



Küchenplaner Wolfgang Eibach (li.) hat Hotelinhaber Jan Peters und seinen Küchenchef Marc Schlürscheid mit der neuen Küche glücklich gemacht



FOTOS: S. Pläß

**Aus- und Neubau bei laufendem Betrieb**

# Ein »Quantensprung« für das Landhaus Gardels

Davon träumt jeder ambitionierte Koch: eine neue Hightech-Küche mit allem, was das Kochen leichter macht. Jan Peters, Inhaber des Landhaus Gardels, ist den nächsten Schritt hin zu einem modernen Vier-Sterne-Hotel in St. Michaelisdonn gegangen und hat rund 380.000 Euro in eine neue Küche investiert

**B**ei laufendem Geschäft fand der Aus- und Neubau im November und Dezember 2014 statt. In dieser Zeit kochten Küchenchef Marc Schlürscheid und sein Team in einem 50 Quadratmeter großen und komplett eingerichteten Küchenzelt, das mit einem Gebläse beheizt wurde. Die Arbeit in dem Provisorium war nicht ganz einfach, aber das Warten auf die neue Küche hat sich gelohnt. Da es bei dem Projekt für Jan Peters auf dauerhafte und wirtschaftliche Qualität ankam, entschied er sich für einen Küchenprofi, der seit über 20 Jahren im Geschäft ist, und für Geräte von renommierten Herstellern. Die hochwertigen Küchenmöbel wurden von der Eibach Küchen GmbH aus Neuenkirchen maßgefertigt, gekocht wird auf MKN-Geräten. Für die Elektro-, Fliesen-, Lüftung-, Kälte- und Installationsarbeiten engagierte Jan Peters regionale Firmen aus Dithmarschen. »Wir planen Küchen, die auf die Bedürfnisse der Menschen zugeschnitten sind«, erklärt Wolfgang Eibach. »Aber dafür muss man die Menschen erstmal verstehen.« Beim Team vom Ringhotel Landhaus Gardels merkte der gebürtige Westfale, dass hier 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 sei-

nen Eltern übernahm. Zweieinhalb Jahre hat die Planung dieser effizienten Kochwerkstatt gedauert, damit die Abläufe nun bis ins Detail stimmen. »Die alte Küche hat uns jedes Jahr rund 10.000 Euro an Reparaturen gekostet. Daher wollten wir eine langfristige Lösung. Für den Aus- und Neubau bei laufendem Betrieb hatten wir drei Monate Zeit veranschlagt, denn bis zum Weihnachtsgeschäft musste alles fertig sein«, erklärt Jan Peters seine Beweggründe.

Dem Hotelier und seinem Küchenchef Marc Schlürscheid ist nicht nur ein optimaler Warenfluss wichtig, sondern auch die Energiekosten spielen eine entscheidende Rolle. »Wir wollen mit der neuen Küche mindestens 30 Prozent Energie einsparen«, so das vorgegebene Ziel von Hotelier Jan Peters. Am 22. Dezember 2014 wurde das Dithmarscher Referenzprojekt schließlich von Wolfgang Eibach seiner Bestimmung übergeben. Jetzt finden die Mitarbeiter optimale Bedingungen zur Ausübung ihres Jobs vor: »Wir erleben einen echten Quantensprung in unserer Küchentechnik«, freut sich Marc Schlürscheid, der seit 2007 in »Gardels' Restaurant« für eine leichte, aromatische Landhaus-Gourmetküche verantwortlich ist. Die individuell dem Verwendungszweck angepassten MKN-Geräte tragen ihren Teil zur »Küche der kurzen Wege« bei. »In der alten Küche sind die Köche kontinuierlich längs, quer und über Kreuz gerannt, um die benö-

» Die alte Küche hat uns jedes Jahr rund 10.000 Euro an Reparaturen gekostet...«





**Im Vergleich zur alten Küche sind die Laufwege der Köche nun auf ein Minimum reduziert. Das spart Zeit und Energie**

tigten Produkte oder Geräte nutzen zu können. Heute geht es nur noch in eine Richtung – von der Außenwand zum Pass. Auf diesem kurzen Weg von maximal drei bis vier Metern findet der Koch alles, was er für seinen Posten benötigt«, erklärt Wolfgang Eibach sein Konzept.

Der Herdblock mit Induktionstechnik in der Mitte des Raumes und in der Höhe verstellbare Arbeitsflächen schaffen ergonomische und effiziente Arbeitsabläufe auch mit kleinen Küchenteams. Durch eine vergrößerte Anrichte mit integrierten Wärmelampen für die Speisen und die Nutzung von benutzerfreundlichen Convothem-Öfen können jetzt Bankette und das A-la-Carte-Geschäft gleichzeitig bewältigt werden.

»Meine Konzepte stehen für gelebte Hygiene. Früher war diese noch kein Thema, denn man hatte Zeit zum Saubermachen. Eibach-Küchen werden nach dem Grundsatz geplant und gebaut, dass alles, was leicht zu machen ist und wenig Kraft benötigt, auch eher gemacht wird«, sagt der Spezialist. Zur leichten Reinigung trägt auch das Aufstellen aller Geräte auf Sockeln bei.

Jedes Jahr investieren Claudia und Jan Peters in die Modernisierung ihres Hotelbetriebs, um den Erfolg langfristig zu sichern. So wurde unter dem Motto »Tradition trifft Moderne« aus dem unrentablen kleinen Schwimmbad eine moderne Fitness- und Sauna-Oase. Um die Energiekosten zu senken, investierte der Hotelier

## » Wir nutzen jetzt unseren selbst erzeugten Strom...«

2002 in moderne und effiziente Blockheizkraftwerke. Nach und nach wurden die 50 Zimmer und Suiten modernisiert, 2012 folgte der Bankett-Bereich. Zum Energieprofi avanciert, ließ Jan Peters bei der Neueindeckung des Dachs eine Photovoltaik-Anlage installieren: »Wir nutzen jetzt unseren selbst erzeugten Strom von rund 20.000 Kilowatt pro Jahr durch Photovoltaik und 150.000 KW durch BHKWs. Dabei sparen wir erhebliche Energiekosten.«

Die stetigen Investitionen in das Vier-Sterne-Ringhotel zeigen Erfolge: »Unter der Woche buchen zu 80 Prozent Seminar- und Tagungsgäste aus ganz Norddeutschland sowie internationale Geschäftsleute das Ringhotel Landhaus Gardels. Am Wochenende sind wir mit anspruchsvollen Kurzurlaubern belegt, die aus ganz Deutschland, Dänemark, Holland und Schweden anreisen«, sagt der begeisterte Pilot, der seit 17 Jahren seinen Sportflugschein besitzt und interessierte Gäste gern auf einen Rundflug über die Elbmündung oder den Nord-Ostsee-Kanal mitnimmt.

[www.gardels.de](http://www.gardels.de)

[www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de)

### Ringhotel Landhaus Gardels

- 50 Zimmer, davon 33 DZ, 11 EZ und 6 Studios
- »Gardels' Restaurant« (50 Plätze)
- gehobene Landhausküche mit saisonaler und regionaler Ausrichtung
- 24 Terrassenplätze im Patio
- Foyer-Bar
- drei Tagungsräume für bis zu 80 Personen, drei Bankett-Räume für bis zu 120 Personen
- kleiner Wellnessbereich mit Sauna, Ruhe- und Fitnessraum
- seit 2008 Mitglied in der Kooperation Gastliches Wikingland e.V.
- Ausrichter des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals
- seit 2010 Mitglied bei Feinheimisch Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.