

The Mandala Hotel– Restaurant Facil

Backen für das Sterne-Restaurant

„Das ist für uns eine neue Dimension des Backens“, sagt Thomas Yoshida, Chef-Pâtissier im Restaurant Facil in Berlin-Mitte. Als wir ihn besuchen, sind wir erstaunt, in welchen Dimensionen und in welcher Qualität er und sein Team backen. Für ein Restaurant, auch für ein Zwei-Sterne-Restaurant, ist dies sicherlich ungewöhnlich. Aber nicht umsonst hat das Restaurant mit Chefkoch Michael Kempf die zwei Michelin-Sterne erhalten. Und nicht umsonst wurde Kempf vom Feinschmecker-Magazin zum Koch des Jahres 2014/2015 gekürt.

Doch das ist dem jungen Team noch nicht genug. Seit Anfang 2015 wird in der Pâtisserie verstärkt das Backen von Brot und Kleingebäck in den Mittelpunkt gerückt. „Rund zwei Stunden sind wir jeden Tag damit beschäftigt“, erklärt Thomas Yoshida. Zum Einsatz kommt dabei ein backcombi von MIWE. Eigentlich für das Backen im Laden konzipiert, kommen bei diesem Backofen ein Gärraum, ein Steinbackofen und ein Heißluftbackofen zusammen.

Doch bevor der Ofen angeschafft wurde, stand nur eine Idee im Raum: Es sollte mehr selber gebacken werden. Thomas Yoshida: „Dabei ging es um zwei Aspekte: Wir wollten die Qualität selber steuern können und wir wollten den Gästen zeigen, dass wir selber backen.“ Dies vor dem Hintergrund, dass auch ein Sterne-Lokal und das angeschlossene 5-Sterne The Mandala Hotel durchaus auch im Wettbewerb um Gäste stehen.

Restaurant und Hotel gibt es seit 1999 sehr prominent am Potsdamer Platz in Berlins neuer Mitte. Sehr viele internationale Gäste sind hier anzutreffen. Das Sterne-Restaurant bietet, inmitten eines Dachgartens gelegen, Platz für 48 Gäste. Im Hotel sind rund 160 Zimmer, die jeglichen Komfort für Geschäftsreisende und Touristen bieten. Das gesamte Unternehmen wird privat geführt und arbeitet im Zusammenschluss der Design-Hotels.

Vor diesem Hintergrund ist das Backen von doppelter Bedeutung. Es soll sowohl für das Restaurant, als auch für das Frühstück der Hotelgäste gebacken werden. „Gerade auch beim Frühstücksgebäck wollen wir uns vom meist gleichen →



In Berlins bester Lage am Potsdamer Platz zieht The Mandala Hotel sowohl nationale als auch internationale Gäste an.



Punktgenau zum Wunschergebnis kann mit dem MIWE aero gebacken werden.

Sortiment anderer Hotels abgrenzen“, erklärt Thomas Yoshida. Mit dieser Aussage in den Ohren wundert es uns nicht, dass der Pâtissier gerade Dinkelbrote aus dem Ofen zieht. Im Kühlraum zeigt er uns Weizenteig, der dort reift und bald schon zu Baguettes verarbeitet wird. Für 150 bis 200 Gäste bäckt täglich ein „Frühstücksteam“ frische Backwaren in der Pâtisserie.

„Mit unserem alten Ofen wäre dies schon aus Platzgründen nicht gegangen“, blickt Thomas Yoshida dabei zurück. Denn bis vor wenigen Monaten stand nur ein kleiner Umluftbackofen mit wenigen Einstellungsmöglichkeiten zur Verfügung. Im Internet hat Yoshida dann nach neuen Möglichkeiten gesucht und zwei Ofenhersteller konkret angefragt. „MIWE hat uns hier am besten beraten und die schlüssigste Lösung geboten.“ Dabei war eine der Grundforderungen, dass der zur Verfügung stehende Platz möglichst effektiv genutzt werden kann. Der MIWE backcombi kann dies wohl wie kaum ein anderer Ofen. Je nach Bedarf können hier die einzelnen Komponenten zusammengestellt werden. „Wir wollten beispielsweise unbedingt auch einen Herdofen, weil hier das Brot schöner wird“, erläutert Yoshida. Jetzt hat er mit dem MIWE condo nicht nur einen Herdofen, sondern dank seiner Steinplatten auch einen Steinbackofen, der zudem sehr genau und gleichmäßig bäckt.

Deshalb ist der MIWE condo seit Jahrzehnten gerade im Konditoreibereich, jetzt auch zunehmend beim Ladenbacken, im Einsatz. Die Nutzung des condo in der Sterne-Küche spricht für den hohen Anspruch des Küchenteams



Thomas Yoshida (rechts) mit seinem Team.

an sich und für die Technik. Doch Technik alleine reicht nicht, um gutes Brot zu backen. Wir sind erstaunt, was für eine hohe Produktqualität Thomas Yoshida und sein Team hier bieten. Aber auch das Fachwissen des Pâtissiers rund ums Thema Sauerteig, Backen und Brot beeindruckt.

Thomas Yoshida hat sich dieses Wissen durch „viel Lesen und dem Besuch von Seminaren“ angeeignet. Für ihn ist das genauso selbstverständlich, wie das selber anfertigen von Silikon-Formen für verschiedenste Pâtisserie-Leckereien. Für uns ist es dennoch überraschend, dass mit Roggen-, Dinkel- und Weizensauerteig gearbeitet wird, dass französisches Weizenmehl für die Baguettes verwendet wird und dass mit einer großen Liebe zum Detail Brote, Kleingebäck und andere Backwaren in der Pâtisserie des Facil hergezaubert werden!

Da wird das Versprechen von der „Oase der Esskultur“ zum Leben erweckt, wenn das Dinkelbrot mit einem Kochstück aus Sonnenblumenkernen, Dinkelflocken und Kartoffeln hergestellt wird. Ein Kochstück hat die Aufgabe möglichst viel Flüssigkeit in den Zutaten zu binden um das Endprodukt besonders saftig, schmackhaft und lange haltbar zu machen.

Gebacken werden die Dinkelbrote in Kastenformen. Nach rund 45 Minuten Backzeit im Steinbackofen werden die Brote aus den Formen genommen und nochmal einige Minuten im Heißluftbackofen gebacken. „Das hat den Sinn, dass eine knusprige Kruste entsteht“, erklärt Yoshida. Er

weiß zwischenzeitlich genau, welches Ofensystem für welche Produkte die besten Ergebnisse bringt.

Im Heißluftbackofen MIWE aero werden Brötchen, aber auch die Baguettes gebacken. Den Teig dafür haben wir schon im Kühlraum gesehen. Yoshida kippt ihn sanft aus der Wanne und sticht ihn vorsichtig ab. „Wir wollen die Gärstruktur nicht zerstören“, erklärt er und rollt nur leicht den Teig zur Baguetteform. Anschließend werden die Teigstücke auf Bleche abgesetzt und nur kurz in den Gärraum geschoben. Dieser fasst acht Bleche der Größe 60 x 40 cm.

Mit Schwerpunkt für das Frühstückssortiment werden auch verschiedenste Kleingebäcke hergestellt. „Typische Bäckereimaschinen haben wir dafür ganz bewusst nicht“, zeigt Yoshida auf. Vielmehr will man gerade auch durch besondere Formen zeigen, dass hier Handarbeit gemacht wird. Im Zusammenspiel mit regionalen Rohstoffen wird so ein einmaliges Frühstücksangebot an Backwaren produziert.

Aber auch für das Restaurant stellt das Pâtissier-Team unterschiedlichste Backwaren her. So bekommen die Gäste zu Beginn ihres Restaurantbesuchs gleich ein paar selbst gemachte Brotcracker gereicht. Dafür wird aus Roggenmehl, Meersalz und Wasser eine Masse hergestellt, die dünn auf Silikonmatten gestrichen wird. Verfeinert wird das Ganze noch mit Fenchelpollen, bevor es im MIWE aero gebacken wird.

„Da wir die Lüfterdrehzahl regulieren können, können wir das Backen sehr genau steuern“, erklärt Thomas Yoshida eine Verbesserung zu seinem alten Ofen. Beim MIWE aero sind solche Details selbstverständlich. Nützlich ist dies beispielsweise auch bei Financiers, das sind kleine Kekse aus Mandelgrieß, Eiweiß und Zucker.

Auch die typisch-französischen Macarons werden von Yoshida gebacken. Sie wandern für 13 Minuten in den MIWE aero bei 140 °C und dem Lüfter auf Stufe 1, also sehr langsamer Luftbewegung. „Da bekommen wir super Ergebnisse hin“, freut sich der Chef-Pâtissier. Denn die sanfte Luftführung gibt den Macarons Zeit sich beim Backen zu entwickeln. Gleichzeitig wird auch ein gleichmäßiges Backen garantiert.

Das Backprogramm dafür, wie auch die Backprogramme für die anderen Produkte, sind in den Ofensteuerungen hinterlegt. In der verwendeten Festprogrammsteuerung können die wichtigsten Programme direkt über Piktogramme abgerufen werden. Weniger oft benutzte Backprogramme können mit wenigen Tastenschritten abgerufen werden. Für jedes Backprogramm lassen sich sowohl die Temperatur, die Lüftergeschwindigkeit, aber auch die Schwadenmenge (Wasserdampf) in mehreren Abschnitten festlegen.

„Wichtig ist uns aber auch die Hygiene im und am Ofen“, betont Thomas Yoshida. Das war in diesem Betrieb sehr augenscheinlich. Es heißt zwar „wo gehobelt wird, da fallen auch Späne“, dies darf in einer Sterne-Küche wie im Facil nicht gelten. Selbst bei Hochbetrieb wird äußerst sauber gearbeitet. Benutzte Werkzeuge und Schüsseln wandern gleich in die Spülküche. Die Arbeitsplatten sind immer sauber.

Der Backofen darf hier natürlich nicht hinten anstehen. Äußerlich lässt sich der MIWE backcombi durch seine Edelstahlhaut sehr einfach reinigen. Beim Herdbackofen könnte die Herdinnenscheibe ein Problem darstellen. Nicht so beim MIWE condo! „Die Scheiben lassen sich einfach →



Eine neue Qualität des Backens wird im Etagenbackofen erreicht.



Mit dem Brotsortiment wird nicht nur bei Frühstücksgästen gepunktet.

ab- und umklappen und können so gereinigt werden“, erklärt Patissier Yoshida. Sie müssen nicht mal heraus genommen werden, was das Risiko von Glasbruch vermindert.

Ähnlich einfach ist der Gärraum sauber zu halten. Wo Mehlstaub, Feuchte und Wärme aufeinander treffen sind ungewünschte Mikroorganismen nicht weit. „Wir können die Blechauflagen leicht entnehmen und in der Spülmaschine sauber machen“, zeigt ein Kollege von Yoshida auf. Die Gärraumkammer selber lässt sich durch ihre abgerundeten Ecken ebenfalls leicht reinigen.

Noch komfortabler lässt sich allerdings der MIWE aero reinigen. „Der macht sich selber nachts um 1 Uhr sauber“, schmunzelt Thomas Yoshida. Das Reinigungssystem MIWE cleaning control 3.0 säubert zu einstellbaren Zeiten ganz automatisch die Backkammer. Neben der Reinigungseffektivität hatten die Entwickler von MIWE hier auch die Ressourcenschonung, also den sparsamen Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch, im Fokus ihrer Überlegungen. „Aber auch so vermeintliche Kleinigkeiten wie eine Krümmelschublade am MIWE aero helfen uns den Ofen immer sauber zu halten“, zeigt sich Thomas Yoshida sogar ein klein



Offen und transparent zeigt sich das Restaurant Facil und stellt sich auch räumlich als „Oase der Esskultur“ dar. Foto: Unternehmen

wenig positiv erstaunt über die zahlreichen Details am Ofen.

Die Gäste im Hotel und Restaurant bekommen von dem nichts mit. Sie bemerken aber eine einzigartige Qualität an Backwaren beim Frühstück und bei den Leckereien aus der Sterne-Küche. MIWE freut sich, dass Sternekoch Michael Kempf mit Chefpatissier Thomas Yoshida und seinem Team beim Backen auf beste Qualität setzen.

The Mandala Hotel GmbH im Kurzportrait

The Mandala Hotel GmbH 5-Sterne Superior Hotel

Geschäftsführer: Lutz Hesse & Christian Andresen
Potsdamer Straße 3
10785 Berlin

Zimmer: 160

Restaurant Facil

Plätze: 48

Chefkoch: Michael Kempf

Auszeichnungen:
2 Sterne Guide Michelin
18 Punkte Gault Millau
F's Der Feinschmecker