

# »DAS IST MEINE BESTE KÜCHE«



Spannende Einblicke: Die Restaurantgäste können dem Küchenteam in der offen gestalteten Küche bei der Zubereitung der Speisen zusehen

**In der Küche des neuen Hotel Orania Berlin hat Betreiber Dietmar Müller-Elmau nichts dem Zufall überlassen. In Zusammenarbeit mit Wolfgang Eibach wurde diese bis ins Detail geplant**

**Eigentlich konnte sich** Philipp Vogel, Küchenchef und Managing Director im Hotel Orania in Berlin-Kreuzberg (sh. S. 62), in das gemachte Nest setzen – oder besser gesagt in eine fertige Küche. Mario Corti, der kulinarische Direktor von Schloss Elmau, dem Schwesterhotel des Orania, hatte bereits mit Wolfgang Eibach von Eibach Küchen ([www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de)) alles geplant: Kombidämpfer, Herd- und Kühlanlage sind von MKN, die Spülmaschinen von Meiko; die Arbeitsplatten wurden fünf Zentimeter erhöht angebracht. »Ich habe lediglich noch einige Wünsche angemeldet wie beispielsweise einen zusätzlichen Backofen«, erläutert der Küchenchef. Zur Verfügung stehen ihm jetzt auch noch Gas- und Lavasteingrill.

Die offene Küche ganz ohne Barrieren zum Gast findet Vogel »sensationell«. Die Gäste sitzen dabei nicht direkt am Küchentresen, sondern es wurden Hochtische quer zur Küchenfront angeordnet. »Das Besondere an dieser Küche ist sicher, dass man sie fast komplett

einsehen kann – im Gegensatz zu den vielen sogenannten Showküchen, in denen nur gefinisht, aber nicht gekocht wird«, erklärt der Küchenplaner. Nicht einsehbar sind nur die Grobvorbereitung der frisch angelieferten Rohware wie auch die für Geschirr und Gläser separat vorgesehene und räumlich getrennte Spülküche. Alle Arbeitsplätze einer zeitgemäßen A-la-carte-Küche sind in der durch den Baukörper vorgegebenen Position durch kurze Arbeitswege organisiert. »Dies ermöglicht einer kleinen, aber wirkungsvollen Brigade vor den Augen der Gäste, hochwertige Gerichte mit großem Anspruch an Geschmack und Optik handwerklich erstklassig zuzubereiten«, erläutert Eibach, der sich sicher ist, dass die Küche im Orania Berlin derzeit seine beste sei.

MANUELA BLISSE

**»ICH HABE LEDIGLICH  
NOCH EINIGE WÜNSCHE  
ANGEMELDET.«**

PHILIPP VOGEL



Philipp Vogel beschränkt sich auf drei Zutaten pro Gericht, die er mit unterschiedlichen Methoden zubereitet