

BRANCHENNEWS

Entscheidung bestätigt



Die Köhlerstube in der Traube Tonbach / Foto: Traube Tonbach

Im Jahr 1998 entschieden sich die Verantwortlichen der Traube Tonbach für Induktionstechnik von Menu System. Nun wird für das Restaurant Köhlerstube erneut in die Schweizer Technik investiert.

In der Küche der Köhlerstube, dem größten à la carte-Restaurant der Traube Tonbach, wird Küchenchef Florian Stolte im Frühjahr 2018 seinen neuen maßgefertigten Induktionsherd von Menu System in Betrieb nehmen.

Auf seinem ersten Menu System-Herd kochte Stolte bereits während seiner Lehre. Dort hat er die Vorteile der schnellen Hitzeentwicklung, der hohen Energieeffizienz und der leichten Reinigung kennengelernt. Wesentlich für die erneute Entscheidung für die Technik seien die absolute Zuverlässigkeit und das leistungsgesteuerte Handling gewesen. Diese Qualitäten, gepaart mit einer auf seine Bedürfnisse zugeschnittenen Herdkonzeption mit innovativer Induktionstechnologie, gaben den Ausschlag für die Bestätigung der vor 20 Jahren getroffenen Investitionsentscheidung.

Stolte ist seit 2012 Küchenchef der Köhlerstube. Bereits seine Lehre hat er dort absolviert, danach drei Jahre in der Schwarzwaldstube gearbeitet, Auslandserfahrungen in der Schweiz und in Portugal gemacht, um dann wieder in die Traube Tonbach zurückzukehren. Seinen Kochstil beschreibt er als weltoffen, aber dennoch in der Heimat verwurzelt. Sein Fundament liege klar in der klassischen französischen Küche.