

ALTE MÜNZE IN HILDESHEIM / COLGED



Italienischer Stil: Die Tische sind stets eingedeckt, über ihnen befinden sich originale Tiffany-Lampen, die dem Raum zusätzlich individuelles Flair verleihen

Die Nischen im Restaurant sind bei den Gästen besonders beliebt und werden bei der Reservierung auch direkt nachgefragt. Die Säulen wurden auf Wunsch des Vorbesitzers aus Steinen des Kölner Doms gefertigt



„Was entscheidet, ist der Service“

Im Jahr 1530 als Münzprägestätte der Stadt Hildesheim errichtet, erinnert heute nur noch der Name des Restaurants Alte Münze an längst vergangene Zeiten. Seit 1914 wird im Schatten der Andreaskirche geschlemmt. Über 100 Jahre später übernahm Alwin Siems hier das Zepter und das Konzept seines Vorgängers: mediterran-italienische Speisen. *Von Yvonne Ludwig-Alfers*

Das Ristorante Italiano Alte Münze besteht seit 1988 an jener Stelle. Dass es 2016 dem heutigen Betreiber Alwin Siems auffiel, ist nur ein Zufall, wie er selbst berichtet. Als der Pachtvertrag für sein Restaurant in Hannover auslief, machte sich der gelernte Hotelkaufmann auf die Suche nach einem neuen Objekt. Wie bereits in der niedersächsischen Landeshauptstadt zierte die Speisekarte der Alten Münze Klassiker und andere Speisen der italienischen Küche, die Siems bei der anschließenden Übernahme beibehielt. Dass er der italienischen Küche treu blieb, sei also ebenfalls ein Zufall gewesen, so Siems. Das Restaurant im typisch italienischen Ambiente mit original Tiffany-Lampen und Säulen aus Steinen des Kölner Doms entwickelte sich unter seiner Leitung positiv, vergangenes Jahr konnte der Gastronom sogar einen

Am Tresen unterstützt die Gläserpülmaschine TopTech 34-23 von Colged das Team, damit Gläser schnell wieder im Einsatz sind

In der Küche wurde die Haubenspülmaschine TopTech 38-23 integriert, die mit einem geringen Wasserverbrauch aufwartet

höheren Umsatz verzeichnen als sein Vorgänger in dessen besten Zeiten. Insgesamt fünf Festangestellte (drei in der Küche, zwei im Service) kümmern sich mit dem Besitzer um das Wohl der Gäste, die es sich auf einem der 55 Sitzplätze im Restaurant und bei wärmeren Temperaturen auf den zusätzlichen 40 Terrassenplätzen bequem machen. Oft sind es neben den Stammkunden viele internationale Besucher, denn durch die beiden Unesco-Welterbekirchen St. Michaelis und Mariendom kommen viele Tagestouristen in die Stadt. Serviert werden beiden Gästegruppen die Klassiker der italienischen Küche, die sich auf der Grundspeisekarte befinden. Ergänzt wird diese durch ein sich regelmäßig wechselndes Empfehlungsbrett, von dem saisonale Speisen gewählt werden können. Frisch zubereitet wer-

den die Gerichte auf einem riesigen historischen Herd des Hildesheimer Senkingwerks, der bereits seit mehreren Jahrzehnten die kleine Küche des Restaurants fast vollends für sich einnimmt. Hier kommen zwar auch regionale Zutaten wie Gemüse in die Töpfe und Pfannen, aber nicht vorrangig. Demnächst wird das Küchenteam von einem Kombidämpfer unterstützt. Die Hilfe soll sich aber geringhalten. „Die Kochkunst liegt bei den Köchen und nicht bei den Maschinen“, ist sich Siems mit dem Großküchenfachhändler Michael Dziuba einig, der ihm bei der Spültechnik beratend zur Seite stand.

Unterstützung aus Italien

Auch hier schlug wieder der Zufall mit italienischem Touch zu – in Form von Colged-Geräten. Der Spültechnik-Hersteller mit Standorten in Lucca und Verona wurde vom Fachhändler MD Grossküchen Technik & Service empfohlen. Zunächst überzeugte die von Dziuba und seinem Team installierte Gläserpülmaschine TopTech 34-23 an der Theke den Gastronom. „Die Gläsermaschine ist sensationell. Sie liefert uns optimale Ergebnisse – bei allen Gläserarten“, resümiert Siems. Resultate, die man auf den stets eingedeckten Tischen des Restaurants sofort bemerkt. Daneben sprachen das gute Preis-Leistungs-Verhältnis, der geringe Wasserverbrauch von 1,6 Litern pro Spülgang, die niedrigen Energiewerte sowie der Service von Colged und MD Grossküchen für die Maschine. Der war Siems wichtig: „Guter Ser-

vice ist das A und O. Gefühlt kann man heute von 500 Anbietern kaufen. Was entscheidet, ist der Service.“ Dziuba, Generalmanager des Fachhändlers, bestätigt: „Wir versuchen, unsere Kunden bestmöglich zu unterstützen, wenn mal ein Fehler auftritt. Und das natürlich so schnell wie möglich. Man merkt erst, wenn eine Maschine steht, welche Arbeit sie einem abnimmt. Mit Colged sind wir mit einem sehr guten Hersteller unterwegs. Wir wollen zuverlässige Maschinen im Feld haben, damit wir nicht täglich raus müssen. Es hilft ja auch dem Kunden nicht weiter, wenn die Maschinen ständig stehen.“ Anfang des Jahres folgte daraufhin die Haubenspülmaschine TopTech 38-23 in der Küche, die ebenfalls mit einem niedrigen Wasserverbrauch punktet. Bis heute laufen beide Modelle aus Italien reibungsfrei.

Blick in die Zukunft

Reibungsfrei und demnächst mit weiteren Angeboten soll der Betrieb des Ristorante Italiano Alte Münze in den kommenden Jahren erweitert werden – so plant es der Pächter. Sollte das Gebäude in der Zukunft verkauft werden und er den Zuschlag erhalten, möchte er Gästezimmer und einen Banketraum in dem historischen Gebäude unterbringen.

FACTS

- Das Ristorante Italiano Alte Münze existiert seit 1988, 2016 übernahm Alwin Siems es von seinem Vorgänger und behielt die italienische Ausrichtung bei
- Untergebracht ist das Restaurant in der historischen Münzprägestätte der Stadt Hildesheim
- Fünf Angestellte, zwei im Service und drei in der Küche, unterstützen Siems
- 95 Sitzplätze (inklusive 40 auf der Terrasse in der wärmeren Jahreszeit)
- Beim Spülen kommt die Technik von Colged, ebenfalls aus Italien
- www.alte-muenze-hildesheim.de; www.colged.de, www.md-grosskuechen.de



Fotos: GW Verlag/Ylu

25 YEARS OF INNOVATIONS



retigo®

Halle 5,
Stand 0130

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

www.retigo.de