



# Neues Gourmetreich

Seit über 60 Jahren führt Familie Frankenbach ihr Hotel und Café in Eltville. Jetzt eröffnete Johannes Frankenbach nach der Verdopplung der Zimmer zusätzlich das Restaurant Jean. Gemeinsam mit seinem Vater Heinz und dem Küchenplaner Wolfgang Eibach wurde dafür eine zukunftsfähige Küche geschaffen.

**G**enau 40 Zimmer, ein gemütliches Café mit Spezialitäten aus der eigenen Konditorei, ein gutgehendes Bankettgeschäft in einem denkmalgeschützten klassischen Saal mit ca. 35 Veranstaltungen für bis zu 130 Personen jährlich und ein eigener Weinberg – direkt gegenüber dem Bahnhof gelegen hat sich die Familie Fran-

kenbach ein „kleines Reich“ gelebter Gastlichkeit geschaffen. In der neu gestalteten, ehemaligen Weinstube kredenzen jetzt Johannes Frankenbach (30) und seine Verlobte, die Hotelökonomin Patricia Schmieler, im Restaurant Jean saisonale und regionale Speisen der deutschen und französisch inspirierten Küche sowie ausgesuchte Weine

aus aller Welt. 2011 war der Sohn, nach Stationen wie im Schloss Berg bei Christian Bau in Perl-Nennig, Heinz Winklers Residenz in Aschau und dem Restaurant Ikarus im Salzburger Hangar 7, zurück in den Rheingau gekehrt. Seine Meisterprüfung mit Bestnote und Ausbildereignung hatte er an der Steingerber Akademie Bad Reichenhall ab-

Fotos: Hotel Frankenbach, Theimer



solviert und stellt nun sein Geschick in dritter Generation im elterlichen Betrieb unter Beweis. „Eine solche Art von gehobener Gastronomie gibt es im Ort schon seit 15 bis 20 Jahren nicht mehr“, berichtet Heinz Frankenbach, der den Betrieb selbst 1979 von seinen Eltern übernahm. „Da lag es nahe, meinem Sohn die Möglichkeit zu geben, seine Kochphilosophie hier zu verwirklichen.“

### Effizientes Arbeiten

Das neue Restaurant verfügt über 45 Plätze und ist mittwochs bis sonntags von 18 bis 22 Uhr und am Wochenende von 12 bis 14 Uhr geöffnet. Neben seiner Spezialität – der Bouillabaisse Marseiller Art – standen auf Johannes Frankenbachs erster Speisekarte z. B. gebratene Langostinos mit Rucola-Salat, süßsauer marinierten Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse oder Filet & Keule vom Lamm mit Olivenpolenta und Pimentos de Patron. Zubereitet werden die Gerichte in der neuen Küche, die anstelle des Flurs installiert wurde. „Da der hufeisenförmige Hotelbau mehrere Ebenen hat, war es uns wichtig, dass die alte und die neue Küche auf einer Ebene liegen, was den Service, egal ob im Café, beim Bankett oder im Restaurant erleichtert“, erklärt Heinz Frankenbach eine Herausforderung. „Es waren Eingriffe in die bestehende Bausubstanz nötig, die für die Familie nicht immer vorhersehbar waren“, berichtet der Küchenplaner Wolfgang Eibach. „So mussten wir auch mal mit zusätzlicher Statik ‚nachhelfen‘ – aber die gute Kooperation zwischen uns dreien ließ uns immer wieder eine gute Lösung finden.“ Davon sind auch Vater und Sohn überzeugt: „Die neue Küche ist

durchdacht und exakt auf unsere Anforderungen und die tägliche Arbeit ausgerichtet.“ Die Küche ist ergonomisch an die Mitarbeiter angepasst, ermöglicht an allen Posten ein sinnvolles Mise en place und ein effizientes Arbeiten – lange Wege und unnütze Gänge gibt es nicht. Das Herzstück ist der Kochblock Küchenmeister mit zwei Ceran- und zwei Induktionsfeldern, Multikoher (1/1) und Griddleplatte. Zudem gibt es eine Kippbratpfanne (2/1), einen kleinen Kombidämpfer, Mikrowelle und Salamander sowie Kühlschubladen im Umfeld der einzelnen Posten. „Praktisch sind vor allem die Wärmeschränke, die ein beidseitiges Entnehmen der Teller ermöglichen“, sagt Johannes Frankenbach. Zudem schätzt er die „runden“ Ecken der Möbel und deren fugenlose Verarbeitung, welche die Hygiene maßgeblich verbessert. Sein Engagement für den jungen Küchenmeister erklärt Wolfgang Eibach so: „Er hat bei richtig guten Köchen gelernt. So wollte ich helfen und beweisen, dass auch aus einer ‚kleinen‘ Küche Großes kommen kann.“ Die Küche ist erst der Anfang und wird sukzessive erweitert werden. Ein Stock tiefer soll bei den Kühl- und Tiefkühlzellen z. B. auch eine Vorbereitungsküche entstehen, und auch weitere Kühlmöglichkeiten sind hier denkbar. „Wir haben hier nur die ‚Herz-Lungen-Maschine‘ installiert, zu der sich später im Rücken noch die kalte Küche gesellen soll. Auch eine neue Spülküche ist möglich, damit am Ziel aller Wünsche auch die Gesamtlogistik stimmt. Da die aktuelle ‚Hauptschlagader‘ mitten durch die Küche führt und sich alle Arbeiten, ähnlich wie beim menschlichen Körper um die Wirbelsäule anordnen, sehe ich einem Wachsen des Körpers mit Freude entgegen“, erläutert Wolfgang Eibach, der sich sicher ist, dass hier in nicht ferner Zeit ein „kleiner“ Stern leuchten wird. **mth**

**Hotel Frankenbach – Mainzer Hof & Gutenberg Hof**  
65343 Eltville am Rhein  
[www.hotel-frankenbach.de](http://www.hotel-frankenbach.de)

### Ausstatter (Auszug):

**Lüftung:** CNS-Technik  
**Mikrowelle:** Panasonic  
**Möbel:** Eibach Softline  
**Salamander:** Bartscher Hi Light  
**Spültechnik:** Meiko  
**Thermik:** MKN  
**Töpfe & Pfannen:** Schulte-Ufer  
**Würfelisbereiter:** Wessamat



SIE, liebe LESER/innen der Fachzeitschriften First Class, GVmanager und 24 Stunden Gastlichkeit, haben WMF zum Sieger in der Kategorie Kaffeemaschinen gewählt. –

# Danke für Ihr Vertrauen!

WMF Kaffeemaschinen  
Bereits ab  
**2,84 €**  
pro Tag\*\*



NEU

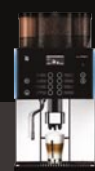
**NEU – WMF 1200 S**  
Typ »Einsteiger«  
Kaffee und Choc für den kleinen Bedarf. Bis zu 100 Tassen je Stunde\*.



**WMF Presto!**  
Typ »Alleskönner«  
Kaffee und Choc für den mittleren Bedarf. Bis zu 150 Tassen je Stunde\*.



**WMF 1800 S**  
Typ »Do-It-Your-Self«  
Kaffee und Choc, speziell für die Selbstbedienung. Bis zu 180 Tassen je Stunde\*.



NEU – Jetzt auch mit »Active Milk«

**WMF 2000 S**  
Typ »Barista«  
Kaffee und Choc, Milchschaum optional über eine Dampfpflanze. **NEU mit »Active Milk«** für heiße und kalte Milch- und Milchschaum-Getränke (optional). Bis zu 200 Tassen je Stunde\*.



NEU – Jetzt auch mit »Active Milk«

**WMF Bistro!**  
Typ »Kraftpaket«  
Kaffee und Choc, Milchschaum optional über eine Dampfpflanze. **NEU mit »Active Milk«** für heiße und kalte Milch- und Milchschaum-Getränke (optional). Bis zu 300 Tassen je Stunde\*.



**WMF Cafemat!**  
Typ »Filterfrisch«  
Für jede Menge Filterkaffee, von der Einzeltasse bis zur Menge. Bis zu 300 Tassen je Stunde\*.

\* Abhängig von Fassengrößen, Qualitätseinstellungen und Auslauf

\*\* Leasingrate einer WMF 1200 S pro Tag, ausgehend von der Grundausstattung, 313 Betriebstage, 48 Monate Laufzeit

### WMF AG Vertrieb Kaffeemaschinen

Eberhardstraße  
D-73312 Geislingen/Steige  
Telefon: (0 73 31) 257 257  
Telefax: (0 73 31) 257 297  
kundencenter@wmf.de  
[www.wmf-kaffeemaschinen.de](http://www.wmf-kaffeemaschinen.de)



**Werkseigener Kundenservice**  
mit über 300 Technikern.