



DESIGNJUWEL AUF 2200 METERN

Der neue Top Mountain Crosspoint an der Mautstation der Timmelsjoch Hochalpenstraße feiert im November sein einjähriges Jubiläum. Für das Mammutprojekt inklusive erstklassiger Gastronomie ging die Arbeit mit den Firmen Salvis und Falkner & Riml Hand in Hand.

Der Top Mountain Crosspoint setzt neue Maßstäbe, wenn es um alpines Bauen und Multifunktionalität geht. Das vom Architekten Michael Brötz organisch-geschwungen gestaltete Gebäude erfüllt vier Aufgaben in einem: Restaurant, Kabinenbahn, Mautstelle und Motorcycle Museum im Ganzjahresbetrieb. Die Mautstation für das Timmelsjoch wurde 2015 komplett neu gestaltet und markiert den Startpunkt der Erlebnisstraße von Nord- nach Südtirol. Dieser Gedanke des Knotenpunktes zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Konzept – auch durch das des Restaurants. Wobei die Küche auf ehrliche, authentische Gerichte aus Österreich und Italien sowie Schmankerln und saisonale

Spezialitäten aus Nord- und Südtirol setzt. Als Betrieb direkt an der Skipiste werden so im Winter innerhalb von zweieinhalb Stunden 1200 Essen, darunter bis zu 350 Pizzas und 130 Kaiserschmarrn, geschickt und in Bedienung am Tisch serviert. „Der Gast will, wenn er zu uns kommt, nicht länger als zehn Minuten auf sein Essen warten. Unser Ziel ist es, in kürzester Zeit so viele Gäste wie möglich in bester Qualität zu bedienen“, erklärt Basilius Praxmarer, worauf er als Leiter des Top Mountain Crosspoint Wert legt.

Umsetzung in Perfektion

Der 41-Jährige betreute das spannende Projekt schon in der Bauphase. Besonders wichtig war ihm dabei Punkte wie

die Produktionsstraße, die nicht weit von der Anrichte entfernt sein sollte, die klare Abtrennung zwischen Reine- und Unreinbereich und jede Koje sollte so ausgestattet sein, dass ein Gericht fertig zubereitet werden kann. Dabei profitierte Basilius Praxmarer von Kochausbildung und seiner siebenjährigen Erfahrung auf der Hohe Mut Alm ebenfalls in der Region Obergurgl und Hochgurgl. Die Umsetzung ging Hand in Hand mit dem Salvis-Küchenplaner Florian Wedde und dem Elektrotechnikbetrieb Falkner & Riml vor Ort – eine Zusammenarbeit, die schon länger besteht. Helmut Falkner stellte sich mit dem Gastronomieküchenprojekt einer großen Herausforderung: „Mit dem Crosspoint haben wir uns das

erste Mal daran gewagt, eine Großküche zu bauen. Florian Wedde hat die Küche geplant und wir haben die Aufstellung, Installation und Inbetriebnahme der Geräte übernommen.“ Bei der Auswahl der Geräte wurde nichts dem Zufall überlassen, so fuhr Basilius Praxmarer etwa extra nach Verona, um sich den Pizzaofen anzuschauen. Technisches Detailwissen, dass auch für Florian Wedde von Salvis die Zusammenarbeit bereicherte. „Basilius Praxmarer konnte sich das Gastrokonzept und die Küche schon genau vorstellen. Durch seine langjährige Erfahrung konnte er uns wichtige Inputs auch in Bezug auf Vergleichszahlen geben. Das war eine Punktlandung.“ Innerhalb von zwei Monaten wurde das Konzept so zugeschnitten, dass es für das À-la-carte-Geschäft mit 300 Plätzen im Restaurant und 400 auf der Terrasse passt.

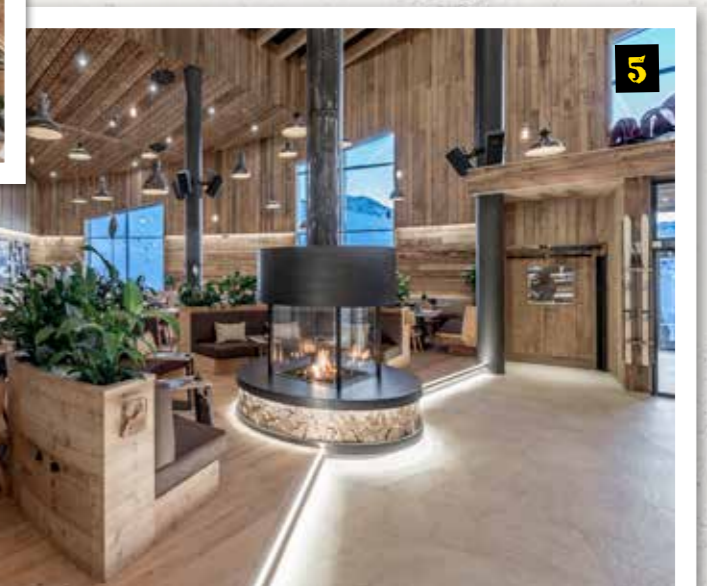
50 Gerichten plus Tageskarten: Die Karte schreibt der Crosspoint-Küchenchef so, dass die Gerichte schnell geschickt werden können. „Unsere Karte bietet ein interessantes Spektrum, dort findet sich ein Zwiebelrostbraten genauso wie eine Gulaschsuppe oder ein Jagertee. Das darf natürlich nicht fehlen“, beschreibt Praxmarer die Spannweite, die realisierbar ist, indem Steaks zum Beispiel sous-vide vorbereitet werden. Küche und Service als Ganzes zu betrachten, ist für den Crosspoint-Leiter das A und O – und damit verbunden ein weiterer wichtiger Faktor: „Gastronom zu sein, bedeutet, ein Gastgeber zu sein. Das vergessen viele. Dieses Gefühl wollen wir vermitteln.“

www.crosspoint.tirol
www.salvis.ch

HELMUT FALKNER, DER
ELEKTRO-EXPERTE
IM ÖTZTAL



1 Einzigartige Architektur und Konzeption: Der Top Mountain Crosspoint der Inhaber Attila und Alban Scheiber kombiniert Restaurant, Kabinenbahn, Mautstelle und Museum 2 Operativer Macher: Basilius Praxmarer leitet den Betrieb und ist seit der Bauphase an Bord 3 Umsetzung in besten Händen: Helmut Falkner von Falkner & Riml realisierte die gesamte Installation der Salvis-Küche 4+5 Tiroler Gemütlichkeit in zeitgemäßem Design mit Industrie-Schick: das Restaurant mit seinen hohen Räumen und Blick auf die Ötztaler Alpen.



Besuchen
Sie Salvis
Halle 5
Stand 0124