



Neudefinition einer

Über 100 Jahre Geschichte Jagdhaus Eiden, 23 neue Gästezimmer für die Zukunft – und ein geschlossenes Sternerestaurant: Mit neuem Konzept und neuer Küche im Rücken startet die Institution in Norddeutschland möglicherweise im Herbst wieder das Restaurant Apicius.

Wir suchen Gäste, die mehr zahlen wollen als auf dem Teller liegt“, erklärt der Patron Gerd zur Brügge mit einem Augenzwinkern im April beim „Menü der Sterne“ mit vier Gast-Sternköchen und 85 Gästen. „Wir suchen Personal, das mehr leistet, als es je dafür entlohnt werden kann und schließlich einen Sponsor, der mehr hineinsteckt als er je herausbekommen wird.“ Letzteres übernehme er mit seiner Familie gerne, bei den anderen Elementen müsse

man abwarten und gute Lösungen finden – auch wenn das Sternerestaurant Apicius bereits über 30 Jahre alt ist und wie das heutige Romantik Hotel Jagdhaus Eiden, das 1902 aus einer Strandgaststätte bzw. ab 1968 aus einem dazugehörigen Hotel hervorgegangen war, zu einer Institution in Bad Zwischenahn und ganz Norddeutschland gehört. Auch Gerd zur Brügge und seine Frau Silke haben wie die Vorgängergenerationen seit ihrem Einstieg im Jahr 1989

in das Vier-Sterne-Superior Resort mit Privatstrand am Zwischenahner Meer viel bewegen können: Dies reicht vom erweiterten Wellnessbereich im Jahr 1995 und der neuen Eingangshalle 2002 über das 1.000 m² große EidenSpa 2008 mit neuer Kelo-Moor-Sauna bis hin zu den Apartments für Geschäftsreisende. Bei 75 Zimmern, 115 Mitarbeitern und einer durchschnittlichen Auslastung von 85 % allein im Jahr 2012 haben bereits Generationen im Jagdhaus Eiden ihren Urlaub verbracht. „Manchmal stehen die mittlerweile erwachsenen Kinder bei uns an der Tür und wollen einfach nur Hallo sagen, viele bringen inzwischen auch ihren eigenen Nachwuchs mit“, erzählt Silke zur Brügge. Auch

die zwei derzeit studierenden Kinder der zur Brügges haben mittlerweile signalisiert, dass sie gerne in den Betrieb einsteigen würden. „Deshalb haben wir weiter investiert und eröffnen im September in einem benachbarten Neubau 23 neue Zimmer“, blickt sie in die Zukunft.

Neues Kochen

Zwischen 2010 und dem Frühjahr 2012 erfuhren schließlich auch die Küchen der Fischer- und Jägerstuben bzw. des Restaurants Apicius eine grundlegende Renovierung – und damit einher ging eine völlige Neuorganisation der bisherigen Anlagen und Abläufe unter der Feder von Küchenplaner Wolfgang Eibach. Dort

Kühl-/Tiefkühlzellen

Spitzenpreis durch Direktvertrieb - Prospekt anfordern
Fon 07475/451101, Fax 451102,
W.Balling, 72393 Burladingen, www.kuehl-balling.de



Umstellungen haben bei diesen großen Mengen schnell deutliche Erleichterungen bewirkt.“ Dazu gehörte auch der komplette Wechsel von Gas auf Induktion mit einem MKN-Küchenmeister-Herdblock samt zwei Arbeitsbereichen. „Hinzu kamen individuell regulierbare Kühlmodule, die je nach Bedarf durch den Küchenchef verschieden festgelegt werden können“, beschreibt Wolfgang Eibach einige komfortable Arbeitsmöglichkeiten. In der Apicius-Küche gibt es darüber hinaus z. B. auch herausziehbare Wärmebrücken. Für ein deutliches Plus an Hygiene konnte überall, wie bei den Hängeregalen, auf Fugen verzichtet werden.

Trotz neuer Küche haben Silke und Gerd zur Brügge vorerst die Türen des Apicius Anfang letzten Jahres geschlossen. „Wir konnten nach dem plötzlichen Tod unseres langjährigen Küchenchefs zwar den Stern halten, aber wir waren nicht mehr von dem Restaurantkonzept überzeugt und haben uns zu einer Kreativpause entschieden“, erzählt Silke zur Brügge.

Vor ein paar Wochen haben die Gäste und die zur Brügges bei einer einmaligen Gourmetaktion mit Sterneköchen und einer maximalen Zahl an Reservierungen wieder erahnen können, welche Anziehungskraft das Gourmetrestaurant bis heute ausüben kann. Ab dem Herbst wird das Restaurant Apicius wahrscheinlich wieder einen Tag in der Woche geöffnet haben und ab Januar 2015 dann wieder mehrere Tage die Woche. Bis dahin muss vor allem das passende Team gefunden und ein halbwegs profitables Konzept umgesetzt werden – Probleme, vor denen wohl beinahe jedes Sternerestaurant in diesen Tagen in besonderem Maße steht. Die neue Küche animiert in jedem Fall bereits jetzt zu neuen, frischen Höchstleistungen. **syk**

Institution

wo heute z. B. der Pâtissier im hinteren Teil der Küche seine Kreationen auf der Granitplatte vorbereiten kann, agierte bis zum Umbau der Gardemanger und legte dauerhaft weite Strecken bis zum auf der anderen Seite liegenden Pass zurück. Nach tagelangen Beobachtungen der Abläufe drehte Wolfgang Eibach die Organisation um und ordnete dem querliegenden Ausgabebpass auf 45° drei

Straßen mit den Arbeitsflächen für den Entremetier, Saucier und Gardemanger zu. Durch eine halbhohle Mauer getrennt, schließt sich daran schließlich die Küche für das Apicius an.

„Wir kochen mit unserem 22-köpfigen Küchenteam an den Wochentagen für rund 150 Gäste und am Wochenende für wiederum 200 Gäste“, erklärt der Chefkoch Thomas Eilers und ergänzt: „Die

Fotos: Konzack



Enjoy Cooking!

Der neue Combidämpfer von MKN macht einfach Spaß. So intuitiv wie ein Smartphone zu bedienen, bietet der **MKN FlexiCombi** eine Fülle an neuen Anwendungsmöglichkeiten.





Der neue FlexiCombi

Jetzt mehr erfahren unter:



www.kombidaempfer-flexicombi.de