



Küchenchef Michael Rösch (l) mit Souschef Dominic Huck

Küchen großer Meister

Die Küche von Michael Rösch, Restaurant "Mundus Vini", Neustadt/Weinstraße

Der 1580 im Stil der Renaissance errichtete, fortan als „Mundus-Vini-Haus“ ausgelobte Gebäudekomplex wurde vom Meininger-Verlag im Juni 2006 aufgekauft und zu einem gastronomischen Objekt mit Bistro, Restaurant, Weinbar und Vinothek (Weinhandel) der Extraklasse umgebaut, das Christian Meininger zufolge „zum Treffpunkt für Weinliebhaber aus aller Welt“ werden soll. Mit von der Partie: Perfekte Küchentechnologie von Küchenplaner Wolfgang Eibach, der als Herzstück in der neuen Küche auf einen MKN-Küchenmeister vertraut.

Mit der neuen Nutzung kehrt das so genannte Scheffel'sche Haus zu seinen Wurzeln zurück. Denn Mitte des 19. Jahrhundert war es schon einmal ein Gasthaus, in dem der Dichter und Weinliebhaber Josef Victor von Scheffel immer wieder sein bekanntes Trinklied „Der Fünfundsechziger“ spielen ließ. „Mundus Vini“, die international größte Weinverkostung, ist dabei Namensgeberin für

das Weinhaus gewesen. Der Verlag wolle mit dem Weinhaus im Herzen von Neustadt das Profil der Stadt als Weinmetropole Nummer Eins in Deutschland schärfen, so Christian Meininger. Als neuer Betriebsleiter im Mundus-Vini-Haus fungiert Wolfgang Wicha. Restaurantleiterin ist Marion Adam, in gleicher Position zuvor im Schlosshotel Edesheim tätig. Das Mundus-Vini-Haus ist geprägt von hochwertigem Design, großzügiger Eleganz und stimmungsvollen Farbakzenten und gilt

schon nach relativ kurzer Zeit als Erfolgskonzept und Senkrechstarter an der Deutschen Weinstraße. Innenarchitektin Petra Harth legte bei der Gestaltung Wert auf Authentizität sowie auf warme, freundliche und gleichzeitig intensive, zu den einzelnen Restauranträumen passend, abgestimmte Farben.

Christian Meininger von der Inhaber-Familie erkannte sehr rasch: Wer in der kulinarischen Premier-League in Neustadt mitspielen will, muss die beste



Blick in die kompakt gebaute Küche

Kücheneinrichter, den man in Wolfgang Eibach fand. Er hatte schon die Küche in der Alten Pfarrey und im nahen Deidesheimer Hof gebaut. Von gleicher Planungssicherheit wie das gesamte Bauvorhaben zeugt denn auch der Einbau der Küchentechnologie sowie der Buffetanlagen, was sich, da das Scheffelsche Haus unter Denkmalschutz steht, als äußerst schwierig herausstellte. Dass hier nichts dem Zufall überlassen wurde, bemerkt man bei genauer Betrachtung der hervorragend durchgeführten Arbeiten.

Der Küchenmeister Herdblock von MKN beispielsweise wurde vor dem Transport vom Siegerland in die Pfalz in mehrere Segmente separiert und später vor Ort wieder fugenlos miteinander verschweißt, weil er sich auf Grund seiner Größe nicht über die schmalen Treppenaufgänge in Neustadt transportieren ließ. Die kleine Brigade unter Leitung von Küchenchef Michael Rösch hatte nur kurz Gelegenheit ihre „neue“ Küche auszu-

Küchentechnologie installieren, die der Markt hergibt. Denn kein Teilbereich eines Restau-

rants verlangt so sehr nach geradlinigen Arbeitsabläufen wie die Küche. Entsprechend vor-

ausschauend und professionell erfolgte die Planung der Küche durch einen erfahrenen



v. l. n. r. Langjähriger Eibach-Mitarbeiter Müller, die damalige Restaurant-Leiterin Anette Ueberschaer und Wolfgang Eibach

probieren – und zeigte sich von deren Leistung und Verarbeitungsniveau begeistert. „Die Edelstahlmöbel in CNS-Technik wurden passgenau um die alten Sandsteinfensterbänke herum verschweißt, ohne dem historischen Gemäuer seine Wirkung zu nehmen“, begeisterte sich Michael Rösch, „alle Verkantungen wurden sauber abgerundet, so dass keine Ecken den optischen Eindruck stören können“. Es ist gerade die Leicht-



„Küche mit Aussicht“ (auf den Neustädter Marktplatz mit Rathaus)

füßigkeit des Ablaufs in Küche und an den Servicestationen, die letztendlich von ungeheurer fachlicher Intelligenz zeugt: davon nämlich, dass jemand aus dem Westerwald vorausschauend das kleinste Detail berücksichtigt. „Das sind wichtige Parameter, an der sich letztend-

lich der Wert einer Küche messen lässt“, erklärt dazu Küchenguru Wolfgang Eibach: „Die Kontinuität in der Zusammenarbeit mit unseren Industriepartnern und Qualitätsherstellern erlaubt uns Maßlösungen - und diese sind unser Alleinstellungsmerkmal. Wer die besten

Lieferanten hat, der hat auch die besten Kunden“, erklärt Eibach seinen Erfolg. „Wir behaupten von uns, dass wir die besten Küchen bauen, vor allem dann, wenn in Lösungen investiert wurde, damit die Besten und alle, die ihr Bestes geben wollen, auch ihr Bestes geben können.“

Arbeitsbereich des Entremetiers



Geräteliste:

Herdblock:	Küchenmeister MKN
Combidämpfer:	Hans Dampf „Gold“ 6/1 MKN Junior MKN
Salamander:	Highlight Bartscher
Spülmaschinen:	Hobart
Regale und Mobilmöbel:	Hupfer
Ablufthaube:	CNS-Technik
Möbelanlagen:	eibach design softline
2 Buffetanlagen:	eibach design softline

Mindestens ein Drittel Mehrleistung

Die finessenreiche sehr sensible Vermahlung von pfälzisch-regionaler und mediterraner Hochküche hat mit dem Küchenchef Michael Rösch einen Namen. Der 27-Jährige absolvierte seine Ausbildung zum Koch bei Lutter und Wegner in Charlottenburg. Zuletzt stand er neben Küchenchef Mike Gernershausen als dessen Sous-Chef in der Auberger Blanche Neige in Labaroche/Elsass am Herd. In der Pfalz setzt Rösch kompromisslos auf Qualität und will, trotz aller modischen Exkursionen in innovative Gefilde, der klassischen, pfälzisch-elsässisch inspirierten Küche treu bleiben. Er folgt dabei auch dem derzeitigen Trend „zurück zu den Wurzeln“. „Wir möchten mit unserem Konzept ein Publikum ansprechen, das gutes Essen, qualitativ hochwertige Weine und schnellen Service in gemütlicher, stilsicherer Atmosphäre genießen möchte“, erklärte die junge Restaurantleiterin Marion Adam, die kurzfristig den Posten von Anette Ueberschaer übernahm.

noch nicht einmal die Gerichte im Weinbistro“ resümiert Rösch. Ohne die Technik aus dem Siegerland sei ein solcher Output auf relativ geringer Fläche kaum möglich. Die Mundus-Vini-Küche ist ein exemplarisches Beispiel dafür, in welchem Maße die Angebote einer erfolgreichen, von der absoluten Erstklassigkeit der Grundprodukte getragenen Küche, von deren intelligenter Hardware und Infrastruktur bestimmt werden und sich letztendlich positiv auf die Betriebskosten und die Produktionsqualität auswirken. Ein dickes Lob deshalb vom Management und der Küchenbrigade aus Neustadt in Richtung Siegerland.

Heinz Feller

Das in dieser Superküche zur Verfügung stehende Equipment übertrifft alle Ansprüche an die von Geschäftsführer Christian Meininger geforderte Qualität und Weitsichtigkeit. Es berücksichtigt dabei sowohl arbeitsphysiologische und ökologische Aspekte, als auch die ökonomisch notwendige Forderung nach mindestens einem Drittel Mehrleistung. Man fühlt sich sowohl durch die Rückmeldung zufriedener Gäste als auch durch die bislang makellose Servicebilanz zu der Entscheidung für MKN und Eibach voll bestätigt. „Zu dritt schicken wir hier 60 bis 80 à-la-carte-Couverts auf Gourmet-Niveau, dabei zähle ich

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Auerbachs Keller Paul Bocuse · Brauereigasthof Aying · Bülow Residenz · Burg Wernberg Caritas · CVJM · dasNaschwerk · Deidesheimer Hof · Deutscher Arbeitsschutz · DJH · Em Krützche Köln · Freinsheimer Hof · Hirschen Eglisau Herrnhuter Mission Keiper Recaro · Jo Zürich · Münzwerk Nack · Namenlos Ah George · Pfalzhotel mühle Siegen · Schäfer Shop · Schloß Brunnegg · Schloß Monaise · Schmachtenbergshof · Schultenhaus · Simonbräu · Stadt Hamburg Sylt · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Tertianum Residenz · Helmut Thielgtes · Villa Hammerschmiede · Wasserturm Köln · Weincastell · Zugbrücke Grenzau

eibach die küche

Herzog v. Burgund hann Lafer · Mesa Siegen · Weingut renshoop · Palace St Asselheim · Pfeffer

www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de

TOUCH me...

silex®
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Die neue GTTPowerSave Serie by silex®

- Innovative Technik durch Sensor-Elektronik
- Einfache Bedienung durch berühren
- Effizienteres Arbeiten
- Hohe Wirtschaftlichkeit durch geringe Energiekosten
- Variabel einsetzbar durch 10 Programme
- Schnelle Reinigung, da keine vorstehenden Teile

Energiesparende und qualitätserhaltende BRATTECHNIK auf höchstem Niveau
www.silex-de.com

INTERGASTRA
Besuchen Sie silex® auf der INTERGASTRA in Stuttgart vom 9.-13.02.2008 Halle 4, Stand B42

Energy ECO
silex