You, your kitchen

ambach®

Projekt des Monats Juli 2017

Ristorante - Bar Comera
München - Deutschland

Projekt : Comera
Kategorie : Italienisches Restaurant
Ort : München - Deutschland
Produkt : System 900 Double Service Exclusive Range
Partner : DG Distler Gastro Erfurt

Das neu eröffnete Restaurant **Comera** im Münchner Stadtteil Schwabing verwöhnt seine Gäste mit ´stile e gusto italiano`. „Für mich heißt das, meine Gäste mit einer authentischen und feinen italienischen Küche zu verwöhnen, die nach traditioneller Art ´com`era` (zu Deutsch etwa: ´wie zu alten Zeiten`) frisch zubereitet wird, und für die überwiegend Zutaten aus Italien sowie täglich selbstgemachte Nudeln, Brot und Pizzateig aus steingemahlenem italienischen Weizen eingesetzt werden", sagt Simone Pitanti. „Dazu bieten wir ausgewählte Weine aus kleineren italienischen Weingütern an." Wichtig ist dem Inhaber des Comera, der aus einer italienischen Gastronomen-Familie stammt, dass auch das Ambiente seines Restaurants die Qualität des Speisen- und Getränkeangebots unterstreicht: Das Comera besticht deshalb mit modernem, stylischem Design in angenehmen, mediterranen Farben. Im Restaurant, das in verschiedene ansprechende Bereiche einschließlich einer gut sortierten Bar unterteilt ist, finden rund 100 Gäste Platz, auf der Terrasse gibt es weitere 80 Sitzplätze. Das Comera ist so konzipiert, dass es dem Gast ein Maximum an Durch- und Einblick gewährt – davon zeugt nicht nur die elegante, vollverglaste Front zur Straße, sondern auch der abwechslungsreich gestaltete Gastraum, dessen Zentrum eine offene Küche mit einem Ambach Kochblock ist. „Die Kommunikation mit den Gästen aller Altersgruppen steht im Vordergrund: Wir unterstützen und beraten sie sehr gern bei der Menü- und Getränkeauswahl, anschließend können sie bei der Speisenzubereitung am Kochblock zusehen", sagt Pitanti.

ambach®
Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com

Die Aufgabenstellung

- Comera-Inhaber und Gastronom Simone Pitanti möchte in seinem italienischen á la carte-Restaurant in München-Schwabing seine Gäste aus allen Altersgruppen mit ehrlichen, authentischen italienischen Speisen und einer gut sortierten Wein- und Getränkeauswahl verwöhnen. Wichtig ist ihm bei seinem Restaurantkonzept, dass der Gast ein Maximum an Information erhält – von der Unterstützung und Beratung bei der Speisen- und Getränkeauswahl am Tisch, bis zur á la minute-Zubereitung der Speisen vor seinen Augen in der offenen Restaurantküche.
- Die hochwertige Speisen- und Getränkerange soll nicht nur von einem zurückhaltenden, in der Farbgebung angenehmen sowie modern und designorientierten Restaurantambiente umrahmt werden, sondern sich auch in einem Kochblock von hoher Qualität und Extraklasse wiederspiegeln – dem Herz der Restaurantküche.
- Der Kochblock muss nicht nur elegant und passend zum Restaurantauftritt sein, sondern auch sehr robust, leistungsfähig, äußerst schnell in seinen Reaktionszeiten sowie außerordentlich reinigungsfreundlich.
- Simone Pitanti stammt aus einer Familie von Gastronomen, die auch in Weimar und an anderen Standorten italienische Restaurants betreibt und exzellente Erfahrungen mit der horizontalen Kochtechnik von Ambach gemacht hat. So kommt auch für die offene Küche des Münchner Restaurants Comera nur ein individuell ausgeführter Ambach Kochblock in Frage, der dem hohen Anspruch an die italienische Frischküche und deren à-la-minute -Zubereitung vor den Augen des Gastes gerecht wird.
- Da die Familie Pitanti mit der langjährigen, sehr guten Partnerschaft und Betreuung von Distler-Gastro in Erfurt äußerst zufrieden ist, soll der Gastronomieausstatter selbstverständlich auch für das Münchner Restaurant Comera und dessen Küchenkonzeption, -planung sowie -ausstattung verantwortlich zeichnen.

Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com

Die Lösung

- Der Kochblock der Ambach Linie System 900 wurde von DG Distler-Gastro aus Erfurt geliefert und montiert. Projektleiter Detlef Fischer zeichnete auch für die Planung und Konzeption der offenen Restaurantküche verantwortlich.
- Der maßgefertigte, beidseitig bedienbare und mit einer fugenlosen Hygieneabdeckung sowie offenen Unterbauten in H3 Hygieneausführung ausgestattete Kochblock von Ambach in der Ausführung „Exclusive Range" vereint auf kleiner Fläche und in kompakter Sockelbauweise verschiedenste Kochgeräte.
- Dazu gehören ein 4-Platten-Induktionskochfeld, eine hochwertige, große Compound-Griddleplatte in Kombination mit einem Hochleistungs-Stabrost-Elektrogrill, Pastakocher und Bain-Marie, Doppel- sowie Einzel-Fritteuse und – eine Besonderheit in einem italienischen Restaurant - vier Elektro-Wok-Mulden mit Wok-Pfannen.
- „Wir haben festgestellt, dass sich die Elektro-Woks von Ambach in geradezu idealer Weise für die Zubereitung unserer italienischen Frischküche eignen", sagt Simone Pitanti.
- „Unsere à-la-minute angerichteten Pastasoßen beispielsweise lassen sich darin in kürzester Zeit optimal binden. Alle weiteren Zutaten wie z.B. unsere selbstgemachten Pastaerzeugnisse bleiben im Wok bissfest. So sind auch unsere aus Italien importierten Tomaten nicht überkocht, und fangfrische Garnelen werden auf den Punkt gegart. Kurzum: Wir sind von der großen Schnelligkeit sowie Leistungsfähigkeit der Ambach Elektro-Woks, aber auch aller anderen Ambach Geräte vollkommen überzeugt", loben auch die beiden Küchenchefs Guiseppe Franzese und Paolo Vitale..
- Alle Ambach Kochgeräte der Linie System 900 Double Service „Exclusive Range" werden von viel Arbeits- und Abstellfläche umrahmt. Die in edlem Schwarz gehaltene Bedienblende ist mit eleganten Bedienknebeln aus massivem Edelstahl ausgestattet, sowie abgerundeten Edelstahl-Ecken und einer Tropfnase.
- Ein praktisches Tellerbord mit Salamander-Aufsatz, sowie rechts- und linksseitig angebrachte Wasserarmaturen, erleichtern den Workflow am Kochblock.
- Ambach fertigte den Kochblock in einem Stück mit fugenloser Hygienearbeitsfläche. Er wurde im Werk in Kaltern so vorbereitet, dass er um 90 Grad gedreht und hochkant in die Comera-Restaurantküche eintransportiert werden konnte.
- Die Zusammenarbeit aller Partner funktionierte reibungslos. Simone Pitanti ist sich sicher: „Mit dieser hochwertigen und verlässlichen Kochtechnikausstattung werden wir für viele Jahre sehr gut aufgestellt sein."

www.comera-muenchen.de
www.distlergastro.de

Ambach Ali Spa Crocevia Ganda 1 I I-39052 Caldaro (BZ) Italy
Tel. +39 0471 662 213 I Fax +39 0471 662 065 I ambach@ambach.com I www.ambach.com