

# Fugenlos glücklich

Davon träumt jeder Koch: eine neue Hightech-Küche mit allem, was das (Berufs)Leben leichter macht. Jan Peters, Inhaber vom Ringhotel Landhaus Gardels in St. Michaelisdonn, hat ihn sich für 380 000 Euro erfüllt

Zweieinhalb Jahre hat die Planung gedauert. Zeit, die wichtig war, damit heute die Abläufe bis ins Detail stimmen. Aber auch Zeit, die Geld kostete: „Die alte Küche hat jedes Jahr rund 10 000 Euro an Reparaturen geschluckt“, sagt Jan Peters, Inhaber des Ringhotels Landhaus Gardels in Michaelisdonn. Am Ende musste es dann schnell gehen: „Für den Aus- und Neubau bei laufendem Betrieb waren drei Monate veranschlagt, denn bis zum Weihnachtsgeschäft musste alles fertig sein.“ So fand der Aus- und Neubau bei laufendem Betrieb im November/Dezember 2014 statt.

Für die Planung hat Jan Peters keinen geringeren als den Küchen-Guru Wolfgang Eibach ins Boot geholt, der schon für Größen wie Johann Lafer, Helmut Thielges und Heinz O. Wehmann gearbeitet hat. Eibach-Küchen haben seit über 20 Jahren den Ruf, die Besten ihrer Art zu sein. Wer ihn engagiert, der setzt nicht auf kurzfristige Planung, sondern auf Qualität die dauerhaft und wirtschaftlich sinnvoll realisiert wird. „Wir planen die Küche an den Menschen an, nicht umgekehrt“, sagt Wolfgang Eibach. „Aber dafür muss man den Menschen erstmal verstehen.“

Beim Team vom Ringhotel Landhaus Gardels merkte der gebürtige Westfale, dass die Liebe zur Kochkunst gelebt wird. „Wolfgang Eibach hat sich erst einmal zwei Tage in unsere Küche gestellt, um die täglichen Arbeitsabläufe unseres Teams im Restaurant Gardels zu ermitteln und den Bedarf zu analysieren“, erinnert sich Jan Peters, der das seit 133 Jahren in Familienbesitz befindliche Hotel 1997 von seinen Eltern übernahm. Ihm und seinem Küchenchef Marc Schlürscheid waren bei



Bei Planung der neuen Hightech-Küche im Landhaus Gardels war dem Investor nicht nur ein optimaler Warenfluss wichtig, sondern auch die Begrenzung der Energiekosten

der Planung der neuen Küche nicht nur ein optimaler Warenfluss wichtig, sondern auch die Begrenzung der Energiekosten. „Wir wollen mit der neuen Küche 30 Prozent Energie einsparen.“

Am 22. Dezember wurde das Dithmarscher Referenzprojekt von Wolfgang Eibach mit MKN Geräten eingeweiht. Elektro-, Fliesen-, Lüftung-, Kälte- und Installationsarbeiten übernahmen regionale Firmen aus Dithmarschen. Die neue Küche der kurzen Wege bietet optimale Bedingungen.



„Es ist ein echter Quantensprung“, freut sich Marc Schlürscheid über sein neues Reich. Seit 2007 verantwortet er die leichte, aromatische Landhaus-Gourmetküche.

„In der alten Küche mussten die Köche längs, quer und über Kreuz gehen, um Produkte zu holen oder Geräte nutzen zu können. Heute geht der Arbeitsfluss nur noch in eine Richtung – von der Außenwand

Während die alte der neuen Küche weichen musste, wurde im Ringhotel Landhaus Gardels für rund drei Monate im Küchenzelt gekocht

## Auf einen Blick: Ringhotel Landhaus Gardels

- seit 133 Jahren im Familienbesitz
- 50 Hotelzimmer, davon 33 Doppel- und elf Einzelzimmer sowie sechs Studios
- 50 Restaurantplätze im mit mediterranen Farben eingerichteten Restaurant Gardels
- gehobene Landhausküche mit saisonaler und regionaler Ausrichtung
- 24 Terrassenplätze im Patio, Foyer-Bar
- drei Tagungsräume für bis zu 80 Personen, drei Banketträume für bis zu 120 Personen
- kleiner Wellnessbereich mit Sauna, Ruhe- und Fitnessraum
- seit 2008 Mitglied in der Kooperation Gastliches Wikingland e.V., dem Ausrichter des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals
- seit 2010 Mitglied bei Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



Erfolgsteam: Küchenplaner Wolfgang Eibach, Küchenchef Marc Schlürscheid und Inhaber Jan Peters, Landhaus Gardels

## „Lange Weg sind passé. Heute geht der Arbeitsfluss nur noch in eine Richtung – von der Außenwand zum Pass.“

Wolfgang Eibach, Küchenplaner

zum Pass. Auf diesem kurzen Weg von maximal drei bis vier Metern gibt es alles, was der Koch für seinen Posten benötigt“, erklärt Wolfgang Eibach das Konzept. Der Herdblock mit Induktionstechnik in der Mitte des Raums und in der Höhe verstellbare Arbeitsflächen schaffen ergonomische und effiziente Arbeitsabläufe. Durch eine vergrößerte Anrichtefläche mit integrierten Wärmelampen für die Speisen und die Convothem-Heißluftdämpfer können jetzt Bankette und à la carte-Geschäft gleichzeitig bewältigt werden.

„Meine Konzepte stehen für gelebte Hygiene“, sagt Wolfgang Eibach. „Wer hat

heute schließlich noch Zeit zum zeitaufwändigen Saubermachen?“ Sein Motto: Alles, was leicht zu erledigen ist und wenig Kraft benötigt, wird auch eher gemacht.“ Zur leichten Reinigung trägt zudem die Sockelinstallation der Geräte bei.

Mit der neuen Küche haben die Inhaber des Landhaus Gardels die Modernisierung ihres Hotelbetriebs erneut ein Stück weiter vorangebracht. Jedes Jahr investieren Claudia und Jan Peters in ihr Projekt; ein Teil des Erfolgsgeheimnisses. Bereits seit 2002 gehört das Blockheizkraftwerk zum Betrieb; ein wichtiger Beitrag zum Energiesparen. Nach und nach wurden im Ring-

hotel die 50 Hotelzimmer und Suiten modernisiert, 2012 folgte der Bankettbereich. Bei der Neueindeckung des Dachs ließ Jan Peters zudem eine Photovoltaik-Anlage installieren: „Wir nutzen jetzt unseren selbst erzeugten Strom“, berichtet der Hausherr stolz. „Dabei stammen rund 20 000 Kilowatt pro Jahr aus der Photovoltaik und 150 000 KW aus dem Blockheizkraftwerk. Dadurch sparen wir deutlich Energiekosten.“

Die stetigen Investitionen in das Vier-Sterne-Ringhotel zeigen Erfolge: Das Haus ist beliebt bei den Gästen und profitiert von einem guten Mix: Unter der Woche kommen zu 80 Prozent Seminar- und Tagungsgäste aus ganz Norddeutschland sowie internationale Geschäftsleute ins Ringhotel Landhaus Gardels. Am Wochenende sind anspruchsvolle Kurzurlauber zu Gast, die aus ganz Deutschland, Dänemark, Holland und Schweden anreisen.

Enjoy Cooking!

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

FlexiCombi live erleben!

INTERNORGA Halle A4, Stand 417

www.kombidämpfer-flexicombi.de

