

Atelier F, Hamburg

Уникальная для Германии гастрономическая концепция воплотилась в жизнь в гамбургском торговом центре «Kaufmannshaus». В реализации этого проекта существенную роль сыграла хлебопекарная печь Wenz 1919.

Тому, кто хочет продвинуться в гастрономической сфере в Гамбурге, приходится рисковать и придумывать что-то новое. Такие люди, как Марк Корцилиус (Mark Korzilius), знают это не понаслышке. В качестве своего помощника он выбрал Wenz 1919 — этажную хлебопекарную печь с передней панелью, дизайн которой навеивает воспоминания о старинных печах. Две таких печи стоят на видном месте в Atelier F — воплощении новейшей гастрономической концепции господина Корцилиуса.

Он не без гордости признался, что данная концепция «пожалуй, уникальна» для Германии. Вообще-то Марк Корцилиус не специалист по приготовлению пищи. Он родился в Гессене, в семье предпринимателей, и унаследовал их предпринимательскую жилку.

Разработанная им гастрономическая концепция «Varia-po» применяется уже в более чем 20 странах.

«В Atelier F мы объединяем лучшие традиции французской и американской кухни», — коротко, но точно описывает свою идею Марк Корцилиус. Здесь предлагается как французский луковый суп, запеченный с сыром (Soupe à l'oignon), так и американские стейки, которые жарятся на открытом огне прямо на глазах у посетителей.

Ведь сегодня — и не только в Гамбурге — не достаточно предлагать «только» хорошие блюда. Необходимо также создать соответствующую обстановку. Марку Корцилиусу это удалось. Его ресторан разделен на пять зон. Типичный американский стиль вы найдете в зоне BBQ с уже упомянутым открытым грилем. Помещение, расположенное ближе к реке, разделено на три роскошных салона. Здесь находятся как типичные французские «отдельные кабинеты» (Séparées), так и длинные ряды столов со стульями для стоек или удобные обеденные уголки.

Но первое, что видят прохожие и гости — это «Deli». Открытое, ведущее к атриуму здания помещение →



Навряд ли свежесть и традиции можно изобразить лучше.



Различные концепции и стиль помещений помогают гостям найти «свое» место.

является воплощением типичного стиля французских уличных кафе. «Мы специально сделали это место таким, чтобы пробудить в людях любопытство» — объясняет автор задумки, Марк Корцилиус. Именно поэтому обе печи Wenz 1919 были расположены здесь так, чтобы они сразу же бросались в глаза. Литая фронтальная панель, навевающая ностальгию по прошлому, скрывает за собой электрическую этажную печь с каменными подами. Компания MIWE Michael Wenz GmbH, создатель концепции «ароматная выпечка на глазах у покупателей», производит для своих клиентов по всему миру современные, легко управляемые и экономящие электроэнергию хлебопекарные печи самого лучшего качества — «Made in Germany».

Печь Wenz 1919 собрала в себе 100-летние традиции производства печей семьи Венц (Wenz). На ней установлены настоящие чугунные дверцы, такие же, как были в старонемецких хлебопекарных печах с топкой на древесине. И как и раньше массивные и литые они поднимаются вверх с помощью цепной тяги с противовесами при задействовании деревянной ручки.

«Эти печи всегда находятся в центре внимания клиентов», — рассказывает управляющий рестораном Тобиас Прайсс (Tobias Preiss). Даже прохожие то и дело подходят с сотрудникам ресторана и интересуются, насколько они старые. «Мы удовлетворяем любопытство наших гостей и отвечаем, что эти печи совершенно новые». Однако этот факт не разочаровывает гостей и прохожих, они совсем не чувствуют себя обманутыми.



К широкому ассортименту блюд хорошо подходит разнообразное оформление помещений в Atelier F.

Господин Прайсс и его команда используют эту возможность лично поговорить с людьми. «Это очень важно», — говорит Марк Корцилиус, ведь, по его мнению, эти печи являются важной частью его концепции. Они помогают создать нужную атмосферу, пробудить эмоции и затронуть все органы чувств посетителей. «Этому способствует работа сотрудников у печи и запах, распространяющийся от вкусных хлебобулочных изделий, при открывании дверец печи».

Господин Корцилиус сразу же указывает нам на еще один нюанс, присущий демонстрационным хлебопекарным печам: «С их помощью мы можем показать, что у нас полно свежих идей и свежих продуктов». Ведь свежеприготовленные продукты — это еще одна важная составляющая концепции Atelier F. Благодаря хлебопекарным печам в этой свежести можно убедиться воочию, а также почувствовать её запах и попробовать на вкус.

Тем не менее, возникают вопросы: что выпекать и кто будет этим заниматься? Ведь хлебопекарное дело не входит в основные обязанности повара и еще меньше — в обязанности обслуживающего персонала! Ответ на первый вопрос был найден очень легко, достаточно лишь соответствовать распорядку дня: например, с утра выпекаются французские круассаны, которые предлагаются на завтрак в кафе «Deli».

Здесь выпекаются также все пироги для кондитерского отдела. «Таким образом в печах всё время что-то готовится, и гости могут видеть, что мы делаем.



Ингредиенты тарт фламбе выкладываются на корж прямо на глазах у посетителей и выпекаются в MIWE Wenz 1919 в течение нескольких минут.

Качество выпечки просто превосходное!» — гордо заявляет Тобиас Прайсс. За литой фронтальной панелью из чугуна скрывается современная этажная печь — MIWE condo, которая часто используется в кондитерских. Она обладает преимуществами, наиболее подходящими для приготовления таких лакомств, как крем-брюле или нью-йоркский чизкейк, прямо на глазах у клиентов.

Кроме того, эта печь интенсивно используется пекарями из магазина, работающими вручную и следящие за качеством своих изделий. По сравнению с



Типичным блюдом являются также киши, которые подгреваются для клиентов в печи Wenz 1919.

конвекционными печами в этажных печах с их статичной атмосферой хлебобулочные изделия приобретают совсем иное качество. Контактное тепло снизу в сочетании с мягким тепловым излучением сверху обеспечивают быстрое образование красивой корочки. Значительными преимуществами такой обработки являются высокое содержание влаги в выпечке и продолжительное сохранение свежести.

Поэтому также в пекарне и кондитерской отеля интенсивно используются такие этажные печи, как MIWE condo. В отличие от выпекания в пароконвектомате, →



На виду у гостей готовятся разнообразные блюда...



... наряду с ними — вкусная выпечка с помощью Wenz 1919.



Булочки и круассаны с шоколадом выпекаются несколько раз в день и свежими выставляются на продажу в бистро.

с их помощью можно достигнуть нового и уникального уровня качества. При выпекании таких изделий, как круассаны или хлеб небольших размеров, разницу можно почувствовать даже во вкусовых качествах.

В «Deli» гостям предлагается горячая focaccia (Focaccia), которая во время выпечки на каменной плите Wenz 1919 приобретает не только особенно хрустящую корочку снизу, но и нежный и влажный мякиш (так специалисты называют внутренность выпекаемого изделия). «Даже наш хлеб выглядит так, будто он выпекался традиционным способом пекарями-ремесленниками», — рассказывает Тобиас Прайсс. Деревенский вкуснейший хлеб подается вместе с «Potage Provençale», провинциальным овощным супом со свежей зеленью.

В обеденное время в обеих печах Wenz 1919 выпекаются киши и тарт фламбе. Они всегда приготавливаются из свежих продуктов на виду у гостей прямо возле печей. Коржи для тарт фламбе подготавливаются заранее и остается только выложить на них все ингредиенты. «Четыре минуты, и тарт фламбе готов», — добавляет Тобиас Прайсс.

Благодаря высокой температуре в пекарной камере Wenz 1919, тарт фламбе можно выпекать прямо на каменной плите пода. По завершении времени выпечки они вынимаются из печи с помощью лопатки, разделяются на порции и сразу же подаются на стол. «Такая свежесть производит впечатление», — оценивает результат создатель концепции, господин Корцилиус.



Девизом для презентации продуктов, как например круассанов с шоколадом, является «Качество, а не количество».

Однако всё еще нерешенным остается вопрос о том, кто же будет заниматься выпечкой? «Я этому не училась», — говорит Элен, молодая, симпатичная и инициативная сотрудница ресторана. Она рассказала нам, что с удовольствием общается с людьми и поэтому работает в гастрономической сфере. Марк Корцилиус и управляющий рестораном, господин Прайсс, ищут таких работников, для которых главным в их работе было бы хорошее обслуживание клиентов.

Их молодая сотрудница Элен с удовольствием занимается выпечкой. «Это очень просто», — коротко сказала она, запуская программу выпечки для следующего тарт фламбе. Ведь процесс выпечки в печи Wenz 1919 можно запустить одним нажатием кнопки. Управление программами выпечки выполняется незаметно для гостей и прохожих. А иначе это разрушило бы ностальгический образ печи. Поэтому систему управления можно расположить там, где она не будет мешать. В Atelier F она расположена сбоку, в маленьком шкафчике возле печи.

Программы выпечки были разработаны совместно с консультантами MIWE и сохранены в системах управления. Запрограммированные программы выпечки можно вызвать с помощью кнопок прямого набора с изображениями изделий. Всего в системе можно сохранить 30 программ с пятью циклами выпечки для каждой. Циклы играют очень важную роль, так как различным продуктам требуются различные условия выпечки (такие как температура, влажность и продолжительность выпечки). «Программа выпечки

всё это регулирует автоматически, так что больше не нужно волноваться о том, что обслуживающий персонал может ввести ошибочные параметры», — говорит Тобиас Прайсс.

По истечении времени выпечки раздается короткий сигнал, который сообщает сотрудникам, что из печи можно вынуть очередное лакомство. Также гости «Delì» быстро замечают, что соблазнительный запах распространяется по всей округе и пробуждает аппетит.

Краткая информация:

Atelier F Systemgastronomie GmbH

Разработка и реализация концепции: Марк Корцилиус

Идея:

американская и французская кухня со вкусом приключения и свежести.

www.atelierf.eu