

ab 11.30



Einmal **alles** richtig

Ein Gasthaus wie aus dem Bilderbuch – der Ayinger Brauereigasthof: Starker Familienzusammenhalt seit sieben Generationen, Bierspezialitäten und eine gehobene bayrische Küche. Hinter den Kulissen sorgt eine komplett neu geschaffene Küche für reibungslose Abläufe und ein gutes Miteinander.

Seit 38 Jahren ist der gebürtige Österreicher Josef Rampl in dieser Küche tätig. In diesem Jahr feiert er sein 30-jähriges Wirken als Küchenchef – eine bemerkenswerte Leistung, und heute eher eine Seltenheit. „Wir haben hier sehr viele langjährige Mitarbeiter, die loyal hinter dem Unternehmen stehen und dem Betrieb das geben, was unsere Gäste so sehr schätzen“, sagt „Juniorchefin“ Ursula Inselkammer. Dazu gehörte auch der Umbau vor sechs Jahren, bei dem in einer Baumaßnahme u. a. neue Zimmer und Kellerräume geschaffen wur-



Die Nachfolge ist schon geregelt (v.li.): Franz, Ursula, Franz jun. und Angela Inselkammer.



den und vor allem eine neue Küche – in acht Wochen. Die reinen küchentechnischen Arbeiten dauerten zwei Wochen. „Die Küche war einfach in die Jahre gekommen, zeitgemäße Küchentechnik und ein Umbau dringend nötig“, blickt Josef Rampl zurück, der über zwei Jahre viele Nächte lang mit dem Neunkirchener Küchenplaner Wolfgang Eibach zusammensaß und das

neue Küchenkonzept entwickelte. Vieles was umgesetzt wurde, entspricht heute dem, was sich der Küchenchef unter einer perfekten Küche vorstellt.

Die größte planerische Herausforderung für das Team Eibach war die Bausubstanz, in die aufgrund kritischer Statik nur begrenzt eingegriffen werden konnte. Die rechte Wand des breiten Ganges, der rechts kalte und links warme Küche voneinander trennt, war eine ehemalige Außenmauer, die es galt an den richtigen Stellen zu unterbrechen, um Transparenz in der Küche zu schaffen, ohne dass etwas einstürzt. „Der Gang ist ein gemeinsamer Verkehrsweg, der die Anbindung der Gartenterrasse ermöglicht und auch zur Ver- und Entsorgung dient, ohne die flankierenden Arbeitsbereiche zu stören“, erklärt der Küchenplaner. Alle Arbeitsplätze samt Lager- und Kühlhäusern wurden mit neuer Logistik verse-



Zwei Designer-Kochblöcke mit runden Ecken und vielen Unterkühlschränken sind nur einige Beispiele dafür, wie die Arbeit in der Küche heute reibungsloser vonstatten geht.

Bei der Planung und Umsetzung waren Küchenplaner Wolfgang Eibach und Josef Rampl ein kreatives Team.



hen und so eine nie gekannte Transparenz und Kreuzungsfreiheit mit kürzest möglichen Wegen erreicht. „Und noch etwas ist besser als zuvor: das Betriebsklima, die Kommunikation zwischen Küche und Service“, betont „Seniorchefin“ Angela Inselkammer.

Einfach alles ruhiger

Im Schnitt 150 Essen verlassen die Küche von Josef Rampl täglich. „Es können aber durchaus auch mal 500 oder mehr sein, wenn Tagungsgäste im Haus sind oder Veranstaltungen stattfinden, wie fast jedes Wochenende“, erklärt der Küchenchef. Je 20 der 60 Mitarbeiter arbeiten im rotierenden System in seiner Küche, davon acht Auszubildende. Und wenn in der Ayinger Brauerei ein Empfang ansteht, wird das auch in der neuen Küche vorbereitet – im Gegensatz zu früher einfach ruhiger. Warme und kalte Küche sind in Bankett und À-la-carte sowie Gardemanger und Patisserie getrennt – aber nebeneinander, ebenso Geschirr- und Topfspüle. „Es gibt nur helle, lichtdurchflutete Räume ohne Wände, in denen jeder jeden sieht und weniger geschrien wird“, sagt Wolfgang Eibach. Das bestätigt auch der Küchenchef, der den Planer vor allem wegen seines Ideenreichtums schätzt. „So lobe ich mir den zweiten Kochblock, der in Spezialitätenwochen unabdingbar ist, die Unterkühlschränke an den einzelnen Pos-

ten, die runden Ecken, nahtlos verschweißte Arbeitsplatten oder die vielen Durchreichen“, erklärt Josef Rampl. Alle Dinge seien nun in Reichweite und Energie werde auch noch gespart. Gekocht wird weitgehend mit Induktion; Gas und Elektro sind zur Sicherheit auch vorhanden. „Gekühlt und gespült wird mit Wärmerückgewinnung, gekocht mit hohem Wirkungsgrad, gearbeitet im Stand ohne viel Rennen“, betont Wolfgang Eibach.

Die Zukunft kann kommen

Was 1963 mit dem Umbau des Gasthofes durch ihre Großmutter, 2002 durch ihre Mutter und nicht zuletzt durch die Lebensleistung ihres Vaters Franz geschaffen wurde, weiß Ursula Inselkammer sehr zu schätzen. Gemeinsam mit ihrem Bruder wird sie die Zukunft des Familienbetriebes sein und sieht dem zuversichtlich entgegen.

Und wie geht es weiter? Der nächste Umbau ist im Gange. Das ehemalige Herrenhaus wird bald neu ausgebaut. „Hier sollen neue Zimmer und ein besonderes Frühstückssambiente mit Aktionsmöglichkeiten à la Frontcooking entstehen. Darauf freue ich mich schon sehr“, sagt sie, die Rezeption stets im Auge und blickt zu ihrer Mutter, die auf dem Weg zur wöchentlichen Baubesprechung in der „Jägerstube“ an ihr vorbeieilt.

www.ayinger-bier.de

mth

KONZEPT

Brauereigasthof mit einer gehobenen regionalen Küche in authentischer Lage. Bierspezialitäten aus eigener Produktion, Wild aus eigenem Forst. Gelungenes Beispiel bayrischer Gastlichkeit.

ERFOLGSFAKTOREN

- ➔ Gesamtkonzept des Betriebes
- ➔ Menschlichkeit vor Hierarchie
- ➔ Authentische, regionale Küche
- ➔ Professionelle Technik
- ➔ Förderung der Mitarbeiter schafft Betriebszugehörigkeit

Eingesetzte Technik

- **Herde:** 2 Küchenmeister Herdblocks „design eibach“, Kochblock „Optimameister“ Back- und Bratofen: MKN
- **Kombidämfer CPC 101:** Rational
- **Mini-Combi „Joker“:** Eloma
- **Trockendampf-Schnellgarer (Steamer):** Hobart
- **HiLight-Salamander:** Bartscher
- **Holdomat:** Hugentobler
- **Backwaren-Klimavitrinen:** Asskühl
- **Brotnachtbackofen:** Manz
- **Mikrowellengeräte:** Panasonic
- **Küchenzwilling:** Alexanderwerk
- **Geschirr- und Topfspüle:** Meiko
- **Möbelanlage „design eibach“** – Gourmet-Line
- **Kühlhauskombination (keine Zellen):** Zimmermann-Klassik
- **Kleinkältezentrale mit Wärmerückgewinnung:** Winz
- **Leistungsoptimierung (LOA):** SicoTronic
- **Mobile Induktionskocher:** Scholl
- **Fritteuse Fri-Fri:** Franke