

12:00

KROMBACH



Zufrieden kochen

Als seine Küche in die Jahre kam, entschloss sich Thomas Stahl umzubauen. Die Investition hat sich gelohnt.



Glegen an einer alten Handelsstraße war das Krombacher Hotel-Restaurant „Zum Anker“ Raststätte und Herberge für Reisende und Geschäftsleute, die aus dem Siegerland in das Ruhrgebiet wollten. Das Haus ist seit über 300 Jahren im Besitz der Gastronomenfamilie Burbach. Heute führt es ihr Nachfahre Thomas Stahl, der den Betrieb Anfang letzten Jahres von seinem Vater übernommen hat.

„Wir haben hier wenig Tourismus, dafür aber ansässige Unternehmen und sehr viele Stammgäste“, erklärt der 42-Jährige. „Am Land muss man das haben, sonst funktioniert es nicht.“ So kocht er oft für die benachbarte Krombacher Brauerei für Tagungen oder für die Gäste der Besichtigungen. „Als wir früher größere Außer-Haus-Caterings hatten, mussten wir zum À-la-carte Geschäft das Restaurant schließen. Anders haben wir das in der alten Küche nicht hingekriegt. Die Wege darin waren viel zu weit.“ So mussten zwei Kö-

Fotos: Teodorescu, Zum Anker

che nebeneinander arbeiten und die Servicekräfte haben das Essen in der Küche abgeholt. Außerdem wurde ein hoher Teil der Energie für die Küche verwendet. Der alte gusseiserne Herd mit sechs Gasflammen und einer Glühplatte war ein Energie-Vernichter.

Vor mehreren Jahren entschloss sich Thomas Stahl also, die Küche umzubauen. Auch weil es auf dem Land schwer ist, Mitarbeiter zu finden, erhoffte er sich mit einer neuen Küche mehr Attraktivität für weitere Köche.

Auf der Suche nach einem Küchenplaner stieß Thomas Stahl auf Wolfgang Eibach, den er gleich bezüglich Preise anfragte. „Herr Eibach hat mir dann aber geantwortet, dass er so nicht arbeitet“, erinnert sich der Küchenchef. „Dann haben wir uns getroffen. Als ich die Größenordnung der Investition wahrgenommen habe, musste ich erstmal schlucken.“

„Ich habe zu ihm gesagt, dass wir das ein bisschen anders als andere machen“, erklärt Wolfgang Eibach. „Die meisten können nur billig – und billig ist nicht gut. Wenn er hier 25 Jahre mit Spaß kochen will, dann muss es richtig gut sein. Er muss außerdem eine Mannschaft von fünf Leuten ‚bei Laune halten‘.“

Nachdem sich die beiden eine von Wolfgang Eibach geplante Küche im Münsteraner Hof zur Linde angeschaut hatten, ging es an die Planung. Das Herzstück, den Herdblock, ließen sie nach den Vorgaben von Wolfgang Eibach von einem Küchenbauer im Westerwald anfertigen. Hinzu kamen weitere Vorgaben von Thomas Stahl für die Küche: er wollte einen Kipper und einen Kessel, darüber hinaus wünschte er sich, dass die Köche gegenüberliegend arbeiten und „nach vorne“ zum Pass rausgehen.

Da Thomas Stahl für den Umbau nicht allzu lange schließen wollte, setzt er den Zeitraum auf drei Wochen fest. „Seine Vorgabe war akzeptabel, auch wenn sie beinhart war“, erinnert sich Wolfgang Eibach.

Im August 2015 war die Küche schließlich fertig. „Die Wege sind jetzt besser und die Technik moderner. Wir arbeiten gegenüber und der Service hat in der Küche nichts mehr zu suchen – was für beide gut ist. In der Kürze der Wege liegt wahn-

Foto: Zum Anker

KONZEPT

ZUM ANKER – KROMBACH

Klassisches Hotel-Restaurant mit gutbürgerlicher Küche.

- **Betreiber:** Thomas Stahl
- **Mitarbeiter:** 8 (fest), 13 (Aushilfen)
- **Plätze:** 160 (innen), 25 (außen)



ERFOLGSFAKTOREN

- **Moderne Küchentechnik**
- **Sinnvolle Laufwege**
- **Catering-Geschäft mit benachbarter Brauerei**
- **Junger Küchenchef**

sinnig viel Arbeitsleistung“, freut sich Thomas Stahl. „Ich bin der Meinung, ein Arbeitsplatz ist ein Platz zum Arbeiten, nicht zum Rennen. Er muss heute auch nicht mehr rennen“, erklärt Wolfgang Eibach dazu.

Goldene Griffe

Thomas Stahl kocht nun als Saucier in der Mitte zwischen dem Gardemanger und dem Herd. Und auf der andere Seite steht der Entremetier, der die Beilagen zubereitet. Beide arbeiten nun nach vorne, also zum Pass hin. Dahinter steht der Pâtissier, den eine halbhohe Wand von der Spülküche trennt. „Jetzt macht der Arbeitsablauf eine kreisende Bewegung“, bringt es Wolfgang Eibach auf den Punkt.

Da die Energiekosten ein wichtiges Thema waren, kocht der Herd jetzt mit Induktion. Besonders freut sich der Küchenchef über die Wärmeschublade von Alto-Shaam: „Wenn ich ein Steak brate, lege ich es bei 60°C hinein – nun passiert nichts mehr damit. Das Fleisch kann sich hier aber er-

holen.“ Ein Kühlfach für Fisch kann separat temperiert werden, so dass er länger frisch bleibt. Dadurch spart die Küche am Warenverbrauch.

Auch die Höhe der Arbeitsflächen wurde angepasst: „Ich bin 1,95 m groß“, erklärt Thomas Stahl. „Früher hatten wir eine Herdhöhe von 85 cm – da hatte ich auch einen leichten Bandscheibenvorfall. Jetzt beträgt die Höhe 95 cm und meinem Rücken geht es besser.“ Die alte Küche war auf Füßen aufgestellt, jetzt steht alles auf Sockeln, so dass leichter sauber gemacht werden kann.

Die anderen Köche arbeiten ebenfalls gerne in der neuen Küche. Da die Arbeitswege schneller und funktionaler sind, kann sich Thomas Stahl darauf verlassen, dass sie auch in seiner Abwesenheit in seinem Sinne weiterarbeiten. Wolfgang Eibach weiß: „Alle Mitarbeiter haben den gleich guten Arbeitsplatz wie der Chef. Unsere runden Ecken und die goldenen Handgriffe hat auch der Spüler. Das motiviert natürlich. Die Attraktivität eines Arbeitsplatzes bedeutet, dass jemand mit möglichst wenig körperlicher Tätigkeit möglichst viel Ergebnis schafft.“

„Das sind alles Details, die langfristig eine Rolle spielen“, erklärt Thomas Stahl. „Über die Jahre wird sich die nicht geringe Investition amortisieren – und das mit zufriedeneren Köchen.“ **teo**
www.hotel-zumanker.com

Spahn

Für ein Ambiente, das sitzt!

Spahn GmbH
Sitzmöbelfabrik
Kreuzwegstraße 20
D-48703 Stadthorn
Telefon: +49 2563-408-0
www.spahn.eu
katalog.spahn.eu



Ab nach Draußen

Der Frühling steht vor der Tür. Warum genießen Sie ihn nicht mit Double V, der Bierbank mit Anspruch? Gefertigt aus massiver Eiche und für alle Wetterlagen gerüstet.

Sitzaufgaben erhalten Sie auf Wunsch auch mit schnelltrocknenden, antibakteriellen Einlagen. Stoffe und Lack sind selbstverständlich UV-beständig.

