



Quelle: Palace St. George

Sterne Koch Wolfgang Eickes vor seiner neuen Wirkungsstätte „Palace St. George“, Mönchengladbach.

Seit Oktober kocht Wolfgang Eickes in der ehemaligen Fürsorge- und Erziehungsanstalt im Mönchengladbacher Nordpark. Hier erbaute der Rheinische Provinziallandtag vor gut 100 Jahren das aus 17 Einzelgebäuden bestehende Anwesen. Die heutige Gastro-Immobilie hat den Namen „Palace St. George“. Das Ensemble aus Gourmet-Restaurant, Bistro, Hotel und Veranstaltungssaal erhielt seinen Namen von der hier beheimateten St. George Church der britischen Rheinarmee.

Hightech-Küche in historischem Bestand

Unter der Bauleitung von Klaus Winkelmann wurde das Objekt stilerhaltend renoviert. Der österreichische Innenarchitekt Peter Sandriesser stimmte sämtliche Materialien zur Gestaltung der Innenräume auf die historische Bausubstanz ab. Und für die beiden hochmodernen Küchen konnte die Objekt-Eigentümerin S. und H. Prinzen Verwaltungs KG den Küchenplaner Wolfgang Eibach gewinnen, der sich mit maßgeschneiderten Küchen im In- und Ausland einen Namen gemacht hat. Eibach: „Wir haben uns erneut für die leistungsfähigsten thermischen Geräte aus dem MKN-Programm entschieden und setzen in diesem Fall ausschließlich auf Induktionstechnik, sowohl Insel-Induktion mit leistungsstarken 10 kW als auch Feldinduktion mit 14 kW. Damit garantieren wir eine optimale Energie-Zufuhr und ein umweltschonendes Arbeiten.“ Das Gourmetrestaurant im Erdgeschoss wurde mit einer großen Glaswand zur Showküche abgetrennt. Die Küchen-Meister-Anlage besteht aus einer Insel-Flächeninduktion, Griddleplatte, Löffel-

Bainmarie und fugenloser Hygienedeckplatte. Die fugenlose Anordnung sämtlicher Geräteteile und Abrundung aller Kanten und Ecken ermöglichte ein hygienisch einwandfreies Arbeiten und verminderte die Verletzungsgefahr. Zur Showküche zählen darüber hinaus zwei Hansdampf Junior mit Flexi-Rack und Wave-Clean. Die Möbel und Geräte sind mit golden bedampften Bügelgriffen ausgerüstet.

Das Herzstück des Gourmet-Zentrums

Im Untergeschoss befindet sich das eigentliche Gourmet-Zentrum. Die Bistro-, Produktions- und Spülküche teilen sich 60 m². Um den Herdblock über die Kellertreppe an seinen Bestimmungsort zu schaffen, wurde er kurzerhand in zwei Teile zerlegt. Ein größeres Problem war die Raumaufteilung. Sowohl Anlieferung und Entsorgung als auch die Versorgung von Saal und Bistro erfolgen von der gleichen Seite. Eibach: „Aus Hygienegründen wurde ein Rundkurs angelegt, der den ohnedies engen Raum noch weiter verknappte. Abschließend entpuppte sich dann noch ein mächtiger Backsteinpfeiler in der Raummitte als unüberwindliche. Um ihn herum wurde der Herdblock gebaut.“

Den Michelin-Stern neu erobern

Der Gastronom bezeichnet seine Produktionsbedingungen als geradezu ideal, um den in Nettetal zurückgelassenen Michelin-Stern erneut zu erobern: „Immer wieder aufs Neue beeindruckend ist die ungeheure Reaktionsschnelligkeit der Induktionstechnik; die Hitze ist sofort da, und der Herd ist sowohl Kochstelle als auch Anrichtefläche zugleich. So verfügen wir über genügend Anrichtefläche und eine optimale Aufteilung“, freut sich der Kochkünstler, der sich für sein Bistro moderate Preise vorstellt.

Der Prinzensaal im Obergeschoss ist für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage und Firmenveranstaltungen geplant. Der frühere Altarraum dient dabei als Büfett, zu dessen Speisennachbestückung ein Lift direkt in die untere Küche führt. Der Wintergarten mit üppigem Pflanzengrün strahlt ein kubanisches Ambiente aus. Die Lounge ist Zigarren-Liebhabern vorbehalten. Eine Lichtkuppel mit tropischen Motiven verbindet Lounge und Prinzensaal. Aus Wolfgang Eickes Perspektive ist das Angebot an Hotelzimmern ein wichtiges Element einer guten Gastronomie: Deshalb wurde der ehemalige Schultrakt mit zwölf individuell gestalteten Doppelzimmern ausgestattet.

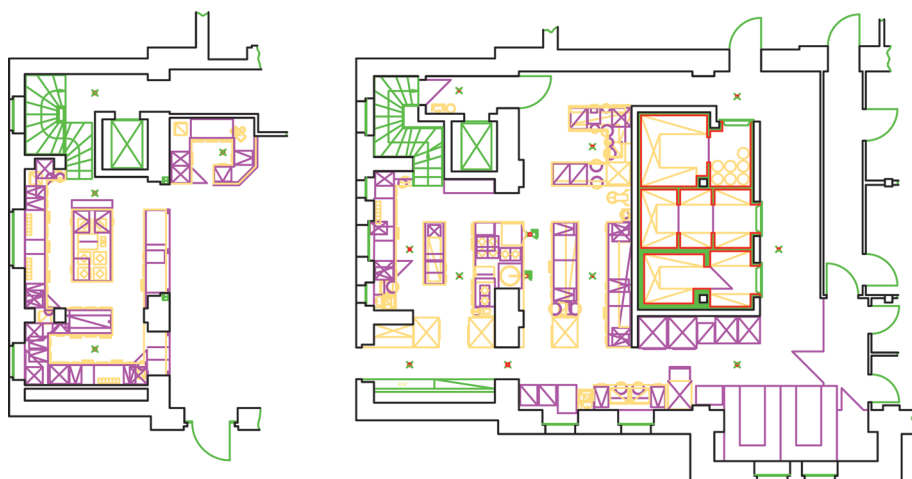
Webcode MKN **2007**
Webcode Eibach **2008**

MKN-Küchenanlage, geplant von Wolfgang Eibach: im Zentrum der L-förmigen Gourmetküche, mit Insel-Flächen-Induktion, Griddleplatte mit Powerblock und Löffel-Bainmarie, im Hintergrund ein Hansdampf Junior.

Quelle: MKN

Vom Gottes- zum Gastrotempel

Sterne Koch Wolfgang Eickes arbeitete bislang in einer gut ausgestatteten Profiküche im Nettetal „La Marie“. Nun hat er seine Wirkungsstätte verlegt zu einem wahren Dösenjett in Sachen Kochtechnik – ins Mönchengladbacher „Palace St. George“.



Quelle: Eibach Küchen GmbH



MKN-Küchenanlage mit Insel-Induktion und Griddleplatte. Im Bildhintergrund ein Handdampf Junior.



Objektdaten „Palace St. George“

Objekt

Palace St. George, Mönchengladbach, mit Gourmet-Restaurant, Bistro, Veranstaltungssaal und Design-Hotel

Standort

Nordpark, Mönchengladbach

Objekt-Eigentümer

S. und H. Prinzen Verwaltungs AG, Mönchengladbach

Objekt-Pächter/-Betreibe

Sternekoch Wolfgang Eickes und Frau Birgit

Teamstärke

zwölfköpfiges Küchenteam, fünfzehnköpfiges Serviceteam

Softopening

Ende September 2006

Küchenplaner- und -einrichter

Wolfgang Eibach, Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen

Thermik

MKN, Wolfenbüttel, Investitionssumme: 300.000 Euro

Ausstattung

- Gourmetküche – MKN-Küchen-Meister-Anlage mit Insel-Flächeninduktion (Insel-Induktion) 10 kW, Griddleplatte mit Powerblock, Löffel-Bainmarie sowie zwei Handdampf Junior mit Flexi-Rack und Wave-Clean

- Bistro-/Produktionsküche – zweigeteilter MKN-Küchen-Meister mit Zwei-Zonen-Flächeninduktion (Feldinduktion) 14 kW, Griddleplatte mit Powerblock, Fritteuse London II, Kippbratpfanne 2/1 GN mit Powerblock aus der Serie Opt. 700, Kochkessel 40/60 l aus der Serie Optima 700,3 Handdampf 10.1 Gold mit Flexi-Rack-Quereinschub, HD Air und Wave-Clean, ein Handdampf Junior mit Flexi-Rack-Längseinschub und Wave-Clean

Investitionen

Gourmetküche etwa 120.000 Euro

Bistroküche etwa 180.000 Euro

Büfettanlagen etwa 100.000 Euro

Kühlung/Kältetechnik etwa 100.000 Euro