

küche & technik

Sonderpublikation

Juni 2012



Küchenplanung | Thermik | Lüftung
Kühl- und Kältetechnik | Hygiene

www.gastronomie-hotellerie.com

www.gv-kompakt.de

huss
HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin



Fugenloses Schmuckstück

Das Hotel Jagdhaus Eiden in Bad Zwischenahn hat sich für die Modernisierung der hauseigenen Gastronomie einen wahren Meister des Faches ins Boot geholt. Im Rahmen des Umbaus wurden zahlreiche Prozesse optimiert.

Autor: Asim Lončarić

Das Romantik Hotel Jagdhaus Eiden kann man mit Fug und Recht als das »erste Haus am Platz« in Bad Zwischenahn bezeichnen. Die Geschichte des Hotels reicht bis ins Jahr 1902 zurück, als die Familie zur Brügge die Konzession für Gastronomie für das Landwirtschafts- und Fischereianwesen am Zwischenahner Meer bekam. 1967 kam dann ein Hotel dazu. „Seit 1967 gibt es hier kein Jahr, in dem nicht an- oder umgebaut wurde“, berichtet Inhaber Gerd zur Brügge, der seit 1995 Direktor des Hauses ist. Das zur Gruppe der Romantik Hotels gehörende Haus hatte seit den 70er Jahren fast durchgehend einen Michelin-Stern für sein von der klassischen Hotelgastronomie abgetrenntes Restaurant Apicius inne. Ein Teil des vormals 1 000 Plätze großen Gastronomiebereichs wurde 1976 an die Spielbank Niedersachsen verpachtet. Heute werden circa 200 Gäste im „klassischen Bereich“ versorgt. Im Gourmetbereich sind es zusätzlich noch 20 bis 30 Couverts. Beide Küchen haben eigene Mitarbeiterbrigaden und verfügen über eigene Teilbereiche der Küche.

Experten einbezogen

„Vor sechs Jahren haben wir schon gewusst, dass wir die Küchen umbauen mussten. Anfang der 90er Jahre wurde sie zwar ein wenig aufgepeppt, doch stammt sie im Kern noch aus dem Jahr 1972“, blickt der Besitzer zurück. „Wir traten vor drei Jahren dann an den Küchenplaner heran, der uns von verschiedenen Romantik Hotels empfohlen wurde.“ Für



Eine durchgehende fugenlose Arbeitsplatte sowie Induktionsthermik im Küchenbereich der »klassischen Hotelgastronomie«.

diese Aufgabe hat zur Brügge keinen Geringeren als Wolfgang Eibach zurate gezogen. Kaum ein anderer Planer hat mehr Sternküchen in Deutschland geplant, keiner genießt einen dermaßen legendären Ruf wie der »Küchenpapst« aus Neuenkirchen.



Gourmetküche mit herausgezogener Kühlschublade, abgerundeten Ecken und goldenen Griffen.

Da die Räume inklusive Boden und Decke komplett saniert werden sollten, mussten zahlreiche Gespräche im Vorfeld geführt werden, um die Ziele und Wünsche des Auftraggebers, aber auch der Küchencrew einbeziehen zu können. „Der eigentliche Umbau ging



eibach die küche

Abtei Hamburg · Alden Hotel Zürich · Alte Pfarrey · Am Aasee · Apicius Bad Zwischenahn · Auerbachs Keller · Blücher Dörscheid · Bocuse Lyon · Bösehof · Brauereigasthof Aying · Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Doerr Feudingen · Em Krützche · Essenz Neuss · Fiester Hannes · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission Hirschen Eglisau · Hohenstein Coburg · Jäger tor Potsdam · Jagdhaus Eiden · „Jean“ Eltville · Kochschmie.de · Lafer's Stromburg · Landhaus Scherrer · Landhaus St. Urban · Landhotel Voshövel · Menge Arnsberg · Mesa Zürich Münz- + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Pfeffermühle River Grill HH · Schloss Elmau · Schweizer Bodensee Schifffahrt · Stadtpfeiffer · Stüber's Restaurant · Waldhotel Sonnora · Weinhaus Anker · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Grenzau

dann zügig von der zweiten Woche im Januar 2012 bis eine Woche vor Ostern vonstatten“, berichtet zur Brügge. Die provisorische Küche wurde in die ehemalige Spülküche verlegt und diese wurde wiederum in einen Raum außerhalb verfrachtet. „Das war schon eine harte Zeit für alle Mitarbeiter. Die provisorische Küche war sehr viel kleiner. Das Gourmetrestaurant war für drei Monate geschlossen. Es wurde fast jede Nacht gestemmt und gebohrt. Die ganze Elektrik in der Küche wurde ausgewechselt, weil sie zu alt war. Letztendlich war das eine logistische Meisterleistung der Planer, aber auch der Mitarbeiter, weil der Betrieb nebenbei weiterlief“, so zur Brügge. Das Investitionsvolumen betrug insgesamt circa € 1 Million.

Von den 25 Mitarbeitern sind vier in der Gourmetküche beschäftigt. Thomas Eilers leitet die gehobene-regional angesiedelte klassische Küche und sein Kollege Martin Heinrich die Küche des Restaurants Apicius. Beide wurden intensiv in die Planung der Küche einbezogen. Für den Sternekoch Martin Heinrich war das sogar ein Grund, nach sechsjähriger Tätigkeit in anderen Häusern nach Bad Zwischenahn zurückzukehren.

Induktion statt Gas

In Anbetracht, dass nahezu alles erneuert werden sollte, stand auch zur Debatte, ob man für die Thermik weiter auf Gas setzen sollte. Gemeinsam mit dem Planer und den Küchenchefs besuchte zur Brügge einige Küchen der gehobenen Gastronomie. Danach stand die Entscheidung fest: Induktion musste es sein. „Eine weitere Anforderung an die Planung war für uns, dass der Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter angenehmer gestaltet werden sollte. Ich bin selbst Koch und wenn bei 35 °C Außentemperatur in der Küche noch die Gasherde laufen, dann ist es drinnen um einiges wärmer.“ Das Problem ist jetzt behoben. Für beide Küchen wurde eine zentrale Lüftung und eine moderne UV-C-Lüftungsdecke eingebaut.

Optimierungspotenzial gab es aber auch bei den eigentlichen Küchenprozessen. „Als ich



Hotelinhaber Dirk zur Brügge (Mitte) mit seinen beiden Chefköchen Martin Heinrich (links) und Thomas Eilers (rechts).

1992 hier anfang, hatten wir auf jedem Posten sechs bis acht Leute“, erinnert sich Thomas Eilers. „Das waren insgesamt fast 40 Mitarbeiter. Heute haben wir knapp die Hälfte davon. Daher war für uns eine wichtige Voraussetzung, die Wege zu verkürzen.“ Wolfgang Eibach entwarf die Küche so, dass sich die Kühlschubladen gleich am Posten am Kühltablett befanden. Jeder hat hier die Zutaten, die er benötigt – direkt am Platz. Gekühlt werden diese nach Bedarf zwischen 0 und 6 °C. Daten und Temperatur lassen sich am Computer gut nachverfolgen. „Für die Arbeitseffizienz ist es zudem viel besser“, ergänzt der Küchenchef, „dass die Arbeitsflächen alle ergonomisch auf einer guten Höhe sind. Das Anrichten geschieht jetzt auch nicht mehr am Posten von einer Seite zur anderen, sondern gleich direkt am Passe vorne.“ Hier halten Wärmelampen und Granitplatten das Essen warm. „Der Anrichtevorgang ist nun viel besser. Der Teller wird nur noch einmal angefasst und bleibt gleichmäßig warm. Zudem werden zusätzliche Wege vermieden.“ Ein weiterer wichtiger Punkt ist das Thema Hygiene. „Wir haben hier keine Fugen mehr auf den Arbeitsplatten. Alles steht auf Sockeln. Kein Schmutz kann sich mehr irgendwo ansammeln. Das ist ein großer Vorteil und zugleich viel bequemer zu reinigen“, ergänzt Heinrich.

Klima, Effizienz, Ergonomie und Hygiene – das sind die markantesten Verbesserungen der neuen Küche.

Gute Argumente

„Ein wichtiger Punkt, der oft vernachlässigt wird, ist für uns das Thema Mitarbeiter. Ich kann jetzt jungen, engagierten Köchen ein gutes Arbeitsumfeld bieten“, erläutert Hotelinhaber zur Brügge den Vorteil einer neuen, optimierten Küche. Das Argument ist nicht von der Hand zu weisen – besonders in Zeiten, in denen es generell schwierig ist, qualifizierte Köche zu finden. Exemplarisch gelang es dadurch, zum Beispiel zusammen mit der Neuverpflichtung von Martin Heinrich, noch einen aufstrebenden Patissier nach Bad Zwischenahn zu locken. Der junge Mann sollte diesen Bereich eigenständig als Chefpatissier weiterentwickeln. Ohne die entsprechenden küchentechnischen und räumlichen Voraussetzungen wäre das sicher nicht möglich gewesen. ●

Jagdhaus Eiden

Inhaber: Gerd zur Brügge
Kooperation: Romantik Hotels

- Klassische regionale Küche unter Küchenchef Thomas Eilers
- Gourmetrestaurant »Apicius« unter Küchenchef Martin Heinrich, ein Michelin-Stern

Küchenkomplettsanierung

Investitionsvolumen: € 1 Million
Küchenplanung: Wolfgang Eibach, eibach Küchen GmbH

Wichtigste Ausstatter

Thermik: MKN
Kombidämpfer: MKN, Rational
Lüftungsdecke: Südluft
Kleingeräte: Bartscher
Hygiene: SCA Tork



FlexiChef®

Die neue Welt
des Kochens.



Kompromisslos flexibel und unglaublich schnell.

Ein multifunktionales Gargerät mit intuitiv leichtem **MagicPilot** Bedienkomfort, **ReadyXpress** Highspeed Produktionszeiten und **SpaceClean**, dem Meilenstein in der Küchenhygiene. Dazu noch ein besonders hohes Maß an Flexibilität mit einem **FlexiChef®-Team** und seinen individuellen Größen- und Tiefenkombinationen.

MKN FlexiChef®, ein Gargerät, das so denkt wie Sie.

www.flexichef.eu

