

Küchen großer Meister

Die Küche von Thomas Stahl im Hotel-Restaurant „Zum Anker“ in Krombach



Hotel-Restaurant Zum Anker in Krombach

Der Anker an der Außenwand des Hotels ist genauso alt wie das Gebäude. Er hat aber nicht die Bedeutung wie in der christlichen Seefahrt, sondern ist ein Zeichen der Sesshaftigkeit. Sesshaft sind die Besitzer wahrlich geblieben. Das Hotel Zum Anker in Krombach, in Sichtweite der weltbekannten Brauerei, ist seit über 300 Jahren in Besitz der Gastronomenfamilie Burbach. In den 1990er-Jahren wurde von Bernd und Bernadette Stahl insbesondere der Hotelbetrieb erweitert; es stehen 30 Gästebetten zur Verfügung. Heute kocht hier der Junior Thomas Stahl, seit wenigen Wochen ist eine neue Küche von Küchenpapst

Wolfgang Eibach eingebaut: ein Eyecatcher mit grandiosen inneren Werten. Wir trafen uns mit Gastronomen und Planer zum Lokaltermin.

Regional inspiriert

Der 41-jährige Stahl absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Interconti in Frankfurt. Nach seiner Zeit beim Bund und seinem Studium zum Betriebswirt an der Hofa Dortmund, schlossen sich Stationen im Hotel Excelsior Ernst in Köln und in Steigenbergers Grandhotel auf dem Petersberg an, wo er fünf Jahre am Herd stand. Am eigenen Herd im Siegerland setzt er kompromisslos auf Qualität

und will der klassischen, siegelländisch inspirierten Küche treu bleiben. Thomas Stahl folgt dabei dem Konzept seines Vaters, das er im Prinzip nur unwesentlich verändern möchte, zum Beispiel um einige internationale Fischspezialitäten. „Wir möchten mit unserem Konzept ein Publikum ansprechen, das gutes Essen und qualitativ hochwertigen Service in gemütlicher, stilsicherer Atmosphäre genießen möchte“, erklärte der junge Patron. Er entwickelt sein Küchenkonzept auch mit dem Gedanken, die Internationalität in der eigenen Region zu finden. Mit dem Anspruch an verfeinert Regionalität, verlangt er von

seinen Mitarbeitern, aber auch von sich selbst, eine Menge Solidarität, Engagement und Einfühlbarkeit. Sein Motto: Arbeiten auf höchstem Niveau, bei einfallreichem und sachgerechtem Umgang mit den Ressourcen.

In einer Mitarbeiter motivierenden Atmosphäre, trägt hier nicht umsonst schon nach einem Vierteljahr arbeiten in der neuen High-Tech-Küche süße Früchte.

Keine „Billigküche“

Behutsam wurde beim Umbau mit der alten Substanz umgegangen, um die historische, ursprüngliche Atmosphäre zu

bewahren - was wiederum auf die betrieblichen Abläufe und auf die möglich werdenden größeren Küchenkapazitäten seine Auswirkungen hatte. Für den Küchenumbau wurde das Restaurant drei Wochen lang geschlossen. Um die neue High-

ster vergrößert und der Boden um 50 cm abgesenkt werden. Betraut wurde der Siegerländer Küchenplaner Wolfgang Eibach, der schon für Küchen-Granden wie Paul Bocuse, Johann Lafer und Helmut Thieltes küchentechnisch tätig

nung, sondern auf Qualität, die dauerhaft und wirtschaftlich sinnvoll realisiert wird. „Bei der gemeinsamen Planung mit der Familie Stahl ging es nicht nur um die technischen Produkte an sich, sondern auch um die Berücksichtigung der späteren

Küchen sein. Entscheidend ist, dass sie auch später nicht teurer werden“. Wir stellten uns nicht die Frage, „wie billig darf diese sein, sondern, wie gut ist das einzelne Produkt und wie integriert sich dieses in die Gesamtheit der Küche und deren Wert. Nur wenn ein Arbeitsplatz insgesamt eine perfekte Synthese bildet, wird die Küche am Ende gut, dass in ihr zufriedene Mitarbeiter auf Dauer die bessere Leistung bringen“, so Thomas Stahl.

Eigenständiges Profil

Der Anker-Küche verlieh der Küchenplaner ein auf Thomas Stahl zugeschnittenes eigenständiges Profil, das die Kernkompetenz des Betriebes - Postenküche mit hochgradiger Spezialisierung auf das à-la-carte-Geschäft einerseits und Bankettküche für die zahlreichen Cateringaktionen mit der Krombacher Brauerei andererseits - klar definiert. Herzstück, des auch optisch überaus ansprechenden Arbeitsfeldes ist die Herdanlage der Haka Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH in Weinbach-Gräveneck - ausgestattet mit anspruchsvollen technischen Details, die Thomas Stahl und seiner Brigade die Arbeit erleichtern sollen: Auf der Saucierseite sind, vom Pass aus gesehen, links vier Induktionsflächen mit je 7 kw installiert, daneben ein Multi-Bräter mit ca. 7 kw, in zwei Zonen regelbar - des weiteren ein Multi-Kocher (auch als Pastakocher zu nutzen), links daneben zwei Ceran-Kochfelder mit je 4 kw, plus Topferkennung. Das heißt, diese ziehen nur Energie, wenn ein Gefäß aufgesetzt wird - schiebt man dieses beiseite, schaltet es direkt die Energie aus (vergleichbar der Induktion). „Da hinten eh nur die großen Töpfe meistens über Stunden stehen, lohnt



Die High-Tech-Geräte in der Bankettküche



Küchenchef Thomas Stahl mit seinem Küchenplaner Wolfgang Eibach

Tech-Küche mit Herdanlage passgenau zu installieren, mussten Wände aufgebrochen, Fen-

war - wohl wissend, wer ihn beauftragt, der setzt nicht auf Billigküchen oder schnelle Pla-

Verwendung - also die Gesamtheit. Deshalb können meine Küchen auch keine Billig-



Blick vom Pass aus in die Küche

hier die teure Induktion nicht wirklich“, so die Begründung Eibachs. Auf der Entremetierseite rechts, ist es genau spiegelbildlich – nur dass vorne zum Pass zwei Induktionsfelder und hinten vier Ceranfelder mit gleicher Leistung wie beim Saucier

vorhanden sind. Mittig des Herdes befindet sich, für alle Posten leicht erreichbar, eine Wasser-Zapfsäule. Der Salamander – von Saucier und Entremetier gleichfalls zu bedienen - hängt von der Haube ab, was sich in der Praxis aus ergonomischen

Gesichtspunkten gesehen als sehr vorteilhaft erwies.

Im Unterbau des Herdes ist an der Saucierseite ein Alto-Shaam mit zwei Zügen vorhanden, der, wenn er benötigt wird, auch beim Entremetier vorgesehen



Die Herdanlage „Haka“ (Entremetierseite)

ist. Zusätzlich gibt es eine weitere, größere Röhre, die zum Beispiel in der Gänsezeit ihren Einsatz findet. Steckdosen befinden sich an jeder Längsseite mindestens zwei und hinten stirnseitig noch mal zwei. Die sind auf 400 Volt ausgelegt (für die externe Friteuse oder andere Geräte). Beidseits der Herdanlage befinden sich großzügige Arbeitsflächen mit ausreichend Kühlunterbauten mit mindesten drei Zügen, in verschiedenen Temperaturbereichen, für Fleisch, Fisch und Gemüse (für den Tagesbedarf). Das Ganze in Edelstahl in Manufaktur-Qualität, nach Zeichnung gebaut und in Hygiene H2 ausgeführt. Mit dem Kochkessel, dem Kippbräter und einem großen Heißluft-Dämpfer ist die Stahl-Crew heute auch für die (Vor)Produktion größerer Mengen bestens gerüstet. Dabei macht sich im separaten Bankettbereich die Entzerrung von Vorproduktion und Ausgabe gegenüber dem à-la-carte-Geschäft besonders positiv bemerkbar.

Fugenlos glücklich

Der Aufwand hat sich gelohnt, denn auch in Hinblick auf das Erscheinungsbild ist der neuen Küche des Hotels Zum Anker der Sprung in die Moderne gelungen: Der Herd ist ein Eyecatcher und auch die schieferfarbenen Wandfliesen erzeugen eine angenehme Arbeitsatmosphäre; die Bodenfliesen in R12-Version wurden in einer helleren Farbe den Wänden angepasst. Ergonomie- und Hygieneaspekte wurden bei der Planung ebenso berücksichtigt wie die Senkung des Energieverbrauchs. So wurden beispielsweise die Arbeitshöhe des Herdes und die Möbelanlage design eibach auf 95 cm angehoben und durchgehend glatte Fronten mit wenig Fugen geschaffen, frei



Die Induktion ist der Eyecatcher in der Anker-Küche

nach Eibachs Motto „Die beste Fuge ist keine Fuge. Das hat auch mit hygienischer Qualität zu tun, genauso wie die vergoldeten Bügelgriffe, die wir seit Jahren statt der weniger hygienischen Griffleisten einsetzen“. Die verschiedensten Geräte, Maschinen und Möbelanlage sind mit den einzelnen Posten so vernetzt, dass sie sich - bei kurzen, kreuzungsfreien Wegen - ideal ergänzen. „Das sind wichtige Parameter, an der sich letztendlich der Wert einer Küche messen lässt“, erklärt dazu Wolfgang Eibach. Die Kontinuität zu seinen Industriepartnern und Qualitätsher-

stellern erlauben ihm Maßlösungen. „Wer die besten Lieferanten hat, der hat auch die besten Kunden“, erklärt Eibach seinen Erfolg. „Wir behaupten von uns, dass wir die besten Küchen bauen, vor allem dann, wenn in Lösungen investiert wurde, damit die Besten und alle, die ihr Bestes geben wollen, auch ihr Bestes geben können“. Auch hier in Krombach ist es ihm gelungen das Beste abzuliefern und Thomas Stahl und seinen Mitarbeitern mit einer intelligenten Planung mit Systemcharakter zu bedienen.

Heinz Feller

Die Geräte in der Küche im Hotel Zum Anker:

Herdanlage – design eibach	HAKA, Weinbach
Kessel	MKN
Kippbratpfanne	MKN
Kombidämpfer	MKN
Salamander „Vario Int.“	MKN
Kombidämpfer (bauseits vorhanden)	Rational
Heißhaltezüge + NT-Garen	Alto-Shaam
Möbelanlagen Hygiene H2 (design eibach)	Edel-Stahl, Einersheim
Kleinkälteanlage mit Wärmerückgewinnung	Hannich-Kälte, Siegen
TK +Speiseeis-Kühlgeräte	Liebherr
3 Profikühlschränke Magno 650	Cool Compact
Spülanlage (bauseits vorhanden)	Winterhalter



eibach die küche

Alden Zürich · Alte Kanzlei · Alte Pfarrey Anker Krombach · „Apicius“ · Auerbachs Keller · Bitburger Simonbräu · Blücher Dörscheid · Bocuse Lyon · Bösehof · Brauerei gasthof Aying · Burghotel Wernberg · Caritas · Connyland · CVJM · Diakonie Martinsberg · DJH · Doerr Feudingen · Em Krütze · Fiesterhannes · Freiburger Schnabelwaid · Freinsheimer Hof · Gardels Ringhotel · Herzog von Burgund · Hirschen Eglisau · Hochwiesmühle · Hof zur Linde · „HSH“ Westerland · „il Divino“ · Jägertor Potsdam · Jagdhaus Eiden · „Jean“ Eltville · Krickenbecker See · Krone Konstanz · Lafer's Stromburg · Landhaus Scherrer · Landhotel Voshövel · Löwen Eggenstein Menge Arnsberg · Mesa Zürich · Münzwerk + Naschwerk Siegen · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George · Pfeffermühle · Ratskeller Aachen · Rüssel's St. Urban · Schäfer Shop · Schloss Elmau + „Retreat“ · Schloss Hohenstein · Schloss Monaise · Schmachtenbergshof · Schwarzer Hahn Schwarzer Löwe · Schweizer Bodenseeschiffahrt · „Sonnora“ Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Stüber's Restaurant · Taverne zum Schälli Villa Hammerschmiede · Wasserturm Köln · Weinhaus Anker · Weinschänke Rohdental · Wittmann Neumarkt · Zugbrücke Grenzau