

Alles neu, alles am Platz

Zu kalt im Winter, zu warm im Sommer und die Arbeitshöhen viel zu niedrig – so umreißt Christiane Löffken vom Romantik-Hotel Hof zur Linde in Münster die Schwachstellen der alten, offenen Küche. Nach einem Komplettumbau ist die Küche nun optisch wie technisch auf dem neuesten Stand



Ein weiterer Beweggrund für die Neugestaltung der Küche, in der das A-la-carte-Geschäft sowie Veranstaltungen mit bis zu 180 Personen abgewickelt werden, war die mangelnde Größe. »Wir haben einen neuen Bankettraum gebaut, da haben die Kapazitäten der bestehenden Küche nicht mehr ausgereicht«, erklärt die Junior-Chefin. Nun stehen der 18-köpfigen Küchencrew 150 Quadratmeter zur Verfügung. Auch wenn das historische Ambiente – es gibt beispielsweise einen »Herdfeerraum« aus dem 17. Jahrhundert – Markenzeichen des Vier-Sterne-Superior-Hotels ist, setzt die Gastgeberfamilie Löffken auf modernen Komfort und entwickelt ihr Haus sukzessive

AUSSTATTUNG

Thermische Geräte: MKN
 Spültechnik: Meiko
 Kältetechnik: Cool Compact
 Arbeitsplatz-TK: Liebherr
 Brot-Nachbackofen: Manz



weiter. Zu den Neuerungen in jüngster Zeit gehören neben dem Küchenneubau – inklusive neuer Kälte-technik, Wärmerückgewinnung und Lüftungstechnik mit einer komplett in Edelstahl gehaltener GIF-Lüftungsdecke – der Umbau weiterer interner Arbeits- und Lagerräume sowie der Einbau eines BHKW.

Das Projekt Küche legte Familie Löfken in die erfahrenen Hände der Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen. Die Zielsetzung lautete, für die Mitarbeiter einen modernen Arbeitsplatz mit kurzen Wegen und einem angenehmen Raumklima zu schaffen. Christiane Löfken: »Jetzt haben die Köche ihr komplettes Mise-en-place am Posten und müssen nicht mehr ins Kühlhaus laufen.« Auch ansonsten profitieren die Köche im Tagesgeschäft von der klaren Unterteilung der Bereiche und von der hochwertigen Ausführung. Ergonomie- und Hygieneaspekte wurden bei der Planung ebenso berücksichtigt wie die Senkung des Energieverbrauchs. Zu den durchdachten Details der zeitgemäßen Sockelküche gehören nahtlos verschweißte Tischaufbauten aus Rundrohr, abgehängte Boards und die Konstruktion des Überbaus am Pass ohne Stützen und andere störende Faktoren, die häufig Verursacher von abgeschlagenen Tellern sind. Die Wärmebrücke ist in Zonen unterteilt, die sich einzeln an- und ausschalten lassen. In die Salamander, die an einem Schwebboard hängen, wurde eine bewegliche Anschlagleiste integriert, um auch hier Energie zu sparen und unnötige Hitzeentwicklung zu vermeiden. Selbst aus der Spülküche ist durch fachgerechte Planung »ein optimaler Arbeitsplatz« geworden, wie Wolfgang Eibach sagt. So hat beispielsweise die Schmutzgeschirr-Rückgabe keine Abkantung, sondern nur eine leichte Schräge, was die Arbeit für den Spüler angenehmer macht. Während beispielsweise am Pass der Naturstein Nero Assoluto



Seit dem 17. Jahrhundert hat sich das Romantik-Hotel Hof zur Linde ständig weiterentwickelt. Insgesamt gehören zum Stammhaus 13 weitere Gebäude, die sich zu einem harmonischen Ganzen verbinden



Was von den Mitarbeitern als hochwertig wahrgenommen wird, wird automatisch pfleglicher behandelt. Das ist ähnlich wie bei einem teuren Auto.

Wolfgang Eibach

verwendet wurde, kamen für die separate Patisserie mit eigenem, kleinen Pass weißgesprenkelte Granitplatten zum Einsatz. Diese sind indirekt gekühlt (15 – 17 °C) und ermöglichen dem Patisserie ebenfalls optimales Arbeiten. Gut zugänglich für die Servicemitarbeiter und von der kalten Küche separiert ist die Brotstation; unter dem Brot-Nachbackofen befindet sich ein Kühlmöbel, das so temperiert ist, dass die Butter streichfähig bleibt. »Diese Kombination hat sich bereits bei anderen Projekten bewährt.«

In der neuen Küche ist alles aus einem Guss; lediglich die thermischen Geräte wurden nachträglich verschweißt, da sie vor Fertigstellung der neuen Räumlichkeiten in der Übergangsküche standen – der Neubau nahm alles in allem ein Jahr in Anspruch. Der Aufwand hat sich gelohnt, denn auch in Hinblick auf das Erscheinungsbild ist in der Küche des Romantik-Hotel Hof zur Linde der Sprung in die Moderne gelungen. Anthrazitfarbene Wandfliesen mit dunkelroten Streifen erzeugen eine angenehme Arbeitsatmosphäre; auch die Bodenfliesen wurden in einem hellen Grau den Wänden angepasst. Wolfgang Eibach: »Wir haben festgestellt, dass in dieser Farbstellung der Edelstahl wertiger wirkt als in Kombination mit Weiß.« Das optische Tüpfelchen auf dem i sind die vergoldeten Griffe. »Die sehen edel aus, haben aber auch noch einen weiteren Vorteil: Mitarbeiter mit Nickelallergie sind damit auf der sicheren Seite«, so der Planer. Wobei sich die Kosten für diesen »kleinen Luxus« in Grenzen hielten. Und noch ein Nebeneffekt lässt sich laut Wolfgang Eibach bei exklusiven Ausstattungen verzeichnen. »Was die Mitarbeiter als hochwertig wahrnehmen, wird automatisch pfleglicher behandelt. Das ist ähnlich wie bei einem teuren Auto.« Der bewusster Umgang trägt wiederum zum langen Erhalt der Küchenausstattung bei. Die Gastgeberfamilie Löfken dürfte das freuen, denn die neue Küche ist für sie eine wichtige Investition in die Zukunft des Romantik-Hotels.

www.hof-zur-linde.de • www.eibach-die-kueche.de