

Atelier F, Hamburg

Ein in Deutschland einmaliges Gastrokonzept wird im Kaufmannshaus in Hamburg umgesetzt. Mit dabei der Wenz 1919, der eine wesentliche Rolle spielt.

Wer in Hamburg in der Gastronomie etwas bewegen will, der muss schon was Neues wagen. Einer wie Mark Korzilius weiß dies genau und hat sich Verstärkung mit ins Boot geholt: den Wenz 1919, einen Etagenbackofen mit historisch wirkender Ofenfront. Zwei dieser Backöfen stehen nebeneinander an prominenter Stelle im Atelier F, dem neuesten Gastrokonzept von Korzilius.

Nicht ohne Stolz sagt Korzilius, dass dieses Konzept in Deutschland "wohl einmalig" ist. Mark Korzilius ist eigentlich kein Gastronom. Er stammt aus einer hessischen Unternehmerfamilie deren Agilität er in sich trägt. Das von ihm entwickelt Gastrokonzept Vapiano wird inzwischen in mehr als 20 Ländern umgesetzt.

"Im Atelier F bringen wir das Beste aus der französischen und der amerikanischen Küche zueinander", beschreibt

Mark Korzilius kurz, aber treffend seine Idee. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken (Soupe à l'oignon) wird hier genauso angeboten wie amerikanische Steaks, die vor den Augen der Kunden über offener Flamme gegrillt werden.

Denn "nur" gute Gerichte alleine reichen – nicht nur in Hamburg – längst nicht aus. Nötig ist auch, ein entsprechendes Ambiente zu bieten. Mark Korzilius hat dies geschafft. Das Restaurant ist in fünf verschiedene Bereiche gegliedert. Typisch amerikanisch ist der BBQ mit dem besagten offenen Grill. Zum Wasser hin öffnet sich das Lokal in drei opulente Salons. Hier finden sich sowohl typisch französische Séparées, als auch lange Tischreihen mit Tresen Bestuhlung oder auch bequeme Sitzcken.

Als erstes entdecken die Passanten und Gäste allerdings das "Deli". Offen hin zum Atrium des Gebäudes, verströmt es das typische Flair eines französischen Straßencafés. "Ganz bewusst wollen wir damit die Leute neugierig machen", erklärt Erfinder Mark Korzilius. Deshalb wurden die beiden Wenz 1919 so aufgestellt, dass sie jedem sofort ins Auge fallen. Seine nostalgische gusseiserne Front →



Wohl kaum besser kann man Frische und Tradition besser darstellen als hier.



Verschiedene Raumkonzepte und Stilrichtungen lassen jeden Gast „seinen“ Platz finden.

verbirgt einen elektrisch beheizte Etagenofen mit Steinplatten hinter sich. MIWE Michael Wenz GmbH, die Erfinder des ‚Sicht- und Duftbackens‘, produziert für Ihre Kunden weltweit modernste, einfach zu bedienende und Energie sparende Backöfen in bester „Made in Germany“-Qualität.

Beim Wenz 1919 wird die fast 100-jährige Ofenbauer-Tradition der Familie Wenz sichtbar. Die Ofenfront-Fachleute sprechen hier von „Schruff“ – ist original so wie bei einem Altdeutschen Holzbackofen. Durch einen Kettenzug mit Gegengewichten wird die massive gusseiserne Tür mit einem Holzgriff nach oben aufgeschoben, genauso wie es früher war.

„Der Backofen steht immer im Mittelpunkt bei den Kunden“, erzählt Restaurantleiter Tobias Preiss. Selbst Passanten würden die Mitarbeiter immer wieder ansprechen und wollten wissen wie alt die Öfen sind. „Wir kommen mit unseren Kunden ins Gespräch und sagen auch, dass die Öfen nagelneu sind.“ Enttäuscht oder vielleicht sogar getäuscht fühlen sich die Passanten und Gäste von dieser Tatsache allerdings nicht.

Vielmehr nutzen Preiss und sein Team die Gelegenheit einen persönlichen Kontakt aufzubauen. „Das ist sehr wichtig“, sagt auch Mark Korzilius und sieht die Öfen als wesentlichen Teil seines Konzeptes an. Denn mit ihnen will man auch Atmosphäre schaffen, Emotionen erzeugen und vor allem alle Sinne ansprechen. „Dafür sorgen auch ‚Action‘ vor den Backöfen und der Duft der leckeren Backwaren, wenn die Ofentüren geöffnet werden.“



Zur breiten Angebotspalette passt auch das Angebot von verschiedenen Gastwelten im Atelier F.

Gleichzeitig verweist Korzilius auf noch einen Aspekt, der durch die Schaubacköfen zum Tragen kommt: „Man kann damit sehr gut unseren Frischegedanken transportieren.“ Denn frisch zubereitete Produkte sind ein wesentlicher Baustein im Konzept vom Atelier F. Und von den Backöfen ausgehend kann diese Frische live erlebt und mit allen Sinnen aufgesaugt werden.

Dennoch muss auch die Frage gestellt werden, was wird denn eigentlich gebacken und vor allem wer backt? Denn backen gehört nur ganz am Rande zum Berufsbild des Kochs und noch weniger ins Berufsbild von Servicemitarbeitern! Die erste Frage lässt sich mit Blick auf den Tagesablauf sehr einfach beantworten: Am Morgen sind es beispielsweise Französische Croissants, die für das Frühstücksgeschäft im ‚Deli‘ angeboten werden.

Aber auch alle Kuchen aus der Patisserie werden hier gebacken. „Damit sind die Öfen permanent belegt und die Gäste sehen was produziert wird. Die Backqualität ist hervorragend“, berichtet Tobias Preiss stolz. Hinter der gusseisernen Front verbirgt sich ein moderner Etagenbackofen – der MIWE condo, der häufig im Konditoreibereich eingesetzt wird. Also beste Voraussetzungen um Leckereien wie ‚Crème Brulée‘ oder ‚New York Cheesecake‘ vor den Augen der Kunden zu backen.

Inzwischen wird dieses Produkt verstärkt bei qualitätsbewussten Handwerksbäckern im Laden eingesetzt. Im Vergleich zu Konvektionsbacköfen wird im Etagenbackofen mit ruhender Backatmosphäre eine ganz andere Backqualität erzielt. Die Kontakthitze von unten verbunden mit der



Flammkuchen werden vor den Augen der Gäste belegt und Minuten-schnell im Wenz 1919 gebacken.



Typisch sind auch kleine Quiche, die für die Kunden im Wenz 1919 noch-mals warm gemacht werden.

sanften Strahlungswärme von oben sorgt dafür, dass das Backgut schnell eine schöne Kruste ausbildet. Ein hoher Feuchteanteil im Gebäck und lange Frische sind deutliche Produktvorteile.

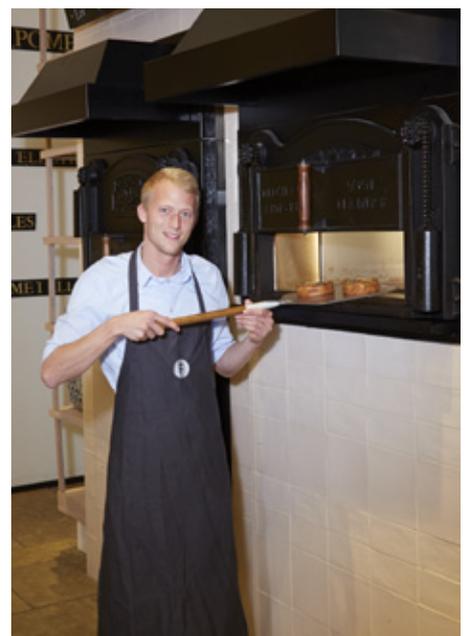
Deshalb werden auch in der Hotelbäckerei und -patisserie verstärkt Etagenbacköfen wie der MIWE condo eingesetzt. Im Vergleich zum Backen im Kombidämpfer kann so beispielsweise eine neue und einzigartige Qualität des Backergebnisses erzielt werden. Bei Produkten wie den Croissants oder (Klein)Brotten sind die Unterschiede nicht nur erkennbar sondern auch zu schmecken.

Im ‚Deli‘ werden warme Focaccia angeboten, die durch die Produktion auf der Steinplatte des Wenz 1919 einen besonders knusprigen Boden, aber auch eine zart-feuchte Krume (so nennen Fachleute das Gebäckinnere) haben. „Selbst unsere Brote wirken als kommen sie vom traditionellen Handwerksbäcker“, zeigt Tobias Preiss auf. Rustikales schmackhaftes Brot wird als Beilage zu „Potage Provencale“, einer provenzalischen Gemüsesuppe mit frischen Kräutern, gereicht.

Zur Mittagszeit sind die beiden Wenz 1919 im Einsatz für Quiches und Flammkuchen. Beides wird am Arbeitsplatz →



Im Sichtbereich der Gäste werden vielfältige Speisen frisch zubereitet...



... daneben die leckeren Produkte aus dem Wenz 1919.



Schokobrötchen und –croissant werden mehrmals täglich frisch gebacken und im Bistrobereich angeboten.

direkt vor den Öfen, in Sichtweite der Gäste, stets frisch zubereitet. Die Böden der Flammkuchen sind schon vorbereitet und müssen nur noch belegt werden. "In vier Minuten ist ein Flammkuchen fix und fertig gebacken", merkt Tobias Preiss an.

Durch die hohe Backraumtemperatur des Wenz 1919 können die Flammkuchen direkt auf der Steinplatte des Herdes gebacken werden. Am Ende der Backzeit sie mit einem Schieber aus dem Ofen gezogen, portioniert und sofort serviert. "Die Frische ist einfach überzeugend", gibt der Konzeptentwickler Korzilius zum Besten.

Wobei immer noch die Frage offen ist, wer eigentlich bäckt? "Gelernt habe ich das nicht", sagt Ellen, eine junge, sympathische und engagierte Mitarbeiterin. Sie erzählt, dass sie gerne mit Menschen zu tun hat und deshalb in der Gastronomie tätig ist. Mark Korzilius und sein Restaurantleiter Preiss suchen derartige Mitarbeiter, bei denen der Servicegedanken im Mittelpunkt der Arbeit steht.

Und die junge Mitarbeiterin Ellen backt inzwischen sehr gerne. "Ganz einfach", sagt sie nur knapp, während sie das Backprogramm für die nächsten Flammkuchen startet. Denn gebacken wird im Wenz 1919 auf Knopfdruck. Die Ofensteuerung ist für die Gäste und Passanten nicht sichtbar. Sie würde das nostalgische Bild des Ofens stören. Deshalb kann sie bauseits flexibel angebracht werden, dort wo sie nicht stört. Im Atelier F ist sie seitlich neben den Öfen, in kleinen Schränkchen, untergebracht.

Zusammen mit dem Fachberater von MIWE wurden die



Klasse statt Masse heißt auch das Motto bei der Präsentation von Produkten wie etwa den Schokocroissants.

Backprogramme entwickelt und in den Steuerungen hinterlegt. Über acht Direktwahltasten mit Produktbildern können fest hinterlegte Backprogramme aufgerufen werden. Insgesamt lassen sich 30 Programme mit je fünf Backschritten abspeichern. Diese Backschritte sind deshalb wichtig, weil unterschiedliche Produkte sehr unterschiedliche Anforderungen an Temperatur, Feuchte und Backzeit haben. "Das Backprogramm macht dies völlig automatisch, so dass das Bedienpersonal keine Fehleingaben machen kann", sagt Tobias Preiss.

Am Ende der Backzeit ertönt ein kurzes Signal und die Mitarbeiter wissen, dass die Leckereien aus dem Ofen geholt werden müssen. Und auch die Gäste im Deli merken schnell, denn im ganzen Lokal duftet es verführerisch und macht Appetit.

Steckbrief:

Atelier F Systemgastronomie GmbH

Konzept und Umsetzung: Mark Korzilius

Idee:

Amerikanische und französische Gastronomie mit Erlebnis- und Frischecharakter.

www.atelierf.eu