

Presseinformation der Hilpert GmbH & Co. KG

Hilpert stattet offene Küche im ALEA RESORT Bad Orb aus



Fine Dining mit Feuer und Flamme

Fulda/Bad Orb, 22. April 2025. Seit Herbst 2024 erwarten Gourmets im „Fogo e Água“ Geschmackserlebnisse auf Sterne-Niveau. Die Location gehört zum ALEA RESORT in Bad Orb. Der Kamin- und Ofenspezialist Hilpert konzipierte und baute die edel-rustikale Gastroküche für die mehrgängigen Zeremonien, bei denen Spitzenköche auf offener Flamme ihre Künste zeigen. Für den äußeren Feinschliff der Anlage sorgten die Innenarchitekten von Plajer und Franz aus Berlin. Auch den imposanten offenen Kamin im Restaurant, der auf einem mächtigen Natursteinblock ruht, realisierte das Fuldaer Familienunternehmen.

Dem Workware-Experten Engelbert Strauss hat der traditionsreiche Kurort Bad Orb eine Investition zu verdanken, die ihm neuen Glamour verleiht: Der ALEA PARK wird Erholungs- und Freizeitraum für Groß und Klein, Begegnungsort und Health-Hotspot zugleich. Bereits fertig gestellt ist das ALEA RESORT mit seiner Erlebnisküche „Fogo e Água“.

Kochen live erleben

Anspruchsvolle Genießer kommen in dem Fine Dining Erlebnisrestaurant „Fogo e Água“ voll auf ihre Kosten. In der Show-Küche schauen die Gäste den Köchen über die Schulter, wenn sie erlesene Speisen am offenen Feuer kreieren. Mit Brennholz oder Holzkohle befeuert, entstehen unter dem Motto „Taste the fire“ heiße Gerichte auf natürliche Art. Gleich neben dem Grill-Kamin steht der urige Gewölbe-Backofen, der selbstverständlich auch mit Holz befeuert wird. Von den Flammen erwärmt, gibt das atmende Schamotte-Gewölbe Hitze und Holz-Aroma an die köstlichen Brote und Braten ab. Abgerundet wird das Feuer-Ensemble durch einen Herd, dessen Herdplatte ebenfalls durch ein Feuer erhitzt wird. Der Profi reguliert die Hitze in den Töpfen, indem er sie auf unterschiedlich temperierte Flächen schiebt.

Die Konzeption der Show-Küche erfolgte durch den Kamin- und Ofenspezialisten Hilpert aus Fulda. Die Gestaltung orientiert sich am Gesamt-Design der Anlage, das die Berliner Innenarchitekten entwickelten. Die blanken-Stahl-Oberflächen wurden mit einer Veredelung aus Leinöl versehen, die eine samtfeine Struktur des Metalls erzeugt. Die rustikale Klinker-Ausmauerung der Grillfeuerung und die schwarzen Fliesenflächen runden das Bild ab.

Eine aufwändige Abluftanlage macht das offene Küchenkonzept erst möglich. Für die technische Planung zeichnet das Fuldaer Ingenieurbüro Diotima verantwortlich. Alle Abgase der Küchen-Feuerstätten werden abgesaugt, gefiltert und sicher abgeführt, ohne dass es zu unangenehmen Gerüchen im Restaurant kommt.

Offener Kamin im Restaurant

Auch den mehr als sechs Meter hohen offenen Kamin bauten die Feuer-Experten von Hilpert nach einem Entwurf von Plajer und Franz. Seine trichterförmige Schürze hängt frei von der Decke herab. Sie wurde aus schwarzem Stahlblech auf Maß gefertigt. Die Gas-Feuerung des Kamins funktioniert automatisch und raumluftunabhängig. Die runde Verglasung schließt den Feuerraum ab und gewährleistet, dass weder Abgas austreten, noch Luft aus dem Innenbereich nachströmen kann. Damit sind unerwünschte Einwirkungen auf Lüftungsanlagen ausgeschlossen. Der Feuertisch um die Flammen herum besteht aus einem massiven Natursteinblock.

434 Wörter



Bild 1: Im „Fogo e Água“ erleben Gourmets Genussmomente vom Feinsten. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG



Bild 2: Die Show-Küche lädt zum Zuschauen ein. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG



Bild 3: Ausgefeilte Ablufttechnik über den Feuerstellen sorgt dafür, dass unerwünschte Kochdünste nicht in den Gastraum gelangen. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG



Bild 4: Mit Holz werden sowohl der Grillkamin als auch den Backofen beheizt. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG

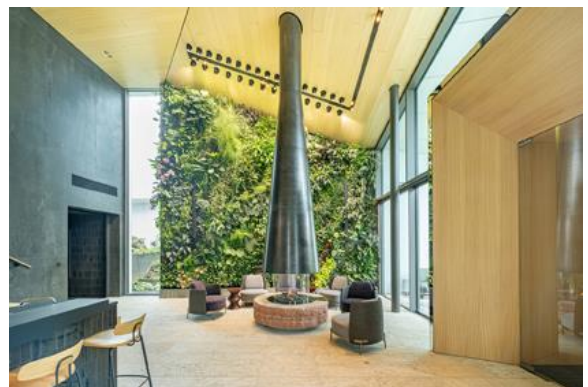
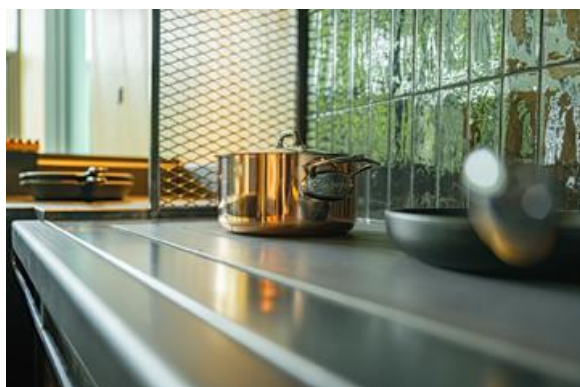


Bild 5: Die große, Holz beheizte Herdplatte hat unterschiedliche Temperaturen. Durch Verschieben der Töpfe auf der Fläche regulieren die Köche den Wärmegrad der Speisen. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG

Bild 6: Ein bis zur Decke reichender offener Kamin ist Eyecatcher und Ruhepol zugleich. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG



Bild 7: Als Feuertisch dient ein massiver Natursteinblock. Ein runder Glasabschluss sorgt für eine gesicherte Luftversorgung des Gasfeuers. Bild: Hilpert GmbH & Co. KG

Als Keramikmanufaktur mit einer mehr als siebzigjährigen Tradition bietet die Hilpert GmbH & Co. KG ein umfangreiches Sortiment handgefertigter Formteile für vielfältige Anwendungen. Neben Kaminen und Kachelöfen sind es heute vor allem Thermen und Bäder, in denen die formenreiche Keramik gefragt ist. Daher zählt außer der Herstellung der Keramik für Kamine und Öfen, Dampfbäder, Wärmeräume und Traumbäder insbesondere deren Konzeption und Ausführung zum Leistungsumfang. Private, öffentliche und gewerbliche Bauherren im In- und Ausland schätzen die ideenreichen Konzepte, das handwerkliche Know-how und die Innovationskraft des mittelständischen Unternehmens.

Informationen unter:

Hilpert GmbH & Co. KG, Karrystraße 23, D-36041 Fulda, Tel. 0661/92808-0, Fax 0661/92808-70, info@hilpert.eu, www.hilpert.eu

ALEA RESORT, Kurparkstraße 43-49, 63619 Bad Orb, tel. 0 60 50 / 97 10 5050, contact@aleapark.de, www.aleapark.de

Pressekontakt: inPublic Unternehmenskommunikation, Annette Mulitze, Schillerstraße 43, D-35428 Langgöns, Tel. 06403/776454, inPublic@t-online.de