

„Eibach – die Küche“ besteht nun seit 25 Jahren. Aus diesem Anlass wurde mit allen privat wie geschäftlich Verbundenen gefeiert.



schen Veränderungen“, stellt er fest, „sind dabei durch den Kombidämpfer und in neuerer Zeit durch die Induktionstechnik entstanden.“ Beim überwiegenden Teil seiner topgastronomischen Klientel allerdings seien nach wie vor die klassischen Gargeräte und -methoden im Einsatz. Die größte Freude hat er, „wenn das gut schmeckt, was die Jungs zufrieden in ihren neuen Küchen kochen“, erläutert er auf charakteristisch saloppe Art.

Ein Jubeljahr für den Küchenplaner

Am 1. Juli 1982 gründete Wolfgang Eibach sein Küchenplanungsunternehmen in Neunkirchen, Siegerland. Die planerischen Fertigkeiten verdankt er seinem Ausbilder Helmut Schütz, der Anfang Juli 2007 ebenso geladen war wie zahlreiche andere Weggefährten, z. B. langjährige Lieferpartner, wie der Möbelbauer Stahl aus Unterfranken, Winterhalter Gastronom aus Meckenbeuren, MKN aus Wolfenbüttel, Hupfer aus Coesfeld,

Winz Kühlanlagen aus Hachenburg sowie zahlreiche Kunden. Mit allen pflegt der Küchenbauer seit vielen Jahren freundschaftliche Beziehungen. Natürlich wählte er aus diesem Grund auch als Austragungsort der Jubiläumsfeier das Hotel Pfeffermühle seines Freundes Manfred Rosenkranz in Siegen aus, um die rund 150 geladenen Gäste in einem großen Zeltrestaurant zu bewirten. Seinen ersten eigenen Auftrag führte Eibach im Jagdschlöss-

chen Ascheberg aus. Indes gilt er als „Küchen-Guru“, der in zahlreichen topgastronomischen Küchen des In- und Auslands (darunter Paul Bocuse, Lyon oder Auerbachs Keller, Leipzig) stets seine individuelle Visitenkarte hinterlässt und selbst Profis beeindruckt. Nach diesen 25 Jahren kann Wolfgang Eibach auf die Planung von rund 300 kompletten Küchen zurückblicken und auf etwa ebenso viele Teilsanierungen. „Die größten küchentechni-

Frische und Authentizität
Bei seinem Fest gab der überzeugte Siegerländer einen kulinarischen Einblick in seine heimische wie in die feine Küche. Für den Hauptgang sorgte Burkhard Otterbach vom Münzwerk. Kompromisslose Qualität bestimmt Wolfgang Eibachs Tun. Seine tägliche Herausforderung ist es, stets das Beste für seine Kunden zu geben; zum Erfolg aller, das hat er bei der Feier verdeutlicht. **cml**

Foto: Eibach

Catering-Konzepte mit Herz und Verstand.

Ob für Betriebsrestaurant oder Cafeteria, Gästecasino oder Konferenzservice sowie die geschäftliche oder private Bankett- und Eventgastronomie – wir bieten individuelle und wirtschaftliche Catering-Konzepte, die Ihnen schmecken werden. **Guten Appetit!**

ThyssenKrupp DeliCate GmbH
Hans-Günther-Sohl-Str. 1, 40235 Düsseldorf
Telefon (0211) 967-39900, Fax (0211) 967-35039
E-Mail: delicate@thyssenkrupp.com

ThyssenKrupp DeliCate
Ideen mit gutem Geschmack.

ThyssenKrupp