

Sterneküche ist nicht alles, sagte sich der einstige Zwei-Sterne-Koch Michael Debus als er 2005 das Gasthaus & Hotel Fiester Hannes in Burbach-Holzhausen pachtete, um hier eine bodenständige, ideenreiche Küche zu servieren. Der Spaß am neuen Kochen und Gastgeben ist dabei vor allem auch mit der Teilsanierung der Küche eingekehrt.



Neues Kochen

Hochkarätige Ausbildungsstationen und die Berufung als Zwei-Sterne-Koch im „L'Ecole“ in Bad Laasphe-Hesselbach und einer kleinen Brasserie in Siegen lagen hinter Michael Debus, als es ihn vor sechs Jahren zurück in die siegerländische Heimat zog. Mit der Pacht des bereits renommierten Hotel-Restaurants Fiester Hannes in einem gut 300 Jahre alten Fachwerkhaus-Ensemble in Burbach-Holzhausen galt es nun, zusammen mit seiner Lebensgefährtin Karoline Steinhoff und einer „anständigen“ regionalen Küche jedermann zu erreichen. Anstelle einer ausschließlichen Sterneküche mit entsprechendem zusätzlichen Stress, sollten so die eigenen Leistungen in einem rund 50 Sitzplätze umfassenden Gasthaus auf drei Etagen wieder stärker ausgelebt werden. So offeriert die Speisekarte neben einem schnörkellosen, aber pfiffig akzentuierten Menü eine appetitanregende Auswahl von Vorspeisen und warmen Zwi-

schengerichten. Punkten kann er damit sowohl mittags als auch abends und begrüßt vor allem Gäste aus der näheren Region bis Wetzlar, Siegen, Freudenberg und aus dem Westerwald. Zugleich kehren während der Woche viele Businessgäste im Fiester Hannes (mundartlich Fenster Hannes) ein und checken auch in dem im Nebenhause gelegenen originell gestalteten Hotel mit sechs Doppel- und einem Einzelzimmer ein.

Um dem Anspruch nach einer bodenständigen, aber ideenreichen Küche auch künftig gerecht zu werden, bedurfte die Küche vor einigen Wochen einer systematischen Teilsanierung. Standardlösungen schieden dabei schnell aus, denn die Küche des Fiester Hannes ist klein, die Raumhöhe gering, und bei großem Sauerstoffmangel waren die vom bisherigen Gas-Glühplattenherd verursachten Temperaturen immens hoch. „Auch

der gemeinsame Kühlbereich von Entremetier und Gardemanger war nicht produktkonform und von seinem Handling her katastrophal“, beschreibt der Küchenplaner Wolfgang Eibach die Situation. Problemverschärfend kam noch hinzu, dass sich die Küche in einem gut 300 Jahre alten Fachwerkgebäude befindet, und der Denkmalschutz bauliche Veränderungen untersagt. Darüber hinaus setzte Michael Debus vor dem Umbau klare Handlungsgrenzen: „Ich glaube nicht, dass mehr als 40.000 € drin sind. Aus denen müssen wir das Bestmögliche machen.“

Wolfgang Eibach, der seit fast 30 Jahren maßgeschneiderte Küchen plant, entwickelte ein neues Konzept: „Da selbst die elektrische Versorgung begrenzt war, konnten wir auf Erdgas nicht verzichten, sodass sowohl der Saucier als auch der Entremetier ein Gaskochfeld plus leistungsfähige Flächeninduktion erhalten haben.“ Entscheidend ist dabei jedoch nicht





die Anordnung der Kochzonen gewesen, sondern vor allem die völlige Neugestaltung der Arbeitsplätze. Beim neuen Herdblock MKN KüchenMeister sind so nur die oberen 30 cm ein Herd, der untere Teil präsentiert sich als Multitalent in Tischform mit einem Kühltsch, einem dreiseitig zu bedienenden Wärmeschrank, einem großen Bratofen sowie zwei Fächern für Töpfe, Pfannen und Sauteusen. „All das befindet sich auf einer Fläche von gerade einmal 3 m², wovon ca. 1,5 m wandanliegend sind“, erklärt Wolfgang Eibach. Nach der Teilsanierung bietet die Küche mit knapp 16 m² einem Saucier/Poissonier, einem Entremetier und einem Gardemanger ausreichend Möglichkeiten, die Vorstellungen von zeitgemäßer regional-saisonaler Küche zu verwirklichen. Alle Köche verfügen dabei über ihre eigene Kühleinheit und eigenen Produktionsgeräten, ohne behindert zu werden oder andere zu behindern. Die niedrige Raumhöhe als Tribut an den Denkmalschutz ist heute weit weniger unerfreulich als noch zu Zeiten der Glühplattenherde mit ihren 450°C Abstrahlwärme. Selbst der Spüler kann jetzt das saubere Geschirr in den Wärmeschrank einräumen, ohne die

warmen Posten zu stören. Die Küche betreibt der Patron auf diese Weise mit zwei Köchen, während Karoline Steinhoff nicht zuletzt als Sommelière den Service managt. Die vorhandenen Möbelteile sind aus Kostengründen nur zaghaft optimiert worden, z. B. durch ein Abdeckblech für die Handwaschbecken-Ausguss-Kombination oder eine Schwebel mit angeflanschem Salamander bzw. einem Bord für den Mini-Kombidämpfer und die Mikrowelle. Zudem ist heute mehr als die Hälfte der glatten und fugenfreien Herdfläche auch als Anrichtefläche nutzbar. „Das ist als Extra besonders hervorzuheben“, erklärt Wolfgang Eibach. „Der Herdblock musste aber in mehreren Einzelstücken eingebracht und vor Ort von Spezialisten zu einem Stück verschweißt werden – für Profis kein Problem.“ Nach nur drei Tagen war der in die Urlaubszeit des Pächterpaars Karoline Steinhoff und Michael Debus gelegte Umbau beendet. Das neue Kochen ohne Stress konnte sich inzwischen breit entfalten. **cml/syk**

Fiester Hannes
57299 Burbach-Holzhausen
www.fiesterhannes.de

Neue Sterne

Großzügig vergaben die Tester im Guide Michelin ihre Sterne. Die Anzahl der Gourmet-Restaurants stieg bundesweit auf 249. Trotz erfreulicher Ergebnisse zeigten sich dabei auch Verschiebungen.



Die deutsche Top-Gastronomie ist um einen Drei-Sterne-Koch reicher. Für Thomas Bühner (r.) erfüllte sich der Traum vom dritten Stern: Er überzeugte die Tester und wurde in die Riege der weltbesten Köche aufgenommen. Die Küche im La Vie zählt nun zu den neun Restaurants in Deutschland, denen diese Ehre zuteil wird. In den letzten fünf Jahren hat der 49-Jährige das Restaurant in der Osnabrücker Altstadt gemeinsam mit der Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam unter den besten Adressen in Deutschland etabliert. Nils Henkel vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach konnte die Tester mit dem neuen Konzept Pure nature aus kreativ angerichteten Naturprodukten nicht vollständig überzeugen und verlor seinen dritten Stern. Auf einen Schlag wurden im neuen Guide Michelin zehn Restaurants mit zwei Sternen ausgezeichnet. Dazu gehört z. B.

das Restaurant im Hotel Louis C. Jacob in Hamburg. Küchenchef Thomas Martin pflegt darin die leichte, klassische Küche mit französischem Akzent. Insgesamt stieg die Anzahl der Sterne-Restaurants von 237 auf 249. Viele Restaurants wie das Gregor's im bayerischen Resort Die Wutzschleife mit den Küchenchefs Gregor Hauer und Sebastian André, das Berliner Restaurant Hörvath um Küchenchef Sebastian Frank sowie Nicolas von Auersperg aus dem Restaurant taku in Köln erhielten ihren ersten Stern. Berlin etablierte sich mit 13 Sterne-Restaurants als gastronomische Hauptstadt Deutschlands. Damit liegt die Metropole an der Spree vor München und Hamburg.

Salvis Weltneuheit



www.salvis.ch



PATIO NOBLE
www.patinoble.de



Möbel für den Innen- und Außenbereich

Kombinieren Sie Rohre aus Edelstahl, Messing oder Chrom mit Einsätzen aus Granit, Holz, Edelstahl oder Kunstleder.

Logos, Namen oder Bilder bringen wir nach Ihren Vorgaben auf den Einsätzen an.

www.patinoble.de