ambach®
You, your kitchen.

AMBACH PROJEKT

NOVEMBER 2024

HAMBURG BUNKER

Projekt: Hamburg Bunker
Kategorie: Restaurant
Wo: Hamburg - Deutschland
Linie: System 850 & System 900
Partner: Chefs Culinar

Der Ausbau des ehemaligen Flakbunkers in Hamburg ist ein landschaftsarchitektonisches Prestigeobjekt geworden – auf das Dach des Hochbunkers wurden fünf neue terrassenartigen Geschosse gesetzt, begrünt mit rund 4.700 Pflanzen. Seit Juli 2024 lädt der ehemals triste graue Betonklotz aus dem 2. Weltkrieg zu exquisiter Kulinarik mit atemberaubendem Blick über die Skyline von Hamburg ein.
Neben dem weltweit zweiten Hard Rock Hotel sind zwei Restaurants mit eingezogen: Das KARO&PAUL by Frank Rosin, ein gemütlicher Treffpunkt für Locals und Reisende und einer internationalen, innovativen Speisekarte ganz ohne Schnörkel. Die Hauptküche befindet sich im Restaurant La Sala (auf deutsch „Wohnzimmer"), das sein Konzept mit Foodsharing, Live-Musik und Tanz von seinem Partner-Restaurant in Marbella übernommen hat. Hier stellen sich die Gäste ihr drei-Gänge-Menü aus internationalen Vorspeisen, Gemüsespezialitäten, Fisch und Fleisch selbst zusammen.

ambach®
You, your kitchen.

PROJEKT
NOVEMBER 2024

Die Aufgabenstellung

- Es wurden zwei Kochblöcke für zwei verschiedene Speisenkonzepte benötigt.
- In die Kochblock sollten außerdem Fritteusen, Bratplatten und Induktionstechnik integriert werden.
- Die Hauptküche, also die Küche des La Sala, sollte mit einem Mittelblock ausgestattet werden. Der Küchenchef wünschte außerdem einen Elektro Lavasteingrill mit höhenverstellbarer Kochzone zum Ruhenlassen des Grillguts.
- Die Unterbauten des Mittelblocks sollten mit Kühlschubladen versehen werden.
- Auch das Design war wichtig, denn die Gäste des La Sala haben durch eine große Fensterfront Einblick in die Küche.

Die Lösung

- Beide Küchen wurden in Zusammenarbeit mit Chefs Culinar in Hamburg geplant.
- Die Küche des KARO&PAUL by Frank Rosin erhielt eine Kochzeile der Serie System 900 mit Induktionsherd, Fritteuse und einer tiefergelegten Bratpfanne.
- Für die Küche des La Sala wurden die Serie System 900 mit der System 850, zu deren Sortiment der Elektro Lavasteingrill gehört, kombiniert.

ambach®
You, your kitchen.

PROJEKT
NOVEMBER 2024

- Für größtmögliche Flexibilität wurde der Kochblock auf einer Seite in der Ausführung Single Modular Design und auf der anderen in Double Modular Design konfiguriert, um die Unterbauten unabhängig von den Gerätemaßen mit Kühlschubladen auszustatten.
- Alle unterbauten wurden in der Hygieneausführung H3 gefertigt, für eine optimale Reinigung ohne Ecken und Kanten.
- Für den Eintransport in den knapp 60 Meter hohen Bunker wurden die Kochblöcke in Einheiten von maximal 3 Metern Länge geplant.
- Das fugenlose Ambach-Verbindungssystem sorgt für eine nahtlose, perfekt durchgehende und glatte Arbeitsfläche.

www.chefsculinar.de
www.karoundpaul.com
www.lasalahamburg.com