



# Symbiose für Qualität



Johann Lafer und Wolfgang Eibach vereint eines: ihr hoher Anspruch an Qualität. Nach über 5.500 Betriebstagen war in der Küche auf der Stromburg eine „große Inspektion“ nötig – neue Geräte wurden angeschafft und Arbeitsabläufe optimiert.

Der Küchenplaner und der Starkoch begegneten sich 1993 bei einem Besuch von Paul Bocuse in Deidesheim. Seitdem verbindet beide eine Freundschaft. Nicht nur die erste Küche in der Stromburg hat der Küchenplaner umgesetzt, auch in Johann Lafers Kochschule in Guldental hat er schon zweimal erfolgreich die Edelstahlarbeiten durchgeführt. Keine Frage also, dass sich Johann Lafer auch für seine neue Küche auf der Stromburg für Wolfgang Eibach entschied. Die Aufgabenstellung war klar: die Küche war in die Jahre gekommen, bedurfte einer grundlegenden Neugestaltung und sollte technisch auf den neuesten Stand gebracht werden. „Kochen ist eine Symbiose aus guten Produkten, begabten Mitarbeitern und effizienter, wirtschaftlicher küchentechnischer Hardware. In den letzten 14 Jahren hat sich gerade im Bereich der Technik so viel verändert, dass wir mit der Zeit gehen mussten. Es ist ein Muss, in diesem Bereich beste Effizienz und beste Qualität mit den modernsten Voraussetzungen der heutigen Zeit zu verknüpfen“, verdeutlicht Johann Lafer seinen Anspruch.

Und so ging es darum, jeweils den optimalen Arbeitsplatz für jeden einzelnen Koch auf seinem Posten sowie Freiräume für noch mehr Kreativität und Kommunikation zu schaffen. Ein besonde-

*Johann Lafer (li.) und Wolfgang Eibach setzen auf Qualität.*

res Augenmerk lag laut Wolfgang Eibach auf der maximalen kulinarischen Leistung, verbunden mit größtmöglicher technischer Leistung bei optimalem Wirkungsgrad der eingesetzten Geräte. „Dass sowohl höchste Hygieneanforderungen erreicht werden als auch bisher nicht erreichte Energieeinsparpotenziale, dafür sorgte unser Partner MKN“, erklärt der Küchenplaner. Effizienz war auch in Bezug auf das Zeitmanagement gefragt, und so dauerten die Planung rund acht Wochen und die Realisierung bzw. der Umbau vor Ort Anfang Januar etwa zehn Tage.

## Technische Finessen

Parallel zur Umgestaltung der „Turmstube“ zum bistroartigen Restaurant für jedermann glänzen nun auch in der Küche die Oberflächen, und die Köche um Küchenchef Martin Steiner erfreuen sich eines rationelleren Arbeitsumfeldes als zuvor. Die Basis für den Umbau war allerdings die 2008 durchgeführte Sanierung des Küchenfußbodens aus Kunstharz mit fugenlosem Sockelanschluss. Der neue KüchenMeister-Herdblock ist das „Herz der Küche“, alle anderen Posten sind um diesen herum angeordnet. Eine absolut glatte Oberfläche sollte er haben, Extra-Gerätschaften möglichst „unsichtbar“ sein und mit kleinen technischen Finessen glänzen, die auf den ersten Blick nicht so gewöhnlich sind, z. B. ein integriertes Löffel-Bain-Marie, das eingelassene Julabo-Gerät zum mehr als gradgenauen Garen oder ein Wasserzulauf von oben, mit dem auch große Töpfe leicht direkt am Herdblock gefüllt werden können. Energieeffizienter wurde die Küche durch ein Update der Induktionstechnik. „Diese ist für mich die überragende technische Entwicklung der letzten Jahre. Auch unsere erste Küche verfügte über Induktionskochplatten. Heute kochen wir mit Flächeninduktion – ein gigantischer Fortschritt“, betont Johann

Foto: Johann Lafer



Die frisch renovierte Turmstube bietet nun einen bistroähnlichen Charakter.

Lafer. Wolfgang Eibach ergänzt: „Die aktuellste Induktion in Verbindung mit zusätzlichen vier weiteren Kühlbereichen direkt am Herd sorgt für eine erheblich reduzierte Wärmeabgabe.“ Ein paar Gasflammen sind aber auch noch vertreten, für das Kochen von Fonds oder Suppen. Zudem gibt es nun einen neuen Bankett-Block in ergonomischer Arbeitshöhe mit drei Kombidämpfern rechts und links davon, sowie nagelneue Profikühl- und Tiefkühltechnik in der Pâtisserie, in welcher der Konditor-Ofen nun diagonal steht und stets gut einsehbar ist. Schließlich wurde die Wärmebrücke am Pass entsprechend angehoben, um die Kommunikation zwischen Schwarz und Weiß zu verbessern und das Anrichten zu erleichtern. Alle Beteiligten sind sehr zufrieden mit der

neuen Küche, ein Ergebnis an dem neben Johann Lafer und Wolfgang Eibach auch der Küchenchef und die anderen Köche maßgeblich beteiligt waren. Viele Ideen wurden gemeinsam zusammengetragen und notiert und in praktikable Lösungen umgesetzt. „Bei Investitionen sollte man sich stets auf den Kern konzentrieren – in der Küche auf das Produkt auf dem Teller und im Service auf den Gast. Daher braucht man immer wieder Innovationen und Neuerungen um sich genau dafür Freiräume zu schaffen“, erklärt Johann Lafer. Und das geht am besten mit einem Partner, der auch auf Qualität statt Masse setzt. **mth**

**Johann Lafers Stromburg**  
55442 Stromberg bei Bingen  
[www.johannlafer.de](http://www.johannlafer.de)

**Alfons Schuhbeck**  
Sterne und TV-Koch

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

**MKN – Kommt in den besten Küchen vor.**



*Master of Performance*