

Gastronomie & Hotel Impulse

Das Fachmagazin
für Gastronomen und Hoteliers

Februar 2013

34. Jahrgang

Titelstory:

Royale Kreationen

Mineralwasser:

Ideale Begleiter
zum Wein

Pechstein:

Grand Cru
aus der Pfalz

Wettbewerb:

Bocuse d' Or 2013



Küchen großer Meister: Die Küche von Alexander Freiberger, Schnabelwaid



Alexander Freiberger ist sich mit vielen Spitzenköchen einig: Kein Bereich eines Hotels oder Restaurants verlangt so sehr nach geradlinigen Arbeitsabläufen wie die Küche. Nirgendwo schlagen sich wenig profilierte Strukturen schneller in überhöhten Betriebskosten nieder als in diesem Arbeitsbereich. Entsprechend vorausschauend und professionell muss die Planung einer Küche erfolgen. Professionellen Rat und eine neue Küche gleich dazu gab es von Wolfgang Eibach vom gleichnamigen Küchenbauer aus dem Siegerland.

Der Landgasthof Freiberger im oberfränkischen Schnabelwaid ist dabei ein gutes Beispiel aus der Praxis: Das Haus am Rande der fränkischen Schweiz, unweit von Pegnitz, ist seit 1814 im Familienbesitz und verfügt über 14 individuell geschnittene Zimmer, die vor acht Jahren von Grund auf renoviert wurden. Vor vier Jahren bekam das Restaurant (160 Plätze) und die Bierstube (25) ein verschönerndes Facelifting und vor zwei Jahren war der Biergarten dran. Folgerichtig waren nun die Küche und

die Haustechnologie an der Reihe. „Wenn man das richtig gut macht und modernste Technologie einsetzt, kann man mittel- und langfristig dabei viel Geld sparen“, sagt Alexander Freiberger im Gespräch mit Gastronomie & Hotel IMPULSE. „Richtig gut machen“ heißt in diesem Fall, die alte Küche von 46 qm durch einen Anbau auf 95 qm vergrößern, „damit die Arbeitsablauf-Ergonomie des geplanten Konzeptes greifen kann“, so Freiberger. Bei der Planung der



Blick in die neue Küche

Küche, blieben von acht Anbietern zunächst drei übrig, die dann vor Ort ihr Konzept offenlegten. „Eindeutig gefiel mir die Version von Wolfgang Eibach am

besten. Sie war vom Arbeitsablauf und der Postenzuordnung derart durchdacht und praxisnah konzipiert, dass die etwas höhere Investitionssumme

gegenüber den Vergleichsangeboten mir gerechtfertigt erschien“, unterstrich der Patron. Am Anfang steht das Produkt

Die Philosophie des ambitionierten Kochs lässt sich klar definieren: Alexander Freiberger bietet hier eine bodenständige, fränkische Frischeküche mit durchaus kreativen Geschmackskombinationen und Sinn für Überraschungen. Tief verankert mit der heimischen Scholle und der fränkischen Küche geht er sehr sorgfältig mit selbstangestellten Fonds und Saucen um. Das Gemüse wird schonend gegart oder mit modernster Technik zubereitet um die Vitamine nachhaltig zu bewahren. Seine Philosophie könnte man folgendermaßen beschreiben: Am Anfang steht das Produkt, das immer erstklassig sein muss, deshalb macht er auch seinen Kloßteig selbst. Den nächsten Schritt sieht der junge Koch darin, den Produkten eine Finesse zu verleihen, wobei aber der ursprüngliche Geschmack nicht verfälscht, sondern unterstützt werden muss. Experimentierfreudigkeit ist bei ihm weniger angesagt.

Die neue Wamsler-Herdanlage „Premium“



Hohe Produktethik auch bei der Technologie

Für Wolfgang Eibach ist die Gastronomie eine gewinnorientierte Wirtschaftsbranche, die dem verschärften Konsum-, Kauf- und Wettbewerbsverhalten am Markt unterliegt. Deshalb hat er in Zusammenarbeit mit Alexander Freiberger in Schnabelwaid ein Konzept erstellt, das auch nach Jahrzehnten noch wirtschaftlich zu betreiben ist. Natürlich, so Eibach, wolle jeder den wirtschaftlichen Erfolg, aber Erfolg sei eben auch die Folge von jenen technischen Investitionen, die der jeweilige Gastronom zu investieren bereit sei. „Alexander Freiberger ist einer der jungen Köche, sie dies erkannt haben“, unterstreicht Eibach. Vorbildlich im Landgasthof Freiberger sind



Der neue Technologie-Standard

deshalb die hygienischen Bedingungen und die Arbeitsabläufe. „Durch die Induktionstechnik kommt es jetzt trotz hohem

Energietransfer und Wirkungsgrad aufgrund der energiesparenden Technik zu einer deutlich geringeren thermischen Belastung, was den Energiever-

brauch deutlich reduziert aber die Arbeitsqualität für mich und meine Mitarbeiter erhöht“, freut sich der junge Koch. So kann die Köche-Crew auch bei Vollaussla-

stung einen kühlen Kopf bewahren und sich auf die gewünschte Spitzenqualität konzentrieren.

Traumküche

Der Küche verpasste Eibach ein auf den Patron zugeschnittenes eigenständiges Profil, das die Kernkompetenz des Betriebes - Postenküche mit hochgradiger Spezialisierung auf ein flottes à-la-carte-Geschäft - klar definiert. „An normalen Wochenenden sind es bis zu 300 Gerichte täglich, die die Küche verlassen, dafür brauche ich eine über den Durchschnitt hinaus funktionierende Technologie“, sagt Alexander Freiburger. „Es ist für mich die hervorragende Umsetzung einer Traumküche, mit einem Traumherd und sehr gut ausgestatteten Arbeitsplätzen, die eine perfekte Arbeitsplatzorganisation zulässt“, frohlockt der 35-Jährige. Herzstück des auch optisch überaus ansprechenden Arbeitsfeldes der Köchebrigade ist der Gourmet-Herdblock „Wamsler“ mit fünf Insel-Induktionsfeldern, sechs Ceran-Feldern mit Topferkennung und zwei integrierten Multibrättern, ferner zwei Multikocher, eine Friteuse und zwei Backröhren. Um den Köchen möglichst kurze Wege zu ermöglichen, wurde die Möbelanlage „Edel-Stahl „design-eibach“ (Stahl, Markt Einersheim) installiert - teilweise als Kühltischein (nahtloser) Hygieneausführung mit unterschiedlichen Temperaturbereichen und geruchssicherer Trennung.

Für einen reibungslosen Produktionsablauf sorgen außerdem verschiedene Multifunktionsgeräte wie zwei Combidämpfer, ein Infra-Salamander auf Schwebel, ein Brotbackofen für die Pâtisserie, Mikrowelle und Würfelisbereiter. Mehrere Spezial-Kühlschränke für Fleisch, Fisch,

Pass küchenseits mit Blick auf den Gardemangerposten





Arbeiten am Combidämpfer

Gemüse sowie die Geschirrspülorganisation mit drei separaten Anlagen für Behälter, Geschirr und Gläser passen sich nahtlos in den Ablauf ein. Vorbildlich ist auch die Produktla-

Alexander Freiberger und Tamara Schwitalla am neuen Herd



Geräteliste

Gourmet-Herdblock	(Wamsler)
Combidämpfer	(Rational)
Mini-Combidämpfer „Hans Dampf“	(MKN)
Salamander Hilight Premium	(Bartscher)
Wärmezüge	(Alto Shaam)
Mikrowelle	(Panasonic)
Kühlschränke	(Cool Compact)
TK-Boxen-Eistruhe	(Liebherr)
Würfeleisbereiter	(Wessamat)
Möbelanlage für Küche und Buffet	(Edel-Stahl)
Küchenlüftung	(Rentschler)
Kaffeemaschinen	(WMF)
Behälterspülautomat	(Meiko)
Geschirrspülanlage	(Meiko)
Gläserspülanlage	(Meiko)
Sanitär-Armaturen	(KWC)
Leistungsoptimierung	(Sicotronic)

gerung in verschiedenen Kühl- und TK-Zonen geregelt. Außerdem wurde von Eibach im Vorbereich der Küche eine Buffetanlage in Hygiene-Softline installiert. Für eine Leistungsoptimierung aller Geräte sorgt Sicotronic. Die Vorbereitungsküche liegt, nach der Warenannahme, unmittelbar vor dem Bereich der Kühlhäuser im Souterrain, was für ein uneingeschränkt effektives Mise en place eine sinnvolle Platzierung ist.

Fazit: Alexander Freiberger's Küche in seinem Landgasthof in Schnabelwaid ist ein exemplarisches Beispiel dafür, in welchem Maße die Angebote einer erfolgreichen, von der absoluten Erstklassigkeit der Grundprodukte getragenen Küche, auch von der Hardware und Infrastruktur einer intelligenten, vorbildlichen Technologie und Energieeffizienz profitieren können.

Heinz Feller

eibach die küche

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 · Pfeffermühl Schloss Elmau · Schweizer Bodensee Schifffahrt · Stadtpfeiffer · Stüber's Restaurant · Waldhot Sonnora · Weinhaus Anker · Weinschänke Rohdental · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Greer

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

info@eibach-die-kueche.de Telefon: +49 (0) 27 35 / 21 59 · Telefax: +49 (0) 27 35 / 60 63 7