



*Master of Performance*

## **Paradiesgarten für Genießer**

Seit 2004 betreiben Thomas und Katrin König mit der „Wirtschaft zum Aumeister“ im Englischen Garten einen der beliebtesten Biergärten in München. Mit dem Küchenneubau 2009 begann auch kulinarisch eine neue Zeitrechnung.

Ausgangspunkt ist die professionelle Küchentechnik von Hersteller MKN, welche vor allem einen Punkt meistert: die Kombination von Hochfrequenz-Geschäft bei gleichzeitigem Qualitätsanspruch. Denn bei 3.600 Sitzplätzen lässt sich so eine Philosophie nur mit professioneller Technik umsetzen.

Die neue Küchenepoche im Aumeister verbindet die Garmedien Gasbetrieb und Induktion in optimaler Harmonie. Der MKN-Herd aus der High-Class-Serie KÜCHENMEISTER ist wie folgt konzipiert. Zentralen Mittelpunkt bilden zwei mal sechs Induktionsfelder, die von zwei Hochleistungs-Grillplatten unterteilt werden. Zum Pass hin schließt eine Bain-Marie den Herd ab. Auf der anderen Seite komplettieren zwei Gaskochstellen, zwei Fritteusen, ein Kochkessel und eine Kippbratpfanne den MKN KÜCHENMEISTER. Hier, wo der Herd (mit fast sechs Metern Länge) endet, schließen zwei HansDampf Kombidämpfer (6 x 1/1 oben, 10 x 1/1 unten) den Produktionsbereich ab.

„Über den Einsatz moderner Induktion fällt nahezu keine Abstrahlwärme mehr an, was das Arbeiten am Herd und in der gesamten Küche wesentlich angenehmer macht als früher“, erklärt Küchenchef Jörg Römermann die neue Zeitrechnung seit dem Einsatz von MKN.

Die Qualitätsphilosophie vom Hersteller äußert sich auch in den Details. Der Herd weist eine fugenlose Oberfläche sowie gerundete Ecken und Kanten auf. Das Planungsbüro Arno Stuckert stellte außerdem die Anforderung der flächenbündigen Integration von Kippbratpfanne bzw. Kochkessel in die Oberplatte. Und mit dem Einsatz des MKN KÜCHENMEISTER konnte die Firma Ringel GV Partner aus Zusmarshausen dies gezielt umsetzen. Im Sinne einer optimalen Hygiene wird die Arbeit in der täglichen Praxis dadurch enorm erleichtert.

Der Beliebtheit tun die Dimensionen keinen Abbruch, zumal es Thomas und Katrin König samt Team meisterhaft verstehen, durch Freundlichkeit, hohe Qualität und



*Master of Performance*

tolles Preis-Leistungsverhältnis zu punkten. Was den Englischen Garten umso attraktiver macht.

