

in.



THE FINE ART OF COOKING

MAGAZIN FÜR INDUKTION IN DER KÜCHE | AUSGABE 1/2019



MENU SYSTEM am Puls

03

*Gastronomie-Trends
hautnah erlebt*

06

*Celsius Class –
Küchenchefs zeigen
sich begeistert*

08

*Selbst gesehen:
Höchste Fertigungs-
kompetenz*

12

*Kochen mit Spass
im Suvretta House
St. Moritz*

Unser oberstes Ziel: Einfachheit in Perfektion

MENU SYSTEM baut ausschliesslich individuelle Induktions-Herdanlagen für die Profiküche. In dieser Sache wollen wir die Besten sein und wir glauben in unserer Konzentration liegt die Kraft dazu. Mit der Celsius Class begeistern wir Cuisiniers mit nie dagewesener Einfachheit: Die standardmässig verbauten Features wie der Multimodus-Regler machen zusätzliche Geräte fürs Warmhalten überflüssig und geben Kochprofis ein Höchstmass an Kontrolle über den Garprozess.



Je genauer wir unseren Kunden zuhören und Trends einschätzen, desto besser ist unser Produkt. Aus diesem Grund haben wir die Veranstaltungsreihe «MENU SYSTEM am Puls» ins Leben gerufen. Die erste Trend-Tour führte durch Luzerns facettenreiche Gastronomie-Szene, moderiert vom Branchenkenner Georg Twerenbold.

Die Fülle an Technik, welche in einem MENU SYSTEM-Induktionsherd verbaut wird, verschliesst sich dem Betrachter von aussen. Dies macht einen Qualitätsvergleich, beispielsweise an einer Messe, so gut wie unmöglich. Ein Werksbesuch bei uns in St.Gallen jedoch offenbart das gewaltige Know-how und die vielen Feinheiten, welche unsere Induktionstechnologie konkurrenzlos zuverlässig machen – F&B-Chef Martin Lisson und Technikleiter Markus Schmidt vom The Ritz-Carlton in Berlin machten sich vor Ort selbst ein Bild und zeigten sich begeistert.

Wir sind Pioniere der ersten Stunde und entwickeln unsere Induktionstechnologie stetig weiter – State of the Art. Die Herstellung der Komponenten geben wir nicht aus der Hand, um die bewährte Zuverlässigkeit jederzeit zu garantieren. Unsere Toleranzen sind derart gering, dass die identischen Kochfelder Ihres Herdes sich absolut einheitlich verhalten.

MENU SYSTEM – Der Markt- und Technologieführer für professionelle Induktionsherde in der Gastronomie und für Grossküchen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'P. Schneider'. The signature is fluid and cursive.

Dr. Paul Schneider
Geschäftsführer / VR

MENU SYSTEM am Puls

Gastronomie-Trends hautnah erleben

Je genauer wir unseren Kunden zuhören und Trends einschätzen, desto besser ist unser Produkt. Aus diesem Grund haben wir die Veranstaltungsreihe «MENU SYSTEM am Puls» ins Leben gerufen. Die erste Trend-Tour führte durch Luzerns facettenreiche Gastronomie-Szene.



Wer Erfolg hat liegt im Trend. Es lohnt sich deshalb dort hinzuschauen, wo der Erfolg zu Hause ist. Luzerns Trendlokale, die innovativsten gastronomischen Hotspots haben für MENU SYSTEM ihre Türen geöffnet. Gemeinsam mit unseren Gästen durften wir hinter ihre Konzepte und Kulissen blicken. Welche Trends wir entdeckt haben, lesen Sie hier.

Gäste möchten nicht nur essen, sondern das Lokal mit einem rundum guten Gefühl verlassen. Was genau das gute Gefühl erzeugt, bleibt vage. Es bleibt den Gastronomen überlassen, das richtige Rezept zu finden. Jene, welche es für sich gefunden haben, setzen auf die folgenden Trends:

- + **Viele Trend-Highlights an einem Abend**
- + **Austausch unter Fachleuten**
- + **Zukunftsweisende Gastronomie-Betriebe**



«Wir wollen nicht nur über Trends und Ideen reden, wir wollen sie auch zeigen und erlebbar machen.»

WALTER NEF
GASTGEBER, MENU SYSTEM

Trend 1 – schnell und einfach

Direkt am See wartet das Seebistro Luz mit Bewährtem auf: im Sommer mit Bratwürsten, Salaten und Picknick-Leckereien, im Winter mit Raclette, Fondue und Feinem aus dem Suppentopf. Ein kleines Lokal mit enormem Umsatz.

Trend 2 – regional und nachhaltig

Frische Zutaten aus nachhaltigem Anbau in Premium-Qualität bietet das Restaurant Hopfenkranz. Und entspricht damit dem zunehmenden Wunsch der Gäste nach mehr Transparenz. Genuss mit gutem Gewissen bedingt eine Gastronomie, bei der das saisonale Angebot die Karte bestimmt.

Trend 3 – zurück zu Ursprünglichem

Das Restaurant Ampersand setzt auf einen grosszügigen Holzkohlegrill. In jedem Gang findet sich eine gegrillte Komponente wieder, von der Vorspeise bis zum Dessert. Der Wunsch nach Echem und Ursprünglichem – als Kontrast zu einer schnellen, digitalisierten Welt – ist ein starker Trend.

Trend 4 – zurück zu Unkompliziertem

Im Restaurant Anker wird auf grossen Platten serviert. Es wird geteilt und probiert. Die Tavolata lebt wieder auf und gibt ein Gefühl von Gemeinschaft beim Essen. Mit einem Jospier-Grill werden sowohl vegetarische als auch Fleisch- und Fischgerichte zubereitet.

Trend 5 – Erlebnisküche

Essen in der Küche. Ein echtes Erlebnis auch für unsere Gäste, denen wir diesen exklusiven Besuch im Kitchen Club im Hotel Montana ermöglichen konnten. Küchenchef Johan Breedijk zeigte seine wohlinszenierte Erlebnisküche und kredenzte sein selbst hergestelltes Olivenöl.



Seebistro Luz



Restaurant Ampersand



Restaurant Anker

Gemeinsam lernen

Den geladenen Gästen des ersten «MENU SYSTEM am Puls» wurden mit einem abwechslungsreichen Programm aktuelle Trends gezeigt. Und sie wurden dazu angeregt, sich auszutauschen und zu erzählen, wo sie sich weitere Unterstützung bei der Kücheninfrastruktur wünschen.

Exklusiver Fachkreis

Der Erfahrungsaustausch in exklusivem Fachkreis wurde von allen sehr geschätzt. Und uns von MENU SYSTEM ist es eine Freude, unseren Kunden genau dafür eine Plattform zu bieten – in schlankem Zeitrahmen und dicht an Highlights. Wer die Gelegenheit verpasst hat, darf sich auf den nächsten Event «MENU SYSTEM am Puls» freuen.

«Die vielen Highlights und neuen Kontakte machen den Event sehr bereichernd.»

RETO WALTHER
SCHWEIZER KOCHVERBAND



Kitchen Club, Hotel Montana

Class **Celsius** *Innovation MENU SYSTEM*

Multimodus-Regler

Die neue Freiheit des Regelns für Köche

Der MENU SYSTEM-Multimodus-Regler beinhaltet mit der PushHold-Funktion und dem Temperatur-Regelmodus zwei absolute Neuheiten. Dies erhöht Ihren Kochkomfort wesentlich und trägt zu gleichbleibender Qualität bei.



Blueline-Induktion

Energie- und Temperaturmanagement konsequent umgesetzt

Die MENU SYSTEM-Blueline-Induktion bietet serienmässig einen Energieoptimierungsanschluss nach DIN-Norm 18875. Sie können die Energiekosten reduzieren, Ihre Pfannen sind optimal geschützt und dies mit zertifizierter Betriebssicherheit.



Star-Induktionsfuss

Höchste Kochperformance dank überlegener Technik

Beim MENU SYSTEM-Star-Induktionsfuss wurden die Kühlleistung, der Spritzwasserschutz sowie die Servicefreundlichkeit intelligent verbessert. Sie erhalten mehr Leistung gerade in hitzigen Situationen – garantiert.



Celsius Class: Bewährungsprobe bestanden

Küchenchefs haben die neue Celsius Class auf Herz und Nieren getestet. Und möchten bereits nicht mehr darauf verzichten. Sie verraten uns, was ihnen besonders zusagt und warum sie jedem Gastronomie-Betrieb ein Upgrade empfehlen.



PHILIPP PIRSTINGER
HOTEL NOVAPARK, GRAZ

«Mit der Celsius Class spart man wertvolle Zeit. Vom gradgenauen Arbeiten bis hin zum Warmhalten ist es eine wahre Freude mit dieser Herd-Innovation.»

«Wer einmal einen Ferrari gefahren ist, will ihn nicht mehr hergeben. Genauso ist es auch mit der Celsius Class.»

MIKE SCHWARZENBACHER
RESTAURANT MANGOLD, BREGENZ



GEORG STROHMEYER
HOTEL ZUGSPITZE, GARMISCH-PARTENKIRCHEN

«Dank der Celsius Class geht die Arbeit deutlich leichter von der Hand.»



MARC WÖHRLE
RESTAURANT SCHLOSS SEEBURG
KREUZLINGEN

«Celsius Class macht jedes Kochfeld zum individuellen Alleskönner: fürs Kochen, Warmhalten, Braten und Sous-vide-Garen.»

MENU SYSTEM

Konkurrenzlose Fertigungskompetenz

Das Fünf-Sterne-Superior-Haus The Ritz-Carlton, Berlin, setzt auf Induktion aus dem Hause MENU SYSTEM. Beim Werksbesuch in St.Gallen überzeugten sich Director of F&B Martin Lisson und Director of Engineering Markus Schmidt von der Fertigungstiefe und den überragenden technischen Finessen, die im Inneren der Herdanlage verbaut werden.

Martin Lisson freut sich beim Werksbesuch sichtlich, die neue Herdanlage zu begutachten. Der Herstellung ging ein sorgfältiger Evaluations- und Findungsprozess voran. Denn der Herd muss extrem hohen Ansprüchen genügen, wie er sagt: «Für das All-Day-Dining mit drei Essensperioden im Restaurant mit 168 Sitzplätzen, für Veranstaltungen mit 200, manchmal sogar 400 Gästen – und als Showküche für repräsentative Zwecke.» Ein gutes Timing für die neue Herdanlage, hielt doch Ende 2018 die Kochlegende Dieter Müller als Küchen-Patron Einzug ins 5-Sterne-Superior-Haus. Die Profi-Küche für den Profi-Koch.



Maximale Zuverlässigkeit dank weltweit einmaliger Fertigungstiefe

MENU SYSTEM will nichts dem Zufall überlassen. Darum arbeitet die Firma so unabhängig wie möglich und entwickelt und produziert alle wesentlichen Komponenten inhouse: von der Induktionsspule und den thermischen Geräten über die Metallverarbeitung bis zur Leiterplatine und der Steuerungssoftware. Besonders bei den Induktionsbauteilen wird nichts aus der Hand gegeben. Nur so können Kontrolle und Zuverlässigkeit garantiert werden.

Jeder Herd massgeschneidert und State of the Art

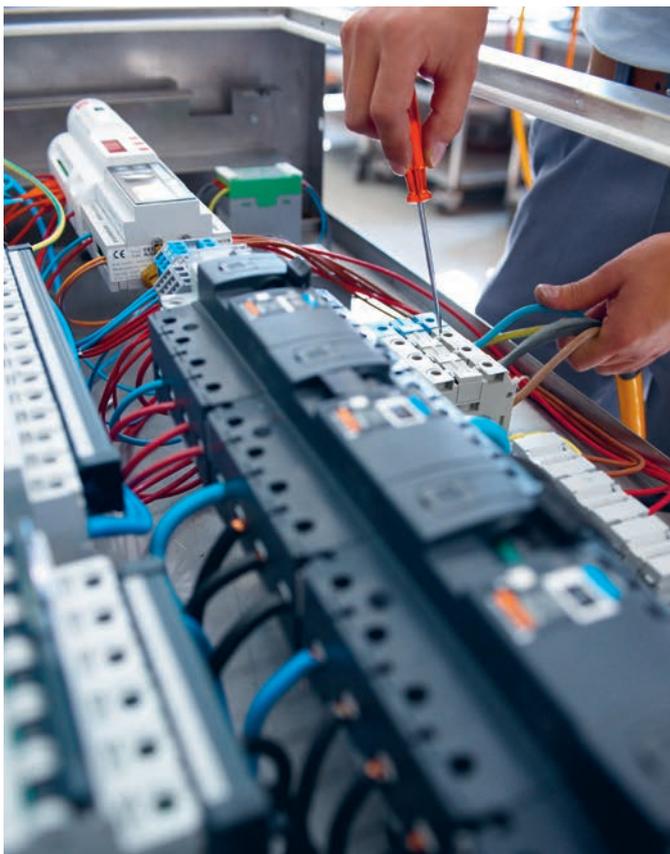
Die Pionierrolle von MENU SYSTEM im Bereich der Induktionstechnologie sowie die Fertigungskompetenz und Innovationskraft machen es möglich: individuell zugeschnittene Herdanlagen auf dem neuesten Stand der Technik – zuverlässig, hygienisch, wirtschaftlich. Die vielen technisch durchdachten Finessen machen schliesslich den grossen Unterschied in der Qualität.

Beim Werksbesuch in St.Gallen werden die vielen Finessen gezeigt, welche die hohe Zuverlässigkeit der Herdanlagen von MENU SYSTEM garantieren.



*«Diese hohe Qualität,
noch dazu massgeschneidert,
gibt es nur hier.»*

MARTIN LISSON
DIRECTOR OF FOOD AND BEVERAGE
THE RITZ-CARLTON, BERLIN



Die elektrotechnische Ausstattung einer Herdanlage ist komplex, weshalb die Produktion nicht aus der Hand gegeben wird.

Die inneren Werte machen den Unterschied

Ebenfalls begeistert zeigten sich die Gäste von KDREI Planungsgesellschaft mbH & Co. sowie Kunkel Grossküchentechnik GmbH. Sie sind für die Planung und den Einbau der Herdanlage fürs The Ritz-Carlton, Berlin verantwortlich, und haben nun vor Ort gesehen, wodurch MENU SYSTEM sich von anderen Herdanlagen unterscheidet. Eine seltene Gelegenheit, denn das komplexe Innenleben einer MENU SYSTEM-Herdanlage verschliesst sich dem Betrachter nach der Fertigstellung.



Kaum zu glauben, wie viel Technik sich in einem Herdblock von MENU SYSTEM verbirgt.

v.l.: Konstanze Kopp (KDREI Planungsgesellschaft mbH & Co.), Markus Schmidt und Martin Lisson (The Ritz-Carlton, Berlin), Matthias Wandel und Dr. Paul Schneider (MENU SYSTEM)



Am Schluss wirkt alles wie aus einem Guss – perfekte Metallarbeiten, geschliffen und auf Hochglanz poliert, garantieren ein Höchstmass an Hygiene.

Spulen: Wir haben den Dreh raus.

Bei der Produktion der Induktionsspulen überlassen wir nichts dem Zufall. Als einziger Herdbauer weltweit entwickelt und produziert MENU SYSTEM alle Komponenten seiner Induktionstechnologie selbst – für absolut zuverlässige Qualität.

Wir kennen die hohen Ansprüche, welche der oft 16-stündige Küchenalltag an unsere Kunden stellt und verstehen, weshalb sie wollen, was sie wollen. Und wir sind überzeugt: Sie verdienen es. Deshalb fertigt MENU SYSTEM jede einzelne Spule des breiten und vielseitigen Spulensortiments am Hauptsitz in St.Gallen (CH) von Grund auf selbst.

Starkes Duo

Die Spule und der Induktionsgenerator sind die zwei zentralen Elemente jedes Induktionskochgeräts. Was beim Auto der Motor, ist bei Induktionsgeräten der Generator. Die Spule ist das Pendant zu Getriebe, Fahrwerk und Reifen: Es geht darum, die Energie so effizient wie möglich – nicht auf die Strasse, sondern – in die Pfanne zu bringen.

So funktioniert die Induktionstechnologie

Induktionskochfelder erzeugen die Hitze genau da, wo sie gebraucht wird – direkt in der Pfanne. Durch ein elektromagnetisches Feld entsteht die Wärme direkt im Pfannenboden und das mit höchster Geschwindigkeit. Steht keine Pfanne auf dem eingeschalteten Kochfeld, gibt es keinen Energieverbrauch und keine Wärmeabstrahlung.

DIE VORTEILE VON INDUKTION IM ÜBERBLICK

- + **Höchst energieeffizient: Energieersparnis von 50 bis 85 % gegenüber herkömmlicher Kochtechnik**
- + **Investition mit hoher Rendite: Amortisiert sich alleine durch die Verminderung der Energiekosten in kurzer Zeit**
- + **Geringste Wärmeabstrahlung: Sorgt für optimales Arbeitsklima in der Küche**
- + **Minimale Belastung durch Fettdämpfe: Wegfall der Zweitverbrennung**
- + **Keine Wartezeiten: Kurze Ankochzeiten – innerhalb weniger Sekunden steht die maximale Wärmeleistung zur Verfügung**
- + **Kochen auf den Punkt: Stufenlose, feinste Energiedosierung**

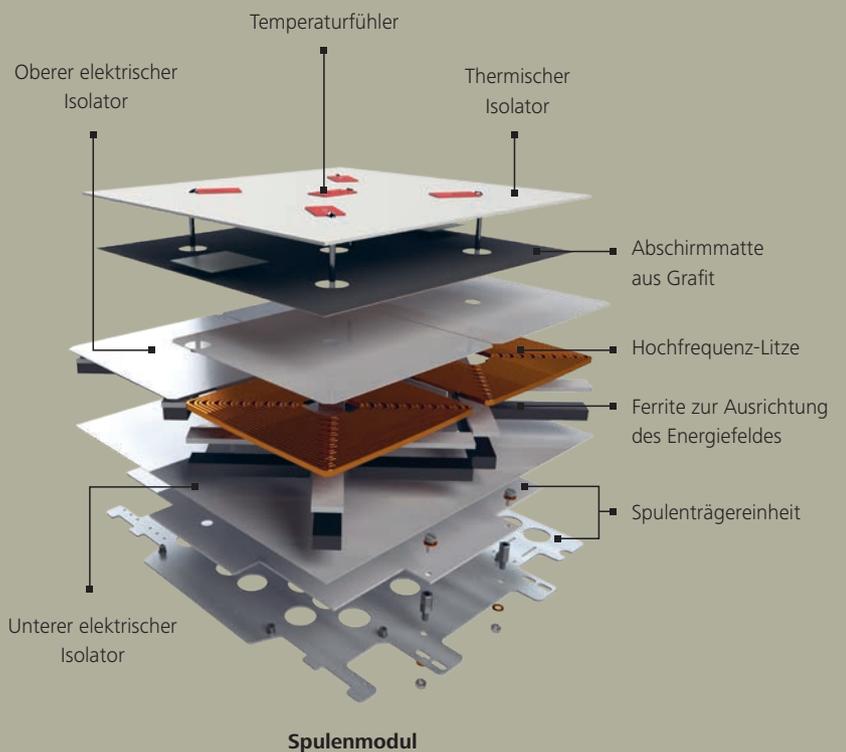
«Gefragt ist 20 Jahre reparaturfreie Spitzenperformance im harten Gastro-Alltag.»



Die von MENU SYSTEM entwickelte und patentierte Induktionstechnologie besteht durch eine besonders lange Lebensdauer, da der Aufbau für optimale Luftkühlung sorgt und der Generator mit genügend Abstand zum Kochfeld platziert ist.

Sie ist nach internationalen Normen EN/IEC sicherheitstechnisch geprüft, CB-zertifiziert und präzise gefertigt, wodurch sich alle gleichen Kochfelder eines Herdes einheitlich verhalten.

«Arbeitssicherheit für die Mitarbeiter, Ausfallsicherheit für den Betrieb.»



Suvretta House: Dieses gastronomische Angebot trifft jeden Geschmack

Abends Gourmet-Spezialitäten im Grand Restaurant, tags darauf echte Schweizer Küche in der Suvretta Stube und übermorgen ein währschafter Imbiss in einem der Bergrestaurants hoch über dem Tal bei strahlendem Wetter: Ein Aufenthalt im Suvretta House in St.Moritz bietet kulinarische Entdeckungsreisen – und stellt entsprechend hohe Anforderungen an die sechs Herdanlagen.

**Gaumenfreuden
auf den Punkt genau
zubereitet. Für jeden Gast.
Auch bei grossem Andrang.
Das ist MENU SYSTEM.**

Bun appetit!

Mit den Herdanlagen von MENU SYSTEM macht das Kochen sichtlich Spass.





© Thomas Buchwalder



Das Suvretta House St. Moritz vertraut seit über zwanzig Jahren auf Herdanlagen von MENU SYSTEM, und die Küchenteams sind damit sehr zufrieden. Auf der Suche nach neuen, zeitgemässen und innovativen Lösungen fiel der Entscheid wiederum auf uns als bewährter Anbieter.

Spezielle Wünsche berücksichtigt

Küchenchef Fabrizio Zanetti beschreibt seine Erwartungen an die Erneuerung der Herdanlagen als anspruchsvoll und speziell: «MENU SYSTEM ist auf meine Wünsche und Überlegungen sehr gut eingegangen und hat eine optimale Lösung erarbeitet.»

Der Service überzeugt

Das Suvretta House sowie sein Küchenchef stellen höchste Ansprüche. In MENU SYSTEM sehen sie den idealen Partner für diese Investition in die Zukunft. Qualität, Langlebigkeit und modernste Technologie waren die Hauptkriterien für den Entscheid. Und ganz besonders erwähnt Zanetti: «Der gute Service, den wir uns von MENU SYSTEM gewohnt sind.»



Immer perfekte Ergebnisse dank der Bedienmöglichkeiten der Celsius Class.

«Das absolute Highlight ist das gradgenaue Garen auf dem Herd.»

FABRIZIO ZANETTI
KÜCHENCHEF
16 PUNKTE GAULT MILLAU
SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ



Steegwirt am Hallstättersee

Österreich



Das 1571 erbaute Welterbe-Wirtshaus «Steegwirt» wurde nach mehreren Monaten Umbau wiedereröffnet. Fritz jun. und Tamino Grampelhuber haben das Traditionshaus von ihren Eltern übernommen. Sie legen grossen Wert darauf, diesen besonderen Ort zu pflegen und zu erhalten, statt alte Mauern oder Decken abzureissen und günstige Neubauten hinzustellen.

Ehrliches Kochhandwerk

Es sei einfach authentischer, wenn sie die Türen bei einem Zimmerer aus der Nähe in Auftrag gäben, als wenn sie sie in einem grossen Möbelhaus bestellten, erklären Fritz jun. und Tamino. Und genau darum gehe es auch beim Essen: «Das ehrliche Kochhandwerk schmeckt unseren Gästen, und sie schätzen uns dafür. Vom Bundespräsidenten bis zum normalen Arbeiter – es hat für jeden etwas dabei.»



«Es geht um Authentizität, um echtes Handwerk. Dabei muss uns die Herdanlage unterstützen.»

Etwas ganz Besonderes

Der Gastgeberfamilie Grampelhuber ist es gelungen, aus einem einfachen Landgasthaus etwas ganz Besonderes zu machen, ein Haus mit Kultur und Niveau. Um dem Kochhandwerk noch mehr Bedeutung zu geben, wurde die Küche auf das Vierfache vergrössert und mit Herdanlagen von MENU SYSTEM ausgestattet. Hier kann sich das 9-köpfige Kochteam unter der Leitung der Gebrüder Grampelhuber nach Herzenslust austoben und die bis zu 250 Gäste mit aufrechten Speisen aus dem Salzkammergut verwöhnen. Denn gerade bei ursprünglichem Handwerk braucht es eine ausgeklügelte Herdanlage, die die Arbeiten erleichtert und das Team bei Spitzenzeiten entlastet.

FRITZ JUN. UND TAMINO GRAMPELHUBER,
INHABER UND KÜCHENCHEF STEEGWIRT

Steeg
wirt seit 1571

Gasthaus Steegwirt

Au 12

A-4822 Bad Goisern am Hallstättersee

www.steegwirt.at

Köhlerstube, Traube Tonbach

Deutschland

Zur Feier der kulinarischen Vielfalt bietet sich in der Traube Tonbach eine ganze Welt der köstlichen Ideen. Insgesamt zählen vier Restaurants und eine Vinothek zum Gastro-Unternehmen – darunter die Köhlerstube mit einladender Terrasse und herrlichem Blick über das Tonbachtal. Zusammen mit der erstklassigen Kochschule, einer exklusiven Produktlinie und vielen anderen Gaumenfreuden wurde die Traube Tonbach als Gourmet-Hotel weit über den Schwarzwald hinaus bekannt.

Raffinierte internationale Küche

Küchenchef Florian Stolte und sein Team verwöhnen die Gäste in der eleganten Köhlerstube mit internationalen Speisen. Er sieht sich einer modernen Kochkunst verpflichtet: Im Vordergrund stehen natürliche Aromenvielfalt, hochwertige Grundprodukte und klare, harmonische Kompositionen. Die Herdanlage von MENU SYSTEM unterstützt die Kochgarde, diesem Anspruch täglich und à point gerecht zu werden.

Weltweit bekannt

Neben der Köhlerstube gehört auch die weltweit bekannte Schwarzwaldstube zum Fünf-Sterne-Superior-Haus. Sie wurde bereits 26 Mal mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnet, dem höchsten Prädikat des renommierten französischen Restaurantführers.

Ganz aktuell wurde auch das Team um Küchenchef Florian Stolte 2019 für die Kochkunst im Restaurant Köhlerstube mit einem Michelin-Stern geehrt. Wir gratulieren. Künftig vereint die kulinarische Kaderschmiede Traube Tonbach gleich vier der begehrten Sterne unter einem Hoteldach.



«Um die Aromen bis auf den Teller der Gäste zu bringen, verlassen wir uns auf Induktion.»

FLORIAN STOLTE
KÜCHENCHEF
KÖHLERSTUBE



TRAUBE
TONBACH
since 1789



Hotel Traube Tonbach
Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237
DE-72270 Baiersbronn
www.traube-tonbach.de

MENU SYSTEM erleben

Mit der Mediathek haben wir für Sie eine neue Plattform lanciert. Erleben Sie MENU SYSTEM in Film und Bild: Interviews, Impressionen und viel Inspiration. Hören und sehen Sie, was Kunden über uns und unsere Produkte sagen. Spontan und authentisch.



Dies nur ein paar Impressionen unserer sich laufend erweiternden Video-Datenbank. Klicken Sie einfach mal rein.



Franz Meilinger
Gasthof Weyerhof, Bramberg (AT)



Fritz Grampelhuber
Gasthaus Steegwirt, Bad Goisern (AT)



Johan Breedijk
Art Deco Hotel Montana, Luzern (CH)



Karl und Claudia Schweier
Hotel Restaurant Bierhäusle, Freiburg-Lehen (DE)



Fabrizio Zanetti
Hotel Suvretta House, St. Moritz (CH)



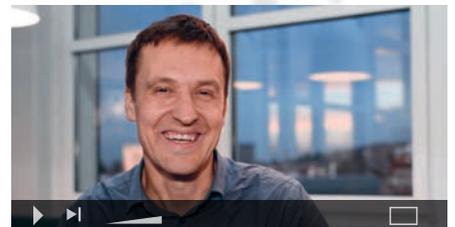
Mike Schwarzenbacher
Restaurant Mangold, Lochau (AT)



Wolfgang Kuchler
Taverne zum Schäfli, Wigoltingen (CH)



Maurice Marro
Hotel Baur au Lac, Zürich (CH)



Björn Runge
KDREI Planungsgesellschaft mbH & Co., Berlin (DE)