

Auszug aus:

GASTRO • Das Fachmagazin

Ausgabe 10/2013 • 30. Jahrgang

NEUES VOM MARKT



In der Stadiongastronomie „Wahre Liebe“ der Eintracht Braunschweig wird mit MKN-Geräten gekocht (Bild: MKN)

MKN

Die „Wahre Liebe“ gehört dem Fußball

„Wahre Liebe“ so heißt die neue Stadiongastronomie des deutschen Bundesligisten Eintracht Braunschweig. Für die Premiumklasse hat sich Investor Hofbrauhaus Wolters auch bei der Küchenausstattung in der neuen Sportsbar entschieden. Zwei MKN-Combidämpfer und diverse Modulargeräte des Profikochtechnik-Herstellers aus Wolfenbüttel bieten optimale Voraussetzungen für die gastronomische Versorgung. Die neuen Räumlichkeiten mit Gastraum, Clubraum und Terrasse bieten 180 Plätze, die an Spieltagen schon vier Stunden vor Anpfiff beim Spieltagsfrühschoppen geöffnet

sind. Geschäftsführer Lars Nussbaum und Wirt Andreas Kerknawi möchten in ihrer neuen Sportsbar „Leidenschaft mit Emotion, Sport und Tradition“ verbinden und haben sie deshalb mit viel Liebe zum Detail und zum Verein ausgestattet. Auch in der neuen Speisekarte sollen die Gäste alte Tradition wieder finden. Somit dürfen die berühmten Hähnchen aus der Vorgängergastronomie „zum gemütlichen Conni“ natürlich nicht fehlen. Dank der Technik von MKN können die Hähnchen auch in gewohnt knuspriger Qualität angeboten werden.

www.mkn.de