



# EIN HERD wie ein Mercedes

In zentraler Lage in Alt-Partenkirchen wurde Ende letzten Jahres ein Traditionshaus neu errichtet: der Gasthof Schatten. Die Gäste können hier nicht nur traditionell bayerische Küche genießen, sondern auch eine angenehme Zeit in dem modernen, gemütlich und mit viel Liebe eingerichteten Hotel verbringen.

Der Gasthof Schatten in Garmisch-Partenkirchen – genauer im Ortsteil Partenkirchen – blickt auf eine lange Tradition zurück. Erstmals wurde in der Sonnenbergstraße 10-12, wo Ende letzten Jahres das „neue“ Hotel Schatten errichtet wurde, um das Jahr 1570 das ursprüngliche Haus gebaut. Nach einem großen Brand in Partenkirchen wurde es als Gasthof

um 1865 nochmals neu errichtet. Im Dezember 2003 hat man auf dem Grund nun zum dritten Mal neu gebaut und somit einen der traditionsreichsten Gasthöfe im bayerischen Stil neu eröffnet. Und nicht nur das: Zu dem Gasthof hat sich ein kleines, feines Hotel gesellt, das über 22 gemütlich eingerichtete Gästezimmer, inklusive zwei Suiten, verfügt. So wird der Gasthof, seit jeher Treffpunkt der Einheimischen, auch den Urlaubsgast die Atmosphäre der ur-bayerischen Wirtschaft spüren lassen.

## Über Generationen in Familienhand

Heute führen die jungen Brüder Martin und Georg Baudrexl das Hotel und Restaurant. Mit viel Gespür für die Wünsche ihrer Gäste und dem Anspruch an Qualität verpflichtet, wollen sie die Reihe ihrer bekannten Vorgänger fortführen. Als Dipl.-Betriebswirt wird sich Georg Baudrexl den Bereichen Vertrieb und Marketing widmen, wäh-

rend Küchenchef Martin Baudrexl für das leibliche Wohl der Gäste sorgt. Dabei setzen die beiden Brüder auf den Traditionswert ihres Hauses. „Bereits im alten Schatten hatten wir viele Stammgäste“, so Martin Baudrexl. Er ist sich sicher, dass das neue Hotel in Zukunft vor allem auch für Zielgruppen wie Familien und jüngere, sportbegeisterte Gäste interessant ist. Genau so, wie es immer für seine

Stammgäste ein willkommener Ort zum Genießen war und sein wird – im Sommer wie im Winter.

## Abwechslungsreiche Gaumenfreuden

Im Restaurant und in den Stuben wird unter der Regie von Martin Baudrexl beste regionale Küche serviert. „Seit unserer Eröffnung im Dezember vergangenen Jahres läuft der Gasthof prima“, erzählt der Küchenchef.



Fotos: Gasthof Schatten, Menü System, Ströter



Sein Bruder Georg erinnert sich: „Nach einem tollen Start ging es besonders in der Faschingszeit rund bei uns“. Das verwundert nicht, denn die Gäste erhalten hier gute bayerische Küche zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. So werden im Schatten nicht nur zahlreiche Feiern, wie Hochzeiten, Taufen oder Familienfeste, abgehalten. „Auch Unternehmen mit ihren Kunden sind bei uns zu Gast“, erzählt Martin Baudrexl.

70 bis 80 Gäste bringt er in dem großen Gasträum unter, während das benachbarte Stüberl, das sich in zwei separate Räume unterteilen lässt, insgesamt für rund 50 bis 60 Leuten Platz bietet. Darüber hinaus grenzt an den Gasträum im Außenbereich ein einladender Biergarten an, und weitere 50 Sitzplätze sollen vor dem Haus Gäste zum Verweilen einladen.

#### **Gute Küche, gute Technik**

Für Martin Baudrexl hat die Qualität seiner Speisen oberste

Priorität – „vom Einkauf bis hin zur Produktion“. Gemeinsam mit zwei Jungköchen bewerkstelligt er das Tagesgeschäft. Zwei feste Kräfte im Service stehen ihm für die Bewirtung der Gäste zur Seite. „In Stoßzeiten greifen uns zuverlässige Aushilfen unter die Arme“, berichtet er, denn an Feiertagen z.B., wenn das Restaurant voll besetzt ist, braucht er natürlich jede hilfreiche Hand.

Besonders stolz ist Martin Baudrexl auf seinen Herd – das Herzstück seiner Küche –, der von der Firma Menü System Germany GmbH mit Sitz in Konstanz nach seinen Vorgaben individuell angefertigt wurde. „Wir haben uns viel auf Messen umgesehen“, erinnert sich der Küchenchef, „um den optimalen Kochblock für unsere neue Küche zu finden.“ Auf einer der



**Georg Baudrexl**

Messen kam auch der Kontakt mit Menü System zustande: „Der dort ausgestellte Herdblock hat mich fasziniert“, berichtet Martin Baudrexl. „Der hochwertige Chromnickelstahl in extra starker Ausführung, die abgerundeten Ecken und die einzigartige Induktionstechnik von Menü System haben mich schließlich überzeugt, dem Unternehmen den Auftrag zu erteilen“, präzisiert er. „Außerdem war ich mit dem Service sehr zufrieden.“ Seine Freude mit dem Herdblock merkt man dem Küchenchef regelrecht an. Kein Wunder, denn die individuelle, nach neuesten technischen, ökologischen und ökonomischen Erkenntnissen nach Maß konstruierte Einzelanfertigung aus einem Stück erweist sich Tag für Tag als wahrer Alleskönner. Der Herd ist

nahtlos verschweißt, fein geschliffen und komplett in Chromnickelstahl 18/10 gefertigt. „Er läuft wie ein Mercedes, und er bereitet mir jeden Tag Freude am Arbeiten.“

Mit dem Herdblock stehen Martin Baudrexl moderne Gargeräte zur Verfügung – ob Fritteusen, Bain-marie, Bräter, Infrarotkochfeld, Induktions-Kochfelder (2 davon sind nachrüstbar), Backrohr (beidseitig zum Beschicken), Multikocher, Cook & Hold Schublade oder Backofen. Als Multikochtalent erweist sich dabei der integrierte Induktions-Multikocher GN 1/1, eine innovative Kochtechnik speziell von Menü System, die der Küchenchef für Garprozesse einsetzen kann, z.B. zum Kochen, Dämpfen, Regenerieren oder Heißhalten. „Mein Herd funktioniert einwandfrei“, resümiert Martin Baudrexl zufrieden und freut sich schon auf den nächsten Tag, an dem er an seinem „Mercedes“ feine Gerichte zubereiten darf. **sam**

# KOCHEN MIT INDUKTION

**Aus der Praxis entwickelt – für Küchenprofis gebaut**

**Flexible Geräteauswahl**

- für schnelles und punktgenaues Garen
- Temperaturüberwachung des Kochgeschirrs
- 5 Jahre Werkgarantie auf Induktionstechnologie

**MENU SYSTEM**  
the fine art of cooking

**MENU SYSTEM GERMANY GMBH**  
Turmstrasse 4 · D-78467 Konstanz  
Tel. ++49 (0) 7531 91 80 54  
info@menusystem.de · www.menusystem.de