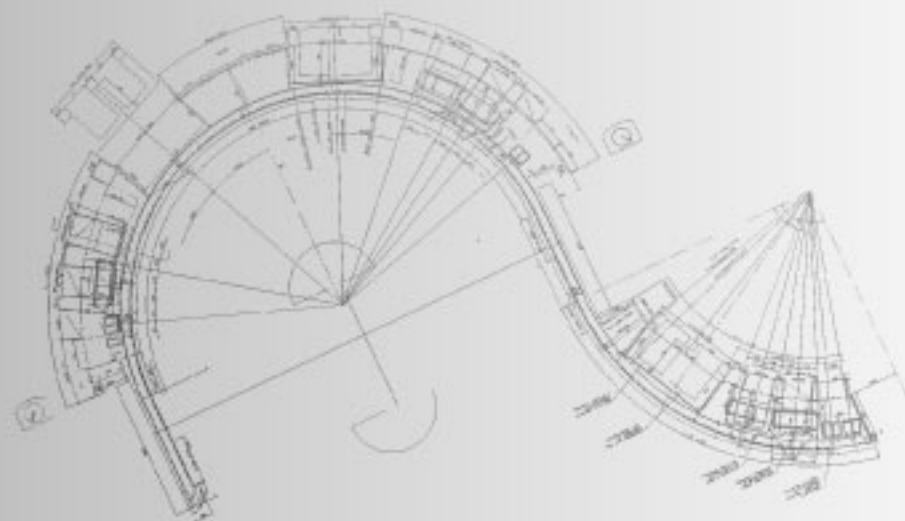


k l a u s



Maßgefertigte Lösungen für  
Großküchentechnik & Herdblocksysteme





Mit seinem Buch „Typisch deutsch“ hat Bourgueil ein Zeichen seiner Liebe und Wertschätzung für die typisch deutsche Küche gesetzt. Nach langen Jahren will er sie aus ihrem Dornröschenschlaf aufwecken und neu interpretiert zu verdienten Ehren kommen lassen



Jean-Claude Bourgueil  
„Im Schiffchen“, Düsseldorf



pr **o**file

Als Konrad Klaus 1963 den Grundstein für die Firma legte, hätte er sich sicher nicht zu träumen gewagt, dass sich der kleine Handwerksbetrieb einmal zu einer der Top Manufakturen für Großküchen- und Free Flow Systeme entwickeln sollte.

Traditionelles Handwerk und modernste Fertigung? Für uns kein Widerspruch, sondern unser Erfolgsrezept.

Warum wir Großküchen bauen? Mal ist es Herausforderung perfekte Küchen- und Kochblocksysteme genau nach Kundenwunsch zu fertigen, mal die Begeisterung für einzigartige Free-Flow- und Ausgabesysteme, die wir nach den Vorstellungen renommierter Architekten und Designer fertigen. Letztlich ist die Antwort aber ganz einfach: Wir lieben das, was wir tun.



**k l a u s**



Hotel im Wasserturm

Rezeptblock



Exklusiv, einzigartig, erlebenswert – das Hotel im Wasserturm, internationales Luxushotel im einst größten Wasserturm Europas zählt wohl zu den außergewöhnlichsten Herbergen in Deutschland.

Im Gourmet Restaurant "La Vision", ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, auf der 11. Etage ist die Kunst der Haute Cuisine zu Hause. In der wohl „aussichtsreichsten“ Küche Kölns kocht Küchenchef Hans Horberth seine bewährte klassische Gourmetküche modern und zeitgemäß interpretiert.

k l a u s

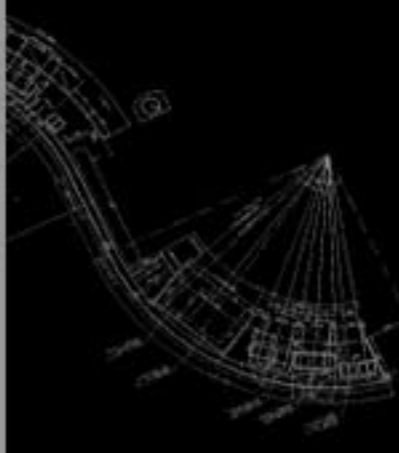


Hotel Seegarten in Sundern am Sorpesee „Neue Dinge ausprobieren, schauen, wie es bei den Gästen ankommt“, so das Motto des Michelin-Stern dekorierten Chefs Olaf Baumeister. Der aus der Fernsehendung „Südwestfalen-Lecker“ bekanntgewordene Starkoch des WDR ist der neue Stern am Sauerländer Kochhimmel.

kOnzept & plan



Frägt man den Chefkoch nach seinem Küchenstil, bekommt man ein schlichtes „Lecker!“ als Antwort. „Frische, leichte Zubereitungen; alles haus- und



Ihre Vorstellung mitreißend umzusetzen begeistert uns, Ihr Anforderungsprofil zu erfüllen ist unser Job, aber erst Ihr nachhaltiger Erfolg stellt uns zufrieden.

Zusammen mit Ihnen geben wir Ihrem Projekt ein einzigartiges Gesicht, aus der Sicht des Gastes und für den Gast.

Ein sich ergänzendes Team aus erfahrenen Projekt- und Fachplanern analysiert zusammen mit Ihnen Kostennutzen Ihres Betriebskonzeptes, ermitteln die entsprechende Geräteleistung für die gesamte Küchen, bzw. Ausgabetechnik, optimiert Ablaufprozesse und Wege, gestaltet die neue Küche und formt unvergleichliche Free Flow und Ausgabelemente.

k l a u s



Schlosshotel Bühlerhöhe, Böhl / Baden-Baden 2006



Columbia Hotel, Wilhelmshaven 2009  
Columbia Hotel Casino, Travermünde  
(ohne Bild) 2009



Landgasthof zu den 3 Sternen,  
Brunegg-Schweiz 2005



Jean-Georges Klein's L'Arnsbourg, Barental-  
Frankreich 2002+2006



Grand Hotel Tschuggen,  
Arosa-Schweiz 2002+2006



Traube Tonbach,  
Baiersbronn im  
Schwarzwald  
2000



Restaurant Dieter Müller im Schloss Leerbach,  
Bergisch Gladbach 2006



Fährhaus Munkmarsch, Sylt 1998+2006

reFErenZen



Baur au Lac, Zürich-  
Schweiz 2005



Romantik Seehotel Sonne  
am Zürichsee, Kösnacht-  
Schweiz 2008



Eden Roc, Ascona-Schweiz 200



Festspielhaus Baden-Baden, Baden-Baden 20

k l a u s



In nur wenigen Jahren haben Sternekoch Joachim Wissler und Restaurantleiter Miguel Angel Calero Novillo mit ihrer Küchen- und Servicecrew das Vendôme, das nach dem gleichnamigen Platz in Paris benannt wurde, zu einem der besten Restaurants Deutschlands gemacht. Schon im ersten Jahr gab es einen Michelin Stern, mittlerweile sind es drei. 2001 hat der „Feinschmecker“ das Vendôme zum Restaurant des Jahres gekürt, 2005 Herrn Wissler zum Koch des Jahres - um nur einige Auszeichnungen zu nennen.

Team-play



Es ist die Neugier, die uns antreibt. Wir planen, stellen Konzepte auf, bauen und konstruieren, entwickeln Ideen und lassen neue Produkte entstehen. Wir begeistern uns an Ihren Vorstellungen und lassen uns von Ihren Visionen mitreißen.

**Unser Job: genauso vielfältig, genauso kreativ wie unsere Kunden**

Unsere Stärke: Das sind hochqualifizierte Mitarbeiter, jahrelange Erfahrung und die Begeisterung für Ihr Objekt

**k l a u s**



Mensch sein - Wohlfühlen – Aufleben So das Motto des SeeHotel und Restaurant Die Ente. Es ist Inhaber geführtes Privathotel in idyllischer Lage am Ketscher Anglersee. Im Januar 2011 wurde es ausgezeichnet mit zwei "F" von dem GourmetJournal "Der Feinschmecker" und gehört in den Kreis der 450 schönsten Landhotels und Hideaways Deutschlands

reFE<sup>re</sup>RenZ<sup>en</sup>



Jedes von uns gebaute Projekt ist eine Referenz für uns



k l a u s

Klaus Grossküchen GmbH

Am Haberacker 7  
76275 Ettlingen  
Tel: +49 (0) 7243 / 9902-0  
Fax: +49 (0) 7243 / 9902-41  
E-Mail: [info@klaus-ettlingen.de](mailto:info@klaus-ettlingen.de)

[www.klaus-ettlingen.de](http://www.klaus-ettlingen.de)

Auf über 3000 m<sup>2</sup> zusammenhängender Produktionsfläche setzen wir unsere eigenen Standards in der Herstellung von maßgefertigten Großküchenprojekten.

Dies versetzt uns in die Lage, schnell und flexibel zu reagieren und so den Erfolg Ihres Projekts zu gewährleisten.

Eigene Fertigung ist für uns alternativlos.

Diese Unabhängigkeit erlaubt es uns, neue Wege zu gehen, Visionen zu verwirklichen.



Vertriebsbüro West  
Karl-Heinz Rogoll

lingheimer Strasse 16  
59848 Sundern-Amecke

Tel: +49 (0) 2393 / 9181-12  
Fax: +49 (0) 2393 / 17151  
Mobil: +49 (0) 171 / 2153530  
[krogoll@klaus-ettlingen.de](mailto:krogoll@klaus-ettlingen.de)

Vertriebsbüro Süd / Österreich  
Johann Kuchler

Großbämbach 7  
94253 Bischofsmais

Tel: +49 (0) 9920 / 18000-68  
Fax: +49 (0) 9920 / 18000-69  
Mobil: +49 (0) 170 / 4716661  
[jkuchler@klaus-ettlingen.de](mailto:jkuchler@klaus-ettlingen.de)

Vertriebsbüro Schweiz  
René L. F. Wisler-Burmeister

Guggähürliweg 3a  
CH – 6414 Oberarth

Tel: +41 (0) 41 855 36 93  
Fax: +41 (0) 41 855 36 93  
Mobil: +41 (0) 76 512 68 07  
[rwisler@klaus-ettlingen.ch](mailto:rwisler@klaus-ettlingen.ch)

Vertriebsbüro Elsass / Frankreich  
Jean-M. Bachmair

1B rue Jean Monnet  
F – 67250 Hagenau

Tel: +33 (0) 61 7033764  
Fax:  
Mobil:  
E-Mail: [jbachmair@klaus-ettlingen.fr](mailto:jbachmair@klaus-ettlingen.fr)

**k l a u s**