



Frisehküche ohne Chi-Chi

Das Hotel Cerés am Meer setzt den Kontrapunkt zum üblichen Baustil der Jahrhundertwende an der Binzer Strandpromenade. Für die kulinarischen Highlights sorgt Küchenchef Andreas Krüger auf Küchentechnik von Küppersbusch

Die Farben Schwarz und Weiß bestimmen das Designer-Interieur des neuen Hotels *Cerés am Meer* an der Binzer Strandpromenade. Perfekt ins Gesamtkonzept fügt sich das geräumige Restaurant mit seinen hohen Flügeltüren zur Terrasse und den riesigen Fenstern zum Meer. Küchenchef Andreas Krüger setzt auf eine anspruchsvolle Frisehküche ohne Chi-Chi und Schnörkel. Zu seinen Stationen gehören das *Tantris* in München, das *Seven Seas* in Hamburg und das *Guy* in Berlin. Sein Credo „Nichts darf auf Kosten der Qualität gehen“ hängt an der Küchenwand. Das gilt für seine regional basierten Fischgerichte ebenso wie für seine feine Kräuterküche. „Das Produkt ist Trumpf“, sagt Andreas Krüger, „die frische, unverfälschte Verarbeitung ist mir wichtig, damit der Gast den Kern des Produkts schmecken kann.“ Andreas Krüger kocht auf Küppersbusch. Der Kochblock mit integrierter Technik besticht durch seine homogene, durchgängige Arbeitsfläche aus Edelstahl. Alle Übergänge vom Boden zu Rück- und Seitenwänden sind fugenlos angekantet. Die Küppersbusch-Küche im *Cerés* punktet durch funktionelle Details, hohen Bedienkomfort und ein praxisgerechtes Hygienekonzept. Andreas Krüger schätzt vor allem den Küppersbusch-Kombigarer: „Dank seiner besonders feinfühligsten Regulierbarkeit gelingen darin sogar Soufflés hervorragend, die man sonst eher im klassischen Backofen zubereitet.“



Fotos: Küppersbusch