



Frontcooking par excellence gibt es dank des »Blanco Cook BC ES 3« im Hotel-Restaurant Schloss Engers zu erleben

KOCHEN als Marketinginstrument

Das Hotel-Restaurant Schloss Engers in Neuwied verknüpft Kultur gekonnt mit Hotellerie und Gastronomie – ein gelungenes Konzept, an der auch die Art des Kochens entscheidenden Anteil hat

Seit 1995 ist in dem Schloss die »Villa Musica« beheimatet – eine rheinland-pfälzische Landesstiftung zur Eliteförderung in der Kammermusik. Aus diesem Grund waren die Gästezimmer lange Zeit den Akademieteilnehmern vorbehalten und das Restaurant verpachtet. Bis 2002 – dem Jahr, in dem die Villa Musica Betreibergesellschaft gegründet wurde und Geschäftsführer Arno Gattschau sowie Küchenchef Jürgen Bender die Bühne betraten. Seitdem entwickelte sich Schloss Engers zu einem renommierten Hotel-Restaurant mit florierendem Tagungsbetrieb und bietet immer öfter den Rahmen für prunkvolle Feste.

Schlüssel dieses Erfolgs ist die konsequente Kombination von Kultur und anspruchsvoller Hotellerie bzw. Gastronomie. Letztere steht unter Leitung von Jürgen Bender, der nicht nur die Rheinterrasse und das Restaurant im Schlossgebäude bewirtschaftet, sondern sich auch um das Catering sämtlicher Veranstaltungen kümmert – vom öffentlichen Kammerkonzert über das Firmenfest und die Hochzeit bis hin zum Open-Air-Konzert. Auch Kleinkunstaufführungen mit Menüs zum Komplettpreis gehören zum Repertoire – etwa das »Gruseldinner« oder der »Mord à la carte«. Verarbeitet werden in erster Linie frische Zutaten aus der Region. Und um das gut sichtbar

zu machen, setzt Jürgen Bender – so oft es geht – auf Frontcooking.

Eigens dafür wurde im Oktober 2008 in ein mobiles, vielseitig bestück- und einsetzbares Kochsystem mit integriertem Wrasen-Absaugmodul vom Typ »Blanco Cook BC ES 3« investiert. Dessen mehrstufiges Filtersystem befreit Kochdämpfe zuverlässig von Fett, Feuchtigkeit und störenden Gerüchen – völlig unabhängig von stationären Dunstabzugshauben. Zum Einsatz kommt die Anlage überall dort, wo ein 400-V-Anschluss vorhanden ist. Ausgelegt ist das Wrasen-Absaugmodul des Schloss Engers für drei Auf Tischgeräte, zu denen ein Grillbräter und eine Bainmarie gehören; beides ebenfalls mobile Geräte mit schnellen Aufheiz- und sehr kurzen Reaktionszeiten.

»Seitdem wir dieses Showcooking-System im Frühstücksbereich einsetzen und vor den Augen der Gäste Eierspeisen, Würstchen etc. frisch zubereiten, fallen deren Bewertungen deutlich besser aus. Die Flexibilität der Module, die verläss-

liche Ablufttechnik und die vielen Ausstattungsdetails machen das Kochsystem einzigartig und für uns unverzichtbar«, sagt Bender. Sein »Frischegedanke« wird allerdings nicht nur beim Frühstück unter Beweis gestellt. So kommt das mobile System zum einen an warmen Sommerabenden auf der Schlossterrasse zum Einsatz, wo dann für bis zu 250 Gäste gegrillt wird, zum anderen bei externen Caterings, deren Zahl ständig zunimmt.

INFORMATION:
Blanco CS GmbH
Flehinger Straße 59
D-75038 Oberderdingen
Telefon 07045-4481900
Telefax 07045-4481990
www.blanco.de



Kulturelle und gastronomische Highlights sind im Hotel-Restaurant Schloss Engers an der Tagesordnung