

Hotel Süllberg, Hamburg

Botschafter des Brotgenusses

Am Berg ganz oben ist der Gipfel. Der Gipfel der Genüsse findet sich in Hamburg auf dem Süllberg. Dort im gleichnamigen Hotel wirkt der Sternekoch Karlheinz Hauser. Vom Biergarten mit der wohl schönsten Aussicht Hamburgs bis hin zum Gourmetrestaurant Seven Seas sind hier verschiedene Stilelemente auf höchstem Niveau vereint. Und auch gebacken wird im Süllberg, standesgemäß natürlich mit MIWE.

„Darauf legen wir einen besonderen Wert“, sagt Marco D’Andrea. Er ist in Karlheinz Hausers Team zuständig für die Patisserie. Sieben Kolleginnen und Kollegen stehen ihm zur Seite, wenn aufwändige Desserts, feinste Pralinen, wunderschön anmutende Hochzeitstorten, aber auch Brot und Brötchen hergestellt werden sollen. Insgesamt sind 90 Mitarbeiter sind im Süllberg tätig. 30 davon sind Köche bzw. Pâtisseries.

Für Marco D’Andrea ist Patisserie mehr als „nur zwei drei Striche auf einem Dessertteller“ zu machen. „Wir wollen unsere Gäste mit allen Sinnen verwöhnen und Emotionen we-

cken“, sagt der junge Koch. Brot gehört für ihn und seinen Chef Karlheinz Hauser untrennbar zu einem Menü. Eigene Ideen werden mit Anregungen, die sich Hauser und seine Führungsmannschaft überall auf der Welt holen, kombiniert und zu einem Genusserlebnis komponiert.

Das Flaggschiff ist das Gourmetrestaurant Seven Seas mit seinen 30 Sitzplätzen. Karlheinz Hauser, der bis 2002 Küchendirektor des Adlon in Berlin war, zaubert hier achtgängige Menüs. 2003 erhielt er in diesem Restaurant für seine Kochkunst den ersten Michelin-Stern. 2012 folgte noch ein weiterer. Im Schlemmer-Atlas wird das Seven Seas mit der Höchstbewertung ‘fünf Kochlöffeln’ geführt.

Bei den Menüs lassen sich Karlheinz Hauser und sein Team von Produkten aus allen sieben Weltmeeren inspirieren. „Zum Konzept gehört neben einem Petit Four- auch ein Brotwagen“, erklärt Marco D’Andrea einen Teilbereich seines Angebotes für die Gäste. 20 bis 24 verschiedene Brötchen- und Brotsorten werden hier präsentiert. Nein, nicht präsentiert! Brotkultur wird zelebriert, ob „einfache“ oder hochwertige Brote; immer toll gestaltet und bestens in Szene gesetzt. →



Die wohl schönste Aussicht Hamburgs haben die Gäste des Süllberg auf die Elbe und Finkenwerder mit seiner Flugzeugwerft. Aber auch der Brotwagen kann sich sehen lassen.



Jeder Herd kann separat gesteuert werden. So kann der Ofen für verschiedenste Produkte gleichzeitig genutzt werden.

Für jeden Gast bzw. jede Gästegruppe wird der Brotwagen vorgefahren und passend zum Menüablauf eine Auswahl getroffen. Diese wird erklärt, der Gast entscheidet sich dann welche Gebäcke er haben möchte. Es gibt zum Beispiel Baguette mit original französischem Mehl oder Brote mit feinsten Kräutern.

Doch bevor der Brotwagen zum Einsatz kommt, ist die Handwerkskunst der Köche und Konditoren in der Patisserie gefragt. Hier steht auch der MIWE condo, ein Elektrobackofen mit vier Herden und Gärschrank darunter. Ganz bewusst hat sich Marco D'Andrea für ihn entschieden: "Wir können damit sehr flexibel auf höchstem Niveau backen."

Das zeigt sich auch beim Blick in die Patisserie. Während in einem Herd noch Böden gebacken werden, wird in einem anderen Herd Brot für den Brotwagen produziert. "So viele Produkte wie möglich legen wir direkt auf Herdplatte", erklärt D'Andrea. Durch die Kontakthitze des Herdbodens, verbunden mit der Strahlungswärme von oben, bekommen die Brote eine stabile Kruste, eine saftige Krume und sehen optisch toll aus.

Dies sind Qualitätsparameter, die man im Süllberg nicht nur für den Brotwagen nutzen will. Das Back-Knowhow wird auch in den anderen Locations des Gastro- und Hotelobjektes sowie für den Catering-Bereich genutzt. Das sind beispielsweise Laugenbrezeln, die selbst hergestellt werden. Mit ihnen wird die vermutlich nördlichste Almhütte Deutschlands auf dem Süllberg versorgt. In den Wintermonaten kann mit Weißbier aus Erding und natürlich bester Verpflegung kräftig abgefeiert werden. In der Erdbeersaison



Auf dem Brotwagen wird Brot in ganz anderen Formen in Szene gesetzt.

werden häufig mehrere Hundert Kuchenböden für das Catering benötigt.

"Was uns bei allen Produkten aus dem MIWE condo auffällt, ist die Gleichmäßigkeit des Backergebnisses", sagt Marco D'Andrea über seine Erfahrungen mit dem Backofen. Über die Festprogrammsteuerung lassen sich sowohl Unter- als auch Oberhitze sehr präzise für jeden Herd steuern und einstellen. Auch Backprogramme lassen sich hinterlegen, D'Andrea bäckt jedoch lieber auf Sicht. "Die Zeit ist zwar wichtig, doch letztlich müssen das Auge und das Wissen unserer Leute entscheiden, ob ein Produkt fertig ist." Möglich sind pro Backprogramm bis zu fünf Backschritte, die hinterlegt und abgerufen werden können.

Für die Herstellung der Teige und Massen stehen eine Planetenmaschine, eine Anschlagmaschine, sowie ein Hubknetzer zur Verfügung. In letzterem werden beispielsweise große Mengen an Mürbteigen hergestellt, während die Planetenmaschine beispielsweise auch für Brotteige genutzt wird.

Als wir Marco D' Andrea besuchen, wird gerade Fruchtbrot in der Planetenmaschine gemischt. Anschließend wird die sehr weiche Masse mit ihrem hohen Anteil an Trockenfrüchten in Formen gefüllt und auf Gare gestellt. Der modular in einem Baukastensystem aufbaubare MIWE condo verfügt auf Wunsch von Marco D'Andrea auch über einen Gärraum. "Zur Brot- und Brötchenherstellung ist er unerlässlich."

Der Gärraum bildet quasi den Sockel der Ofenanlage. Die verglasten Türen ermöglichen es immer den Gärverlauf im



Den ganzen Tag über wird in der Patisserie gearbeitet und gebacken.

Blick zu haben. Gärraumtemperatur und Feuchte werden ebenfalls über die Festprogrammsteuerung festgelegt. Bis zu fünf Backbleche können in ihm eingestellt werden. "Das reicht auch völlig aus", sagt eine der Konditorinnen, die gerade filigrane Dekorbröte in den Gärraum schiebt.

Die vier Etagen sind über dem Gärraum aufgesetzt. Bis zu fünf Herde können bei MIWE zu einem System zusammengestellt werden. "Das ist dann aber schon recht hoch", zweifelt Marco D'Andrea. Ihm reichen die vier Herde aus. Dabei fasst jeder Herd ein Blech der Größe 60 x 80 cm oder zwei Bleche 60 x 40 cm. Die Herde werden bis zu einer Breite von 120 cm oder unterschiedlichen Tiefen angeboten. Je nach Bedarf des Kunden.

Während Marco D'Andrea weiter am Ofen arbeitet, fällt ein



Auch typisch französische Maccarons zählen zum Sortiment aus der Patisserie.

Detail auf, dass gerade in der Patisserie sehr wichtig ist: die großen Glas-Türen pro Herde. Warum fallen sie auf? Weil sie nur ganz selten aufgemacht werden. "Es ist unablässig, das man stets sieht wie sich die Produkte im Ofen entwickeln", erklärt D'Andrea. Die Glastüren bieten auch durch die starke Halogenbeleuchtung besten Einblick in den Ofen.

Man spart sich zum einem hier auch Zeit, da die Türen nicht ständig auf und zu gemacht werden. Zum anderen geht weniger Wärme durch das Öffnen der Türen verloren. Der Energieverlust ist jedoch nur ein Aspekt, es geht Marco D'Andrea besonders um das richtige Klima in der Patisserie: "Der Backofen strahlt wenig Hitze ab. Das ist auch gut so." Der MIWE condo ist auch extrem gut isoliert, das wirkt sich besonders bei langen Backzeiten aus. →



Direkt auf Herdplatte werden beispielsweise Zöpfe gebacken.



Immer wieder anders und immer wieder mit neuen Ideen ist der Brotwagen dekoriert.

Auch der bei Konditoren ungeliebte Schwaden bleibt wo er ist, nämlich in der dampfdicht verschweißten Backkammer und hinter der abgedichteten Glastüre. Dann kann er sich nicht auf Schokolade oder Ähnliches setzen. Über den Schwaden und dessen Menge und die präzisen Einstellungen in der Backkammer ist Marco D'Andrea jedoch sehr froh: "Diese Qualität kannten wir in unserem alten Backfen so nicht."

Jeder Herd verfügt über einen separaten Schwadenapparat um immer genügend Satttdampf zur Verfügung zu haben. Das geht auch nicht auf Kosten der Backofentemperatur. "Gerade bei Brot und Brötchen trägt dieser wesentlich zur Optik und dem Backergebnis bei", verdeutlicht Marco D'Andrea dessen Notwendigkeit.

Während er dies sagt, schiebt er die inzwischen aufgegangenen Fruchtebrote in einen der Herde, in dem sie nun bei fallender Temperatur gebacken werden. Der MIWE condo im Süllberg verrichtet aber nicht nur seine klassische Backaufgaben sondern er erzeugt auch die typische Karamellkruste der Crème brûlée.

Erstaunt waren wir, als sogar Kuvertüre-Callets in einen der Herde geschoben wurde. "Die lassen wir hier karamellisieren", erklärt Marco D'Andrea. Er nutzt dafür die sanfte Strahlungshitze. Erste Wahl, auch in der Spitzen-Gastronomie: Der MIWE condo.



Der Gipfel der Genüsse ist auf dem Süllberg zu Hause. Die Patisserie und der Brotwagen tragen ihren Teil dazu bei.

Kurzinfo:

Süllberg – Hotel, Restaurant, Terrassenlandschaft, Catering

Geschäftsführender Gesellschafter: Karlheinz Hauser

Gastrokonzepte:

Gourmertrestaurant Seven Seas
Historischer Ballsaal
Restaurant Deck 7
Private Dining
Almhütte (Oktober bis März)

www.suellberg-hamburg.de