
Oberlech 568 6764 Lech/Arlberg  
T +43 5583 3140  
F +43 5583 314016  
office@burgvitalhotel.at  
www.burgvitalhotel.at



**Küchenprofi und „Junger Wilder“: Günther Trausnigg**



## INDUKTION: REVOLUTIONÄRE TECHNOLOGIE FÜR INNOVATIVE KOCHKUNST.

Günther Trausnigg, Küchenchef im Family Spa Resort Alpenrose\*\*\*\*plus in Lermoos (A) über das neue Highlight in seiner Küche von FHE.

Induktion ist heute fixer Bestandteil der modernen Küche – darin sind sich Profis einig. Neu ist, dass diese mit zukunftsweisender Technologie ausgestatteten Bräter multifunktionell einsetzbar sind. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: schnelle Verfügbarkeit, gleichzeitige Zubereitung verschiedenster Speisekomponenten, geringe Abwärme, blitzschnelle Reinigung und ein energiesparendes Konzept.

Wenn Günther Trausnigg, über eine „Revolution“ spricht, darf man gespannt sein. Zu Recht: denn seit Kurzem arbeitet das kreative Team in der neuen Küche mit einem RTCS-gesteuerten Kombibräter mit integrierter Induktionstechnik.

### TRENDSETTER

Einer, der diese Vorteile bereits aus der Praxis kennt, ist Günther Trausnigg – einer der „Jungen Wilden“ (Vereinigung von innovativen Jungköchen mit hohen Ambitionen). In der Alpenrose verwöhnt er mit seiner Crew gleichzei-

tig die Gäste in den verschiedenen Restaurants und nutzt für die Zubereitung von à la Carte-Gerichten und großen Menues jeden (technischen) Vorsprung – und lässt damit seine Ideen Wirklichkeit werden.

### 100 % ZUFRIEDENHEIT

Rechtzeitig zum Auftakt in die Wintersaison 2007/2008 wurde eine komplett neue Küche in höchstqualitativer Hygiene H3-Ausstattung – inklusive eines topmodernen Kombi-Bräters mit Induktionstechnologie in Betrieb genommen. Mitten in der Weihnachts-Saison wagte Günther Trausnigg den Start der Testphase. Der Induktionsbräter wurde seinem enormen Vertrauensvorschuss gerecht: „Braten, kochen oder dünsten und direkt vom Bräter in den Teller anrichten – im tiefgezogenen Bräter ist alles möglich. Ich schätze seine schnelle Bereitschaft und dass auch bei blitzartiger Belegung der gesamten Fläche die Temperatur nahezu konstant bleibt. Das garantiert höchste Zubereitungs-Qualität.“ ■



### WEITERE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Schnelle Bereitschaft – in nur 4 Minuten auf Gartemperatur
- präzise Temperatur über den gesamten Garzeitraum – aufs Grad genau
- geringe Abwärme – angenehmes Arbeitsklima
- patentierte HPCR-Oberfläche – schnelle Reinigung garantiert

**IMPRESSUM.** Für den Inhalt verantwortlich: FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen Ges.m.b.H. 6850 Dornbirn (A). | Konzept, Redaktion und Umsetzung: www.markkom.com | Bildquellen: Kunden/Partner: Das Kranzbach | www.innsbruckphoto.at | Eisenalpstube Damüls | Hotel Ilga Lech | Jungbrunn Tannheim | Dornbirn Tourismus | GMS Freie Architekten Isny/D | W3 Architekten Markdorf/D | Burg Vital Hotel Lech | Inducs AG /CH | FHE Dornbirn