

## Küchen großer Meister

Die Küche von Andreas Stüber, Rheinhotel Bacharach



Im Laufe von sechs Generationen hat sich Stüber's Landgasthof „Rheinhotel“ in Bacharach zu einem begehrten Etappenziel mittelrheinischer Kulinarik und Gastlichkeit entwickelt – nicht zuletzt dank des unermüdlchen Wirkens von Andreas Stüber. „Locker werden, nicht verkrampfen, auch in schlechteren Zeiten“, lautet einer seiner Leitsätze. Dass Kreativität und Geradlinigkeit beim Verfolgen eigener Ziele einander nicht ausschließen müssen, beweist Stüber mit seinem Landgasthof seit mehr als 25 Jahren. Vor kurzem entschloss sich Stüber für eine Modernisierung seiner Küche. Küchenplaner Wolfgang Eibach zeigte wieder zündende Ideen und bescherte der recht kleinen Küche eine höhere Produktivität kombiniert mit einer höheren Attraktivität des Arbeitsplatzes – so profitieren Köche und Gäste gleichermaßen.

1984 kam Andreas Stüber nach Stationen in Südafrika und in der Schweiz in den elterlichen Betrieb zurück, den er 1993 gemeinsam mit Ehefrau Sabine in eigener Regie übernahm. Sie haben sich etabliert mit ihrer

Gastronomie und dem Hotel mit 16 Zimmern. Mittlerweile stehen acht fachkundige Vollzeitkräfte, zehn Aushilfen und mehrere Familienmitglieder in Stüber'schen Diensten.

Die Eibach-Küche aus einem anderem Blickwinkel

Der Küche steht Andreas Stüber als Küchenchef vor. Er darf mit seinem Bruder Johannes als Sous-Chef auf die neue, zeitgemäße Küchentechnik des Neunkirchener Küchenausstatters Eibach vertrauen. „Unser Erfolgsrezept besteht darin, nicht äußerlich aufzutrumphen, sondern mit Inhalten zu überzeugen“.

Im wunderschönen, ansonsten kulinarisch eher bescheidenen Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal (zwischen Koblenz und Rudesheim), inszeniert Stüber ein gastronomisches Konzept, das zum Besten gehört, was man hierzulande erwarten kann.

„Wir haben von Anfang an konsequent unser Ziel verfolgt, eine naturnahe, frische Küche mit Bio-Produkten aus der Region zu bieten“, sagt Andreas Stüber. Diese Qualität hat ihren Preis. Oft ärgert er sich über Kollegen, die deutlich billiger anbieten. „Damit schaden sie der gesamten Branche“. Angeboten werden Menüs mit Namen wie „Welterbemenü“, „Tafelrundemenü“ oder „Mediterrheine-Herbstküche“, innerhalb derer man sich sein persönliches Drei- oder Mehrgänge-Menü aussuchen kann. Die Produkte der Region in allererster Qualität werden vom



Die Welterbe-Gastgeber Sabine und Andreas Stüber

### Wellness für die Köche

Gerade jetzt sollte man nach Stübers Meinung nach und nach durch einen hohen Innovationsgrad und ständige Anpassung der eigenen Produkte der sich verändernden Nachfrage begegnen. „Nicht der Größere überholt den Kleineren, sondern der Schnelle den Langsamen“. Die aktuelle Investition über 150.000 Euro für die neue Eibach-Küche halte sich, angesichts der hohen Wertigkeit, im überschaubaren Rahmen, meint Stüber – und seine Frau, als Lehrerin immer noch in Staatsdiensten tätig, signalisiert Zustimmung. „Die Investition war notwendig, sie sichert durch bessere Küchenleistungen weiter den Qualitätsstandard. Die Umsatzverteilung im Haus konnte auf je fünfzig Prozent F & B bzw. Logis ausbalanciert werden. Das ist ein besonders gesundes Verhältnis für künftig gute Unternehmenszahlen“.

Zunächst stand beim Vorgespräch Eibachs Vorschlag, die Herdanlage um 180 Grad zur Fensterseite hin zu drehen, wie eine unüberwindbare Hürde vor Andreas Stüber. Sollte seit 1927 er und sein Vater an der „falschen Seite“ des Herdes gestanden haben? „Ich musste nach eingehender Prüfung und vielen Trainingseinheiten am fiktiven Herd akzeptieren, dass dies nicht nur ein Schritt zu effektiveren Bewegungsabläufen der gesamten

Meister zu Leckerbissen wie Bacharacher Rieslingbraten, Dreierlei vom Ziegenlamm à la Victor Hugo oder Roulade vom Bacharacher Hirsch kreierte. Stüber legt seine Neue-Deutsche Küche eher Rheinisch an, bereichert durch ein komplexes Spektrum an korrespondierenden Texturen wie Rieslingrahmkraut, Mandelspätzle oder Laugenbrezelklöße.

Sehr groß ist seine Lust mit der Leichtigkeit des Südens zu spielen und dennoch landesübliche Spezialitäten zu kochen – Steeger Hinkelsdreck (Hähnchenleber-Mousse) mit Traubengelee, Wisperwind (gebratener Frischlingsrücken) oder Bacharacher Saumagen (mit

Kürbis, Walnüssen und Kastanien) lassen auf der Karte grüßen. Mit dem von der UNESCO verliehenen Prädikat „Welterbe“ für das Mittelrheintal reifte in Andreas Stüber die Idee, sich mit anderen Hoteliers und Gastronomen zusammenzutun. „Immer mehr Kollegen kamen auf mich zu und derzeit sind es 23 Gastronomen, die als Welterbe-Gastgeber firmieren und die Region vermarkten wollen“, hält Stüber fest. Der Grundstock für die marketingträchtige Kooperation war gelegt. Die Mitglieder sind ausschließlich Gasthäuser, die mit Liebe zum Detail die regionale Küche pflegen und bewahren. „Dort kochen, weit weg von jeder normierten Produk-

tionsroutine, die Inhaber selbst und bedienen mitunter persönlich ihre Gäste“, erzählt der 43-jährige. Darüber hinaus ist Stüber Mitbegründer und Mitglied der Kooperationen „Bester Schoppen“ und „Tafelrunde – Die guten Landrestaurants“. „Es ist ein Zusammenschluss von derzeit 50 Familienbetrieben mit überdurchschnittlichen Qualitätsstandards, deren Credo es ist, die rheinland-pfälzische Gastgeberschaft sowie Trink- und Esskultur zu pflegen“, sagt Stüber. Immer wieder wurde das Anwesen in der Folgezeit modernisiert und vergrößert. „Über 1,3 Millionen Euro haben wir seit meiner Übernahme investiert“, sagt der Patron



Brigade, sondern auch zu Zeit- und Energieersparnis sowie zu einer deutlich größeren Arbeitsplatz-Attraktivität führen würde“. Dieses abgestimmte Konzept war Basis für den Erfolg. „Die Entscheidung, uns für den Eibach-Vorschlag zu erwärmen, war richtig, denn wir haben seit dem Umbau eine um mindestens 30 Prozent höhere Produktivität in der Küche“, sagt Stüber. „Zudem wird 90 Prozent der eingesetzten Energie durch die kühltechnische Zentralanlage mittels Wärmerückgewinnungsanlage wieder verwendet - das Wasser wird nämlich durch die von der Kühlung anfallenden Warmluft aufgeheizt, so konnten wir in nur vier Monaten 1.500 l Heizöl einsparen“. Ihren betrieblichen Notwendigkeiten und Abläufen entsprechend wurde die entlang der Fensterwand stehende MKN-Herdanlage mit einer 4 x 7 kW Flächeninduktion ausgestattet. Ergänzend kam sowohl eine leistungsstarke Griddleplatte (2x4 KW), eine Friteuse (10 KW) als auch ein 4er Gaskochfeld und im Unterbau ein Alto Shaam Heißhaltegerät mit zwei Zügen (1/1 quer) hinzu. Folgerichtig wurde zu den gewünschten Küchenabläufen der Saucierposten vorn platziert (mit eigenem Kühlbereich), daneben der Entremetier mit beidseitig bedienbarem Kühlbereich und zwei Kombidämpfern. Hinten und mittig arbeitet in Höhe des Entremetiers der Gardemanger, der auch die Pâtisserie bedient. Ihm zur Verfügung stehen neben den Kühlbereichen eine Saladette als auch ein Edelstahlschrank mit ausfahrbarem Mixer.

Küchenchef Andreas Stüber, Souschef Johannes Stüber, Lena Laudert, Entremetier (v.l.n.r.)



Vorne der Pass mit Wärmebrücke, dahinter die Herdanlage

In die Herdanlage sind Kühl- schubladen integriert. Diese Arbeitsplatzkühlung am Ort des Geschehens hilft, à la minute wertvolle Zeit einzusparen und den Output wesentlich zu erhöhen.

Küchenmittig befindet sich vorn der Edelstahl-Pass mit schwarz polierter Granitplatte und Wärmebrücke mit Halo-thermstrahlern. Verblieben sind im hinteren Teil der Küche, eine zweitürige Kühlzelle, ein Spülautomat sowie diverse Küchenmaschinen. Das Drehen der Küche ermöglichte, im Spül- und Servicebereich ausreichend viele Wandschränke zu montieren, so dass das frisch gespülte Geschirr störungsfrei direkt in die entsprechenden Schränke sortiert werden kann. Die Trennung der Kühlbereiche in unterschiedliche Aromazonen stellt

**Die thermischen Geräte in Stübers Küche:**

- Fugenloser MKN-Herdanlage mit Flächeninduktion (4x7 KW)
- MKN Griddleplatte, Power Block (2x4 KW)
- MKN Friteuse, 10 Liter (10 KW)
- MKN 4er Gaskochfeld
- MKN Kompakt Kombidämpfer (6x 2/3 GN)
- MKN Kombidämpfer (6x1/1 GN)
- Alto Shaam Heißhaltegerät (zwei Züge 1/1 quer)
- Bainmarie (2/1 GN)

te die artgerechte Lagerung verschiedener Lebensmittel sicher. „Das Ergebnis ist eine Küche, die aufgrund geringer Wärmeabgabe für den Koch zum Welln- essbereich wird, stimmig ist, Erfolg gewährleistet und, ganz wichtig, der gesamten Küchen- crew Spaß macht“, freut sich Andreas Stüber.

*Heinz Feller*

Die Kunst der großen Küche.  
MKN – ProfiKochtechnik in Perfektion

MKN  
Master of Performance

www.mkn.eu  
www.hansdampf.eu