

Projekt des Monats September 2020

Adler Lodge Ritten Ritten - Südtirol - Italien

Projekt : Adler Lodge Ritten

Kategorie : Hotelrestaurant

Ort : Ritten - Südtirol - Italien

Produkt : System 850

Partner : Niederbacher & Prostahl

Inmitten der atemberaubenden Landschaft des Hochplateaus von Oberbozen befindet sich die **Adler Lodge Ritten** – ein Zufluchtsort für alle, die die Ruhe und Schönheit der Südtiroler Landschaft genießen wollen.

Zwanzig Chalets am Waldrand und dem tiefgrünen Naturteich gelegen, sowie die jeweils zehn Junior Suiten in den beiden Seitenflügeln laden zum Wohlfühlen ein. Natürliche Materialien, viel Holz und Glas geben den Blick frei auf die Gipfel der Dolomiten und lassen die Lodge eins werden mit der Natur, Innen- und Außenraum miteinander verschmelzen.

In der Adler Lodge Ritten werden alle Sinne verwöhnt, selbstverständlich auch der Gaumen. Küchenchef Hannes Pignater und sein Team setzen dabei auf traditionelle alpine Küche in Verbindung mit mediterraner Leichtigkeit. Um die Geschmacksvielfalt der Gegend auf den Teller zu bringen, verwenden sie hauptsächlich frische Produkte direkt von regionalen Bauern.



Die Aufgabenstellung

- Das Restaurant der Adler Lodge Ritten bietet Platz für rund 100 Gäste. Die Küche steht den ganzen Tag über zur Verfügung: vom reichhaltigen Frühstücksbüffet mit hausgemachten Spezialitäten über köstliches Mittagessen auf der Terrasse bis zum Abendessen mit Gourmetgerichten, serviert im Panorama-Restaurant durch dessen raumhohe Glasfassaden der Sternenhimmel ganz nahe rückt.
- Für die neue offene Küche war die Zusammenarbeit im einem Innenarchitekten erforderlich, um den Kochblock perfekt in den Restaurantbereich zu integrieren.
- Transport und Positionierung des neuen Kochblocks in der Küche waren aufgrund der räumlichen Gegebenheiten nicht ganz einfach: Er musste mithilfe eines Kran in das Gebäude gehoben werden.



Die Lösung

- Küchenchef Pignater hat bereits in der Adler Lodge Alpe (Alpe di Siusi) mit Ambach Küchentechnik gearbeitet und war begeistert von der hochwertigen Qualität der Küche und dem exzellenten Service des Südtiroler Ausstatters Niederbacher.
- Die Entscheidung, auch die Küche der Adler Lodge Ritten mit Ambach Kochtechnik einzurichten, hat Pignater sehr befürwortet. In Zusammenarbeit mit Niederbacher & Prostahl wurde eine maßgeschneiderte offene Küche realisiert.

- Verbaut wurde eine Küche der Linie System 850 in einer speziellen Ausführung mit Unterbauten der Hygiene Version H3 und maßgeschneiderten Arbeitsplatten in schwarzem Granit.
- Das Resultat ist die perfekte Kombination aus Qualität, Funktionalität und Design.
- Das Projekt lief von Mai 2018 bis Juni 2019. Die Ausführung der Arbeiten inklusive Montage wurde von der Firma Niederbacher geleitet. Verantwortlich für die Umsetzung des Projekts war Felix Andergassen von Niederbacher.

<https://www.adler-resorts.com/it/adler-lodge-ritten/73-0.html>

www.niederbacher.it

www.prostahl.info

