

Kaat Mossel kookt zonder gas

In februari vorig jaar ontstond er brand in brasserie Kaat Mossel in Rotterdam. Een grote tegenslag voor eigenaars Ron en Marie-Claire Hirt; zéker omdat er kort voor de brand een nieuwe keuken was geplaatst. Inmiddels wordt er weer volop gekookt in een splinternieuwe keuken die volledig op elektriciteit draait.

Tekst: Marjolein de Wit - Blok Fotografie: Twan de Veer



Ruim een jaar na de brand draait brasserie Kaat Mossel weer volop. Dat vergde wel doorzettingsvermogen van het echtpaar Ron en Marie-Claire Hirt, die de zaak al dertien jaar runnen. Ron: 'In verband met de energietransitie en de voorspellingen dat gas in de toekomst erg duur gaat worden, hadden we kort voor de brand een all-electric keuken gekocht; ook voordelig in het kader van je brandverzekering. En toen toch brand. Niet door een gasfornuis, maar door broei in een vettige keukendoek.' Het echtpaar herpakte zich na deze klap en binnen korte tijd werd de brasserie opnieuw geopend. Na ook nog eens een lange lockdown, kunnen Ron en zijn collega's eindelijk in de keuken weer volop gebruik van alle nieuwe elektrische apparatuur, waaronder een grote bakplaat, grillplaat, een frituur en verschillende kleinere inductieplaten. Verder staan in de keuken verschillende ovens, waaronder een 'stilstaande lucht' oven.

Wennen

'Het was uiteraard wennen om van gas over te stappen op inductie', vertelt Hirt. 'Maar nu zie ik eigenlijk alleen maar voordelen. Ten eerste gaat het veel sneller. Vroeger duurde een mosselpannetje zes minuten, nu twee. En kijk je naar de bakplaat: dit element is zó glad en zó dicht, dat er geen smaken kunnen intrekken en ook geen verbrand restproduct.' Om zijn uitspraken kracht bij te zetten legt hij knoflook op de plaat, laat dit even goed doorbakken, schraapt het weg en bakt op dezelfde plek een garnaal. Hij heeft gelijk. Geen knoflook te proeven.

Installatietechniek

Alle benodigde installatietechniek, zowel de E- als de W-installaties, is gerealiseerd door Unica Building Projects uit Rotterdam. Om Hirt lekker de ruimte te geven in zijn keuken, is de oorspronkelijke aansluiting verzwaaard van 160 A naar 250 A. Verder is er voor de keuken een aparte groepenkast ingericht waarop niet alleen de keukenapparatuur is aangesloten, maar ook de drie koel-/vriescellen.

Voor de veiligheid is op een toegankelijke plek in de keuken een noodstop aangebracht. 'Bij een calamiteit kan alle apparatuur met één druk op de knop worden uitgeschakeld, behalve natuurlijk de verlichting', vertelt Tahir Karaaslan, projectleider van Unica. 'Kaat Mossel was een enorm uitdagend project. Niet alleen vanwege de gevraagde vermogens, maar vooral vanwege de snelheid waarmee we het project moesten realiseren. We hebben het gezamenlijk voor elkaar gekregen en het is aan alle kanten heerlijk om te zien hoe de keuken nu weer volop draait.' <



Ook de drie koelcellen – elk met zijn eigen temperatuur – behoren tot de elektrische verbruikers in de keuken van Kaat Mossel.



De grillplaat is een van de grootste stroomverbruikers in de keuken.



De keuken heeft haar eigen groepenkast, waarop zowel de koeling als alle elektrische apparatuur is aangesloten.



In de stilstaande luchtoven kan vlees geruime tijd op kerntemperatuur worden gehouden zonder



Voor de veiligheid is op een toegankelijke plek in de keuken een noodstop aangebracht.



De befaamde mosselpan is op inductie flink sneller klaar dan op gas. Even weglopen is er niet bij.