



Neustart im Schloss

Eine Gourmetküche für Leute, die Spaß am Genießen haben, ein Schloßhotel, das sich auch rechnet, und ein Michelin-Stern – Tobias Dittrich weiß genau, was er will und was er kann. Mit seinem Schloßhotel Hohenstein in Coburg samt neuem Gourmetrestaurant und umgebauter Küche ist der 28-Jährige auf dem besten Weg dahin.

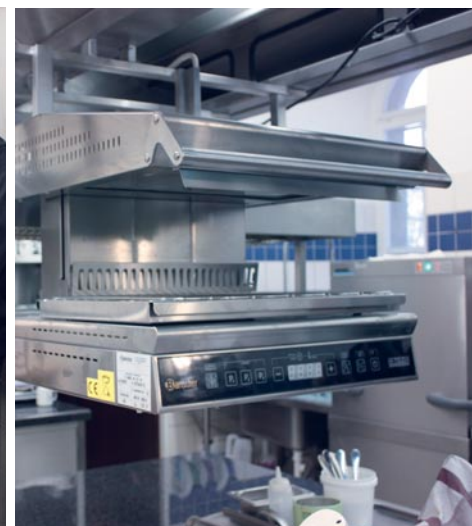
Tobias Dittrich ist taff, auch wenn man das hinter seiner schlanken, jünger wirkenden Erscheinung zunächst nicht vermuten mag. An acht Spitzenstandorten hat der 28-Jährige in den letzten Jahren gearbeitet, unter anderem bei Klaus Erfort, Alexander Herrmann und Markus Nagy und dabei „meist Chefs gehabt, die immer

Wert auf ein wirtschaftliches Arbeiten legen“. „Wenn man auf dem aktuellen Markt die Augen aufhält, kann man auch neben der Gastronomie einiges über den Vertrieb der Zimmer lernen“, meint der Unternehmer, der derzeit auch noch den Abschluss zum Küchenmeister macht. Im letzten Jahr ist der gebürtige Bamberger in seine frän-

kische Heimat zurückgekehrt und hat sich mit der Eröffnung des Schloßhotel Hohenstein im Coburger Ortsteil Ahorn samt Gourmet-Restaurant den Traum vom ersten eigenen Haus erfüllt.

Von den 15 Zimmern in dem Schloss aus dem 14. Jahrhundert ließ er fünf im letzten Jahr aufwändig renovieren. „Manche hat-

Fotos: Schlosshotel Hohenstein, Konzaack





ten bis dato nicht einmal einen Fernseher“, bemerkt er. Der Betrieb eines Restaurants ohne Hotel kam für ihn nie in Frage, um eine gewisse Wirtschaftlichkeit sichern zu können. Für die Zukunft plant er den Ausbau, denn das Schlosshotel war bereits bei seinen Vorgängern als wichtige Hochzeitslokalität etabliert, und das soll im neuen Betrieb auch so bleiben. In den historischen Veranstaltungsräumen können allein bis zu 120 Gäste untergebracht werden, die Schloss-Schänke mit einer regionalen Küche hält darüber hinaus bis zu 50 Plätze bereit. Auf der Terrasse gibt es noch einmal bis zu 100 Plätze.

Bezahlbare Gourmetküche

Das Herzstück des neu eröffneten Schlosshotel Hohenstein ist das Gourmet-Restaurant mit 35 Plätzen, das in einem Glasanbau untergebracht ist. Unter dem Motto neue deutsche Gourmetküche erfreuen sich hier während der Woche viele Geschäftsleute einer exzellenten Küche ohne Effekthascherei, außerdem kommen Genießer jeden Alters, die einfach nur Spaß am guten Essen haben. „Mir geht es oft so, dass man in einem guten Restaurant als junger Gast nicht ernst genommen wird“, erzählt Tobias Dittrich. „In meinem Restaurant soll das anders sein, zumal das Gourmet-Angebot in dieser Gegend sehr übersichtlich ist.“ Hohe Preise sind hier tabu, mehr als 30 € für ein Hauptgericht möchte der ambitionierte

Projektbeteiligte (Auszug):

Küchenplanung: Wolfgang Eibach
Herdanlage: MKN
Kombidämpfer: MKN, Rational
Salamander: Bartscher
Spültechnik: Winterhalter
Zimmerumbau: Zieffle Koch

Koch nur ungern anbieten. „Die Ware muss aber trotzdem tausendprozentig stimmen und die Küche funktionieren, denn hier werden die meisten Kosten verursacht“, betont er.

Anfang dieses Jahres ließ der Eigentümer des Schlosses die etwas verbaute, kleine Küche umbauen, und Tobias Dittrich empfahl dafür Wolfgang Eibach, den er bereits aus seiner Zeit bei Markus Nagy kennt, wo der Küchenplaner innerhalb von vier Wochen die abgebrannte Küche wiederherstellen ließ. „Wolfgang Eibach denkt ähnlich wie wir Köche: Er geht keinerlei Kompromisse ein“, urteilt Tobias Dittrich. In der Küche des Schlosshotels musste er allerdings „kleine“ Kompromisse eingehen. Der Grundriss war bereits durch den erst fünf Jahre alten, mittig positionierten MKN-Herdblock OptimaMeister 1 mit einer Elektro-Fritteuse, einem Elektro-Insellächeninduktionsherd, E-Herd mit Großkochfeld und einer Griddleplatte vorgegeben sowie mit einem OptimaMeister 2 mit zusätzlichem E-Schnellkochkessel. Um den Ausgabebereich zu optimieren, wurde die Wärmebrücke neu verschweißt und mit einer wärmespeichernden Granitplatte versehen. Unter der Granitplatte befindet sich das angewärmte Geschirr, das von allen Seiten entnommen werden kann. An der Rückseite der Wärmebrücke zum Herdbereich hin ist ein „hängender“ Salamander von Bartscher mit Glasblende installiert worden – für Tobias Dittrich ein Non-Plus-Ultra in der Küche. An den Wänden reihen sich die Vorbereitungsflächen und der Spülbereich mit einer Winterhalter GS 515 mit XXL-Spülraum. Zudem gibt es einen neuen Hans-Dampf Junior Professional, der über einer Spüle angebracht ist. Alles in der Küche ist nun aus Edelstahl und mit den Eibach-typischen Goldgriffen und Kugelecken versehen. Elf Tage wurde die Küche umgebaut und erneuert, seit der Wiedereröffnung des Restaurants Ende Januar 2011 wird sie für die gesamte Gastronomie im Haus genutzt. Das Ziel für Tobias Dittrich ist klar ein Stern. Wolfgang Eibach zweifelt daran keinen Moment und wünscht ihm diesen schon im nächsten Jahr. **syk**

Schlosshotel Hohenstein
 96482 Ahorn • www.schlosshotel-hohenstein.de

Besuchen Sie
 uns auf der Internorga
 Halle A3, Stand 213

Das einzige SelfCooking Center®

„Ich wähle einfach
 mein Wunschergebnis.
 Fertig!“



„Mmh...
 genau nach meiner
 Vorstellung und das
 immer wieder!“

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel,
 Beilagen oder Backwaren, das
 SelfCooking Center® erkennt,
 was, wie groß und wie viel
 und gart alles auf den Punkt.

Zeit für das Wesentliche.



www.rational-online.de
 Tel. 08191 327387