

Nachgefragt in der Gastro-Praxis: Rotes Ross in Altdorf

# „Küchenmeister“ unter sich!

Gelebte fränkische Gastfreundschaft! Der Gasthof Rotes Ross ist eine Altdorfer Institution und ein Hort traditioneller Gastlichkeit. Seit 1874 ist er im Besitz der Familie Riedner, aktuell servieren die Küchenchefs Herbert und Oliver Riedner ihren Gästen klassische fränkische Spezialitäten und frische kulinarische Ideen. Damit höchste Qualität und effektives Arbeiten garantiert sind, vertraut die Wirtsfamilie Riedner in ihrer Küche seit zwei Jahren auf einen individuell nach ihren Wünschen konzipierten „KüchenMeister“-Herdblock aus dem Hause MKN.



Foto: MKN

Seniorchef Herbert Riedner hat den Gasthof von einer einfachen Gaststube zu einem gutbürgerlichen Restaurant entwickelt. Sein Sohn Oliver sammelte nach der Kochausbildung in der Entenstub'n Reichenschwand Erfahrungen in Spitzenhäusern wie dem Landgasthof Polster Erlangen und dem Sterne-Restaurant Gastronomie im Schwarzen Adler Heroldsberg. 2009 legte er erfolgreich die Prüfung zum Küchenmeister ab.

Nach seiner Rückkehr in den elterlichen Betrieb stand das Thema „neue Küche“ ganz oben auf der Agenda. „Wir haben mit der ganzen Familie zahlreiche Fachmessen besucht – von Salzburg bis Erfurt, von Stuttgart bis Nürnberg“, erzählt Oliver Riedner. Den Kochprofis aus Altdorf war dabei klar: „Wir suchen einen modernen Herdblock, der zu unserer Positionsküche und unserer Philosophie passt, frisch zu kochen mit heimischen, saisonalen Produkten.“ Ideen und Anregungen, wie eine effiziente, moderne Küche in einem denkmalgeschützten Haus aussehen könnte, waren dabei herzlich willkommen.

*„KüchenMeister“-Herdblock nach Maß: der perfekter Arbeitsplatz für Oliver Riedner und seine Crew.*

Fündig wurde die Wirtsfamilie Riedner schließlich bei MKN. „Dieser Hersteller hat einen guten Ruf bei Herdblocken“, so Oliver Riedner, „und mit dem bayerischen Vertriebsleiter Thomas Klein haben wir schnell ein vertrauensvolles Verhältnis aufgebaut. Der ist als gelernter Koch vom Fach, und will nicht gleich die teuersten Geräte verkaufen, sondern hört erst mal zu und fragt nach, was und wie gekocht wird. Das hat uns sehr gefallen, genauso wie die Nähe zum Fachhändler Aichinger aus Wendelstein mit Herrn Kästner. Das war einfach alles aus einem Guss.“

Aus einem Guss – ohne Fugen – ist auch der individuell gestaltete „KüchenMeister“-Herdblock in H2-Vollhygiene-Ausführung. „Der Herdblock ist ganz einfach zu reinigen und wirklich super robust“, so die Erfahrungen des 31-jährigen Küchenchefs. „Wenn da mal ein Topf dagegen schlägt, passiert gar nichts. Auch die Induktionsflächen sind sehr stabil, selbst

wenn vom Mittelsteg etwas runterfällt. Nach zwei Jahren steht der Herdblock wie eine Eins da.“ Und dass der Block auf Anraten der Fa. Aichinger im Vergleich zum Vorgänger gedreht wurde, hat das Arbeiten in der Küche ungemein erleichtert.

Energie war ein großes Thema bei der Küchenplanung. „Wir wollten den frisch renovierten Marktplatz nicht wegen Stromleitungen aufreißen lassen und teure Stromspitzen vermeiden“, erzählt Oliver Riedner. „Nach ausführlicher Beratung haben wir uns schließlich für eine Mischlösung aus Gas (Gasherd 4-flammig) und Strom (Induktionsfelder, Großkochfelder, Griddle Platte, Backofen, etc.) entschieden und diesen Schritt niemals bereut. Wir haben exakt

die Küche, die wir für unsere Art des Kochens und Zubereitens benötigen, und Geräte, die Spitzenenergieergebnisse liefern. So bietet z. B. der Backofen so erstklassige Backergebnisse, dass wir aus Spaß jetzt auch mal Flammkuchen machen. Und die Gäste sind begeistert.“

Wobei es nicht immer HighTech sein muss. Gleich neben dem modernen „MKN-KüchenMeister“ steht eine Karpfenfritteuse aus den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts. Mit der zaubert Seniorchef Herbert Riedner immer noch unnachahmliche fränkische Spezialitäten.

Altes bewahren und Neuem gegenüber aufgeschlossen sein: Das ist nicht nur in der Küche ein gutes Rezept für gastronomischen Erfolg.

