

Gastronomie & Hotel Impulse

Das Fachmagazin
für Gastronomen und Hoteliers

Mai 2014

35. Jahrgang

Mövenpick Eis:

**Genuss ohne
Grenzen**

Top-Design:

**Frontcooking-Küche
für Schloss Elmau**

Hohe Auszeichnung:

**Brillat Savarin-Plakette
für Roland Mack**



Küchen großer Meister

Die Frontcooking-Küche des 5-Sterne Luxury Spa & Cultural Hideaway Schloss Elmau

Dietmar Müller-Elmau, charismatischer Patron des Fünf-Sterne-Superior Hotels Schloss Elmau ist alles andere als ein typischer Hoteldirektor. Und genau das ist vermutlich sein Erfolgsrezept. 1954 im Zimmer 54 des Schlosses geboren, fühlte er sich schon bald eingeeengt von den starren Konventionen des Traditionshauses. Er lebte zeitweilig in Indien und Israel, studierte Betriebswirtschaft, Philosophie und Theologie und machte in New York seinen Master in Informatik. Zurück in Deutschland gründete er seine Software-Firma Fidelio und verdiente damit ein Vermögen. Auf Drängen der Familie engagierte er sich für das in die Jahre gekommene Hotel. Nach einem Großbrand 2005 nutzte Müller-Elmau die Chance zum kompletten Neuanfang. Jetzt gab es für das Hauptrestaurant „La Salle“ eine neue Küche des renommierten Küchenbauers Wolfgang Eibach.

Aus dem etwas verstaubten protestantischen Traditionshaus formte Elmau eine Fünf-Sterne-Wellness-Oase der Extraklasse. Schloss Elmau liegt im Herzen

des Wettersteingebirges bei der Ortschaft Klais im Landkreis Garmisch-Partenkirchen. 2007 wurde das neue Schloss Elmau als Luxury Spa & Cultural Hide-

way mit 123 Zimmern, vier getrennten Spas für Erwachsene und Familie, Konzertsaal, Buchhandlung, Bibliothek und vier Restaurants wieder eröffnet und

seither vielfach ausgezeichnet. Der Ruf des Hauses, in dem viele kulturelle Veranstaltungen stattfinden, könnte besser nicht sein. In diesem Jahr, in



5-Sterne Luxury Spa & Cultural Hideaway Schloss Elmau

dem unter anderem der Hausherr vom Gault Millau Deutschland zum „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet wurde, bekommt Schloss Elmau noch mehr Aufmerksamkeit: Deutschland übernimmt 2015 den Vorsitz in der G8 ("Gruppe der Acht") und ist damit Gastgeber des jährlichen Treffens der Staats- und Regierungschefs der G8-Staaten. Bundeskanzlerin Angela Merkel hat daraufhin entschieden, dass der G7 oder - je nach politischer Wetterlage - auch G8-Gipfel 2015 auf Schloss Elmau stattfinden wird. Das Luxushotel erfüllt laut Bundesregierung alle logistischen und sicherheitstechnischen Anforderungen an einen Gipfelort, der ja weiträumig abgeriegelt werden muss. Außerdem liege es in landschaftlich reizvoller Kulisse, die einen attraktiven Rahmen für die Begegnungen der Spitzenpolitiker biete. „Ich freue mich wahnsinnig“, sagt Dietmar Müller-Elmau. „Was kann einem Haus Besseres passieren?“

Neuer Erweiterungsbau

In diesem Jahr entsteht in unmittelbarer Nähe vom Schloss, versteckt hinter einem kleinen Wald an einem sonnigen Hang das Schloss Elmau Luxury Retreat & Spa. Im Dezember 2014 soll der Erweiterungsbau eröffnet werden. Es soll den Gästen von Schloss Elmau noch eine weitere Rückzugsmöglichkeit mit Restaurants, Spa und zusätzlich 47 großzügigen Suiten, mit Blick ins Ferchenbachtal und auf das Wettersteingebirge bieten. Dann hat das Schlosshotel insgesamt 170 Zimmer. Zehn der Suiten sind baugleich, in denen die Regie-



Frontcooking-Küche im La Salle

rungschefs untergebracht werden können. Die Vorbereitungen zum Gipfel im kommenden Jahr laufen schon auf Hochtouren – nur in der Gastronomie zeigt man sich gelassen. „Wir haben weder

Infos über Vorlieben noch die Zahl der illustren der Gäste die wir dann zu versorgen haben und sind deshalb noch sehr gespannt“, sagt Culinary Director Mario Corti im Gespräch mit

GHI. Corti ist ausgebildeter Koch und seit November 2010 für die Gesamtgastronomie der insgesamt sechs Restaurants und vier Küchen sowie deren 100 Mitarbeiter auf Schloss Elmau zustän-



Die schicke Herdanlage Design eibach in der Frontcooking-Küche des La Salle



Herdanlage und Arbeits-Kühltische mit Auszügen

dig. Zuvor war Corti im Restaurant Al Mahara des bekannten Hotels Burj al Arab in Dubai tätig. Anschließend heuerte er für neun Jahre bei der Mandarin-Oriental-Gruppe an. Für sie

arbeitete er zuletzt in Fernost und holte sich in den Millionen-Metropolen Singapur und Hongkong den letzten, internationalen Schliff für das beschauliche Elmauer Tal. Von der neuen Wir-

kungsstätte zeigt sich der Vollblut-Koch begeistert: „Diese Individualität und Produktethik sucht in Europa ihresgleichen.“ Mit beachtlichem Ideenreichtum entwirft er mit seinen gut einge-

spielten Küchenverantwortlichen – Christian Scheler (Küchenleiter), und den Chefs de Cuisine Mario Paecke (Luce D’Oro), Umberto Massimo Gorizia (Fidelio) und Sebastian Haverkemper (La Salle, und Ananda) – moderne, spannende und oft überraschende Kompositionen, die mit vielen akkurat gestylten Komponenten schon rein optisch überzeugen. Die Ressourcen beziehen Corti und Scheler aus dem nahen Umfeld, soweit die Qualität dies zulässt: „Alles, was von der Qualität her für unsere Küchen in Frage kommt, kaufen wir in der Region, die vor allem was Fisch und Fleisch betrifft, viel Gutes zu bieten hat“, sagt Christian Scheler, Küchenleiter für alle vier Küchen auf Schloss Elmau. Der in Garmisch-Partenkirchen ausgebildete Koch und Ökotrophologe ist seit zwölf Jahren Koch auf den verschiedensten Positionen auf Schloss Elmau.



Mario Corti und Christian Scheler mit den Servicemitarbeiterinnen Nadja Fellmann und Christina Leuck (v.l.n.r.)

Konzept und Technik

Hochwertig musste auch die neue Küchentechnologie sein, die von Wolfgang Eibach gemeinsam mit Ideen von Dietmar Müller-Elmau und Mario Corti für die Showküche des Restaurants La Salle geplant und vom Siegerländer Küchenplaner installiert wurde. „Nur so viel stand fest, es sollte eine offene Küche mit Showeffekt werden“, so der Culinary Director. In einem Kreisviertel mit u-förmiger Arbeitsfläche bietet der Frontcooking-Bereich von der Service-Seite her bis zu zehn getrennt beheizte Bereiche, einen à-la-minute-Kochblock im „Design Eibach“ mit vier Hochleistungsinduktionsplatten sowie bis zu sechs gekühlte

Geräteliste

- 1 Herdanlage (Design eibach)
- 2 Junior Mini-Kombidämpfer (MKN)
- 1 Highlight Salamander (MKN)
- Diverse Kühlmöbel aus Chrom-Nickel-Edelstahl (Stahl, Einersheim)
- Frontcooking Büffet mit Wärmebrücke (Design-eibach)
- 1 Topfpülautomat (Meiko)
- 1 Gläserpülmaschine (Meiko)
- 1 Korbtransport-Spülanlage (Meiko)

verschiedene Klimazonen. „Die Kühlzüge sind kleiner als üblich und extra für uns angefertigt worden“, erläutert Mario Corti. Zudem gibt es eine kleine, maßgeschneiderte Grillplatte, ein sous vide-Becken, einen Mini-Kombidämpfer sowie einen Salamander mit einem Tellerkontaktschalter von MKN, der die Heizelemente beim Platzieren und Entnehmen ein- und ausschaltet. Für die Wärmebrücke hat Osram exklusiv für das Schloss Elmau Leuchten entwickelt, die mit 85 Grad ohne Wärmeverlust punktgenau auf die Speisen strahlen. Während Arbeits- und Ausgabeoberflächen ringsum mit schwarzem, wär-

mespeicherndem Granit Nero assoluto ausgestattet sind, verfügen die klassischen Chrom-Nickelflächen der Herdanlage und der Schränke mit gekühlten Unterbauten über eine schwarze Anthrazit-Pulverbeschichtung. Mit intelligent angewandter Technologie in punkto Bedienungskomfort und Effizienz konnte der Küchenplaner aus dem hohen Siegerland im tiefen Süden Deutschlands auf der Linienführung der vorherigen Küche neue Maßstäbe und Akzente setzen. Bis zu fünf Köche können mit dieser Technologie täglich ca. 250 à-la-carte-Frühstücke mit 15 warmen Speisen pro-

duzieren. Mittags gehen, vor allem für Familien mit Kindern, bis zu 100 Essen über den Pass. Am Abend können die Gäste an der Finishing-Küche aus sieben ausgestellten Gerichten wählen, die die Köche frisch zubereiten – bis zu 250 weitere Tellergerichte werden so täglich ausgegeben. 80 Prozent der Foodumsätze auf dem Schloss werden allein im La Salle generiert.

Maximum an Wirtschaftlichkeit

„Die Küche hat ihre Feuertaufe mit Bravour bestanden, sie ist nicht nur effizient und genial geplant und zeitgemäß ausgestattet, sondern trägt auch den heutigen Anforderungen einer auf hohem Niveau arbeitende Brigade in allen Belangen Rechnung“, freut sich Christian Scheler. In ihr kann von der Brigade beispielhaft eine perfekte Infrastruktur in Anspruch genommen und voll genutzt werden. Vorbildlich auch: die hygienischen Bedingungen, die Ergonomie sowie das herausragend optische Bild des Gesamtkonzepts. „Mit dieser Vorzeigeküche von Wolfgang Eibach können wir nun fernab von klassischen Chafing-

Dish-Bufferets eine à-la-minute-Frischküche auf kleinem Raum bieten. Selbst Events und Kochkurse sind möglich.“, fasst Corti zusammen. „Nichts, aber auch nichts wurde dem Zufall überlassen, uns wurde ein Equipment zur Hand gegeben, das für mich und die La Salle-Brigade eine neue Lust aufs Kochen entfacht – und ein Maximum an Wirtschaftlichkeit gebracht hat“. Der neuen Herausforderung begegnen Corti und Scheler im La Salle beispielsweise mit einem speziell Bayrischem Angebot: Gebratene Serviettenknödel mit Schwammerlragout, krosses Wammerl und Keule vom Landschwein, deftig und delikate zugleich – aber auch Feines wie Rosa gebratene Flugente auf Gemüse Pot au Feu, Krustade von Meeresfrüchte, Suprême vom Bresse-Huhn oder Rinderlende „Strindberg“. Hoch im Kurs steht bei Corti hierfür die alte, vom Aussterben bedrohte einheimische Murnau-Werdenfelder Rinderrasse, die am Hof von Biobauer Wilhelm Neuner exklusiv für Schloss Elmau gezüchtet wird.

Heinz Feller



eibach die küche

Potsdam · Jagdhaus Eiden · „Jean“ Elville · Kochschmie.de · Lafer's Stromburg · Landhaus Scherrer · Landhaus St. Urban · Landhotel Voshövel · Menge Arnberg · Mesa Zürich Münz- + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Pfeffermühle Schloss Elmau · Schweizer Bodensee Schifffahrt · Stadtpfeiffer · Stüber's Restaurant · Waldhotel Sonnora · Weinhaus Anker · Weinschänke Rohdental · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Grenzau

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 · Freiberger Schnabelwaid · Freinsheimer Hof · Hirschen Eglisau · Hohenstein Coburg · Jägertor

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