REPORTAGE & INTERVIEW

Sterneküche auf Achse



Maximilian Lorenz kann mit seinem Foodtruck, der von Palux ausgestattet wurde, von überall aus kochen / Foto: Palux

Ob ausgewogenes Mittagessen aus dem Streetfood-Truck oder ein abwechslungsreiches Catering für eine Abendveranstaltung: Im neuen Foodtruck by Maximilian Lorenz wird frisch gekocht, direkt aus der Sterneküche. Qualitativ hochwertig sind nicht nur die Speisen von internationalen Bowls bis German Döner, auch die Küchen-technik erfüllt höchste Standards

?Palux begleitet mich seit über vier Jahren bei meinen gastronomischen Konzepten. Deshalb war klar, dass wir, wenn wir erstmalig einen Foodtruck auf einem absoluten High-Experience-Level konzipieren, das gemeinsam mit Palux machen?, sagt Lorenz.

Maßangefertigte Foodtruck-Küche

Wie bei seinen anderen Projekten, etwa seinem Gourmetrestaurant maximilian lorenz oder dem Weinlokal heinzhermann im Zentrum Kölns, übernahm Palux auch bei der Sterneküche auf Achse die gesamte Planung und Abwicklung: von der individuellen Bedarfsanalyse über die Konzeption bis hin zur Produktion und Montage der Geräte. ?Der knapp bemessene Platz im Foodtruck war eine echte Herausforderung. Das maßangefertigte Endprodukt nutzt den Raum voll aus und wir haben das gewünschte Konzept vollständig auf kleinstem Raum untergebracht?, sagt Nina Schindler von Palux.

Basis BistroLine Gas-Geräte

Herzstück der Foodtruck-Küche ist die Thermiklinie BistroLine, die maximale Leistung mit minimalem Platz kombiniert: Die Leistung der zwei eingebauten Zwei-Flammen-Gasherde ist manuell und stufenlos regelbar. Optimale Grill-Ergebnisse sichert der Gas Grill mit dem

aus Spezialguss angefertigten Grillrost, der besonders einfach zu reinigen ist.
Die Grundlage der mobilen Sterneküche bildet das Standardmöbelprogramm Ecoline mit seinen zahlreichen Ausstattungsvarianten bei Schränken, Arbeitsplatten, Wärmebrücken und Kühlelementen. In Sachen Flexibilität, Anpassungsfähigkeit, Funktionalität, Ergonomie und Hygiene sind hier für Lorenz keine Wünsche offengeblieben. Nicht mehr verzichten möchte er auf den Heißluft-Dämpfer Touch ?n? Steam in Gasausführung. In der Version Basic 611 QL verbaut, erzielt das energiesparende Gerät beste Garergebnisse und bewältigt auch bei hohem Besucheraufkommen die benötigten Mengen.
Kochen auf Sterneniveau ?irgendwo im nirgendwo?
Wichtig für den renommierten Koch: Auch ?irgendwo im nirgendwo auf Sterneniveau kochen? zu können. Damit sein Foodtruck jederzeit und überall einsetzbar ist, setzt Lorenz auf bewährtes Gas, mit dem die Geräte autark bekocht werden. Dafür ist am Unterboden des Fahrzeugs ein Gastank eingebaut. Alle anderen Komponenten werden über einen Generator mit Strom versorgt.