



## PARTNERSCHAFT MIT TRADITION: BERGER & BRUCHA

Für den Bau der neuen Gastroküche vertraute das Traditionsunternehmen Berger auf die Erfahrung des niederösterreichischen Familienunternehmens Brucha.

Das niederösterreichische Familienunternehmen Brucha produziert mit seiner über 70-jährigen Erfahrung die bewährten Paneele für den Kühl- und Tiefkühl-, Industrie- und Agrarhallenbau und montiert mit eigenen Montageteams Projekte weltweit. Dabei vereint Brucha Tradition und moderne Technologie und bietet seinen Kunden durch ein einzigartiges Komplettangebot für Dach, Wand und Fassade sowie das umfangreiche Systemzubehör maßgeschneiderte Lösungen zur wirtschaftlichen und nachhaltigen Umsetzung individueller Bauprojekte.

### Spezial statt 08/15

Kein Wunder also, dass sich ein anderes Traditionsunternehmen an den erfahrenen

Kühlraumbauspezialisten gewandt hat. Fleischwaren Berger Ges.m.b.H. & Co KG wollte von der Brucha Gesellschaft m.b.H eine neue, hochmoderne Gastroküche nach aktuellem Standard realisieren.

Im Mai des vergangenen Jahres startete der Bau dieser neuen Küche – die ganz nach Kundenwunsch individuell bereitet wurde. So wurde eine verbesserte Art der Eckausführung gewählt, welche Schmutzablagerungen keinen Halt bietet. Statt der herkömmlichen Verwinkelungen wurde allen Eckpaneelen ein Stufenschnitt verpasst und die entstandene Fuge hart verfugt. Dies ermöglicht eine vielfach effizientere Reinigung und dadurch absolut hygienische Bedingungen in diesem sensiblen Bereich.

### Offenes, helles Design

Neben diesen Spezialausführungen besticht die neue Gastroküche der Firma Berger mit Glasflächen von insgesamt über 100 m<sup>2</sup>. Auch bei den verbauten Fixverglasungen wurde penibel auf höchste Hygienestandards geachtet und deshalb alle Glasflächen beidseitig flächenbündig verbaut, um Schmutz und Bakterien keinen Halt zu geben.

Die Küche ist eine meisterliche Glanzleistung und zeigt einmal mehr, dass eine Zusammenarbeit von zwei Traditionsunternehmen stets großartige Früchte trägt. ■

Beidseitig flächenbündige Glasflächen von über 115 m<sup>2</sup> machen die neue Küche offen und hell.

Brucha Gesellschaft m.b.H  
A 3451 Michelhausen T 02275/5875  
W [www.brucha.com](http://www.brucha.com)

## DRY AGING – DIE HOHE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit: Der schicke Dry Ager Fleischreifeschrank für Private und Gewerbe.

Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein jahrzehntealtes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erhält.

### Das perfekte Steak

Die Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Das Fleisch reift am Knochen im Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des Dry

Ager DX 1000 gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in 0,1 °C-Schritten geregelt werden kann. So darf das Fleisch in Ruhe reifen und das tun, was Fleisch am liebsten tut: atmen.

Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten DX AirReg System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung. Um

den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre getönt.

Übrigens: Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, besonders Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen. Doch der Dry Ager eignet sich nicht nur für Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurst, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden. ■

Franz Gramiller & Sohn A 5020 Salzburg, Haunspurgstraße 32 T 0662/87 51 32-0 W [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)

