

Fahrbericht VW Transporter 2.0 TDI „Frischdienst“

It's cool, man!



Nicht nur Schneekönige mit 4x4-Antrieb haben Coolness gepachtet. Seit Modell-Generationen sind VW Transporter auch als Frische-Garant für die Gastronomie unterwegs. Coole Typen wie die Gebrüder Schweinberger aus Stetten wissen das besonders zu schätzen (Bilder: Volkswagen, WRD)

Sucht man nach der idealen Frischdienst-Ausrüstung, muss man sich zuerst für die automobiler Basis entscheiden. Insofern hat GASTRO fundamentale Erkenntnisse gewonnen – mit einem frisch vom Band gelaufenen VW Transporter. Von dessen Frischdienst-Qualitäten überzeugten sich auch zwei coole Gastronomen, die nicht mit erfrischenden Bemerkungen sparten.



Frischdienst-Volkswagen sind auf Österreichs Straßen in unzähligen Varianten im Einsatz. Nicht nur als Transporter, sondern auch als Caddy, Caddy Maxi und Crafter. Mit verschiedenen Radständen und Dachhöhen. Mit Motorleistungen von 75 bis 180 PS. Mit Schaltgetriebe oder Automatik (DSG). Mit Front- oder Allradantrieb (4Motion). Und mit praktisch allen denkbaren Ausführungen, was Isolierung, Kälteleistung und Optionen betrifft. Kaum vorstellbar also, dass bei diesem VW-Angebot irgendein spezieller Kundenwunsch unerfüllt bleibt. Jedenfalls keiner, den nicht zumindest einer der drei erfahrenen Frisch-

dienst-Spezialisten in die Tat umsetzen könnte: entweder die Firma Hödlmayr in Schwertberg, die Firma Lagermax in Straßwalchen oder Porsche Wiener Neudorf. GASTRO stand ein von Lagermax aufbereiteter, brandneuer T5-Kastenwagen mit 102 PS starkem Zweiliter-TDI-Motor, kurzem Radstand und Niedrigdach zur Verfügung. Vor dem Umbau zum Frischdienst-Fahrzeug betrug das Fassungsvermögen des Laderaums 5,8 cbm. Nach erfolgter Isolierung verblieben rund 5,0 cbm Kühlraum. Wobei je nach gewählter Umbau-Version zwischen 4,6 und 5,2 cbm möglich sind. Was primär freilich

darauf zurückzuführen ist, ob das Kühlaggregat innen oder außen verbaut worden ist.

Beim Testexemplar handelte es sich um einen Dachaufbau, wodurch die Fahrzeughöhe um 25 Zentimeter anwuchs. Für Gasthof-Inhaber Thomas Schweinberger, den GASTRO um ein Urteil zum Frischdienst-Volkswagen ersuchte, der erste Kritikpunkt: „Oje, wenn der nicht aerodynamisch verkleidet ist, wird's wahrscheinlich laut.“ Entwarnung: Selbst bei Autobahn-Tempo 140/150 hielten sich die Windgeräusche von oben in durchaus erträglichen Grenzen.

Überhaupt: Wer sich beim VW

Transporter auf die ambitionierte Suche nach „uncoolen“ Eigenschaften begibt, wird herb enttäuscht. Das reicht von der exakten Fünfgang-Schaltung über die präzise Lenkung bis zur gewöhnungsfreien Dosierung von Kupplung und Bremse. Dazu kommen tadellose Cockpit-Übersicht und Ablesbarkeit der Instrumente, hervorragende Bedienbarkeit aller ergonomisch einwandfrei angeordneten Schalter und Hebel sowie eine makellose Material- und Verarbeitungsqualität. Weiter geht's mit der sauberen Gasannahme aus dem Drehzahlkeller und den spritzigen TDI-Fahrleistungen, dem agilen Handling, dem sto-

DATEN-KARTE

Motor: Vierzyl.-Turbodiesel, 1.968 ccm, Partikelfilter, Euro 5
Leistung: 75 kW/102 PS bei 3.500/min
Spitze: 157 km/h
Normverbrauch: 7,2 l/100 km
CO₂: 190 g/km
L/B/H: 4.892/1.904/2.240 mm (inkl. am Dach montierter Kühlanlage)
Leergewicht: 2.160 kg
Gesamtgewicht: 3.200 kg
Nutzlast: 965 kg
Kühlung: Motorbetr. Kühlaggregat Carrier Xarios 300, Decken-Flachverdampfer, Kabinensteuerung, Heißgas-Abtausystem
Kältemittel: R404A (FCKW-frei)
Kälteleistung: 2.800 W bei 0°C
Luftleistung: 830 cbm/h
Kühlraum: ca. 5,0 cbm, GFK-Verkleidung, rutschfester Bodenbelag, LED-Beleuchtung
Kühlraum-Pflege: wasserdicht, wartungsfrei, kann mit Dampfstrahler gereinigt werden
Kühlraum-Zugang: große Heckklappe und breite Schiebetür auf Beifahrerseite
Fahrzeugpreis: ab EUR 19.990,- exkl. MwSt. (Testexemplar: EUR 28.906,-)
Umbaukosten: EUR 9.212,- exkl. MwSt. (Kühlaggregat plus Isolierung durch Lagermax)
Komplettpreis: ab EUR 29.202,- exkl. MwSt. (Testexemplar: EUR 38.118,-)



Doppelt verlockend: Die Kombination Schweinberger plus Frischdienst übt während des halbstündigen Interviews eine besondere Anziehungskraft aus. Trotz Ruhetags wurden unentwegt neue Restaurantgäste „vorstellig“...



Daumen hoch: Stefan (links) und Thomas Schweinberger führen zusammen mit Bruder Jürgen in dritter Generation einen etablierten und – dank ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis – auch gut ausgelasteten Gasthof

ischen Geradeauslauf, dem sicher untersteuernden Kurvenverhalten des Fronttrieblers sowie der straff-komfortablen Fahrwerksauslegung, dank derer den Insassen Wankbewegungen weitgehend erspart bleiben. In Kurzfassung: Auch als „Frischdienstler“ bleibt der T5, was er immer schon war: der beste Transporter seiner Klasse. Dass sich VW dafür fürstlich entlohnen lässt, ist bekanntlich die Kehrseite der Medaille. Doch dieser Kraftakt bei der Anschaffung wird beim Wiederverkauf zumeist kompensiert – sofern man sich zuvor bei den aufpreispflichtigen Goodies halbwegs zurückgehalten hat.

Freilich: Vieles, worauf Gastronomen wie die Schweinbergers beim Kauf eines Frischdienst-Fahrzeuges achten würden, findet sich schon in der Grundausstattung des Lagermax-Kühlwagens (siehe Daten-Karte). Großen Wert legen würden sie natürlich „auf niedrige Betriebskosten des Kühlaggregats“, auf jeden Fall „auf die passgenaue Unterbringung von Euro-Kisten, um eine

optimale Ladekapazität zu erzielen“, außerdem „auf eine Ladekante in robuster Edelstahl-Ausführung“, unbedingt auf „einen fensterlosen Kühlraum und praxistaugliche Ladesicherungssysteme“ sowie als Option „auf eine Fleischrohrbahn wie in größeren Kühlwagen, damit man auch Schweinehälften und Rinderteile transportieren kann“.

So hell können drei Sterne leuchten

Stichwort Frischfleisch: Damit nimmt man's im Gasthof Schweinberger – angesiedelt in Stetten nördlich von Wien – seit jeher besonders genau. Zwar werden die Tiere nicht mehr selber geschlachtet wie noch vor einigen Jahren, „aber das frisch vom Bauern gelieferte Fleisch wird von uns nach wie vor zu Wurst und Schinken verarbeitet“, erklärt Thomas Schweinberger.

Der 37-Jährige ist der älteste von drei Brüdern, die offiziell mit Jahresbeginn 2011 den elterlichen Gasthof übernommen haben. In mittlerweile dritter Generation. Wobei Tho-

mas und Jürgen (35) gemeinsam das Restaurant sowie den Hotelbetrieb leiten und Stefan (31) als Küchenchef fungiert, nachdem die „mütterliche Küchenchefin“ mit 1. April in den wohlverdienten Ruhestand trat. Präsent sind die Eltern in dem seit 1950 bestehenden Familienbetrieb freilich nach wie vor, zumal sich im Haus auch ihre Wohnung befindet. „Da fühlen sie sich einfach wohl“, so Thomas Schweinberger. Von den Brüdern, die selber schon alle Familienväter seien, besitze in Stetten jeder sein eigenes Wohnhaus.

Im Laufe der Jahrzehnte wurde der Drei-Sterne-Gasthof von den Schweinbergers sukzessiv ausgebaut und adaptiert. Und zwar mit Herz und Hirn: Einerseits schoss man nie über Investitionsziele hinaus, um das attraktive Preisniveau für Stammgäste und die potenziell stärkste Klientel im Raum Stetten (Ausflügler sowie Geschäftsleute, die keine „Wien-Tarife“ zahlen wollen) zu erhalten. Andererseits erfüllt das Haus alle Anforderungen, die anspruchsvolle Gäste selbst von

Hotelbetrieben mit vier Sternen nicht immer geboten bekommen: Zimmer mit kostenlosem Internetzugang (über WLAN) gehören beispielsweise ebenso dazu wie zwei komplett ausgerüstete Tagungsräume und ein topausgestatteter Wintergarten samt E-Jalousien sowie ein durchwegs klimatisiertes Speiselokal, das immerhin mehr als 200 Sitzplätze bietet.

Übrigens: Ein Thema, das für viele Restaurationsbetriebe ein rotes Tuch ist, hat den Schweinbergers definitiv noch nie Kopfzerbrechen bereitet: nämlich die Aufteilung in Raucher- und Nichtraucher-Zonen. Vier voneinander getrennte Bereiche, von denen zwei als rauchfreie Zonen ausgewiesen sind, haben sich seit Jahren „als Optimallösung“ bewährt, wie die Neo-Geschäftsführer einhellig versichern: „Weil die Raucher- und Nichtraucher-Räume immer annähernd gleich ausgelastet sind.“ Mit Weitblick geplant, kann man da nur sagen.

*Werner R. Deutsch
(www.Auto-Kaufberatung.at)*



Multifunktions-Kabinensteuerung: Vom Cockpit aus können sämtliche Steuerungen vorgenommen werden wie Ausschalten, automatisches Starten im Straßenbetrieb, Setpunkt-Einstellung und Abtauen



Standkühlung: Praktisch z.B. für Cateringdienste im Freien ist das Kabel (hier unter dem Beifahrer-Doppelsitz) zum direkten Stromanschluss ans Kühlaggregat. Stefan Schweinberger: „So sind die Lebensmittel gekühlt, ohne dass der Dieselmotor stundenlang rennt“

