

Zwei Mythen



Links: Wolfgang Eibach, Alfred Giesen und Fritz Jungfleisch (v.l.n.r.) bei der Begegnung mit dem Methusalem.

Unten: Hotel Hochwiesmühle, Bexbach. Das erste Haus mit einer MKN-Herdanlage „Küchenmeister“, die heute noch in Betrieb ist.



begegnen sich

Nichts ist für Wolfgang Eibach spannender als die Planung von Großküchen. Mitten im Beziehungsdreieck von Funktionalität, Designanspruch und Budget, strebt er immer nur ein Ergebnis an: Rundum-Wohlbefinden für die Küchencrew, gepaart mit wirtschaftlichem Erfolg

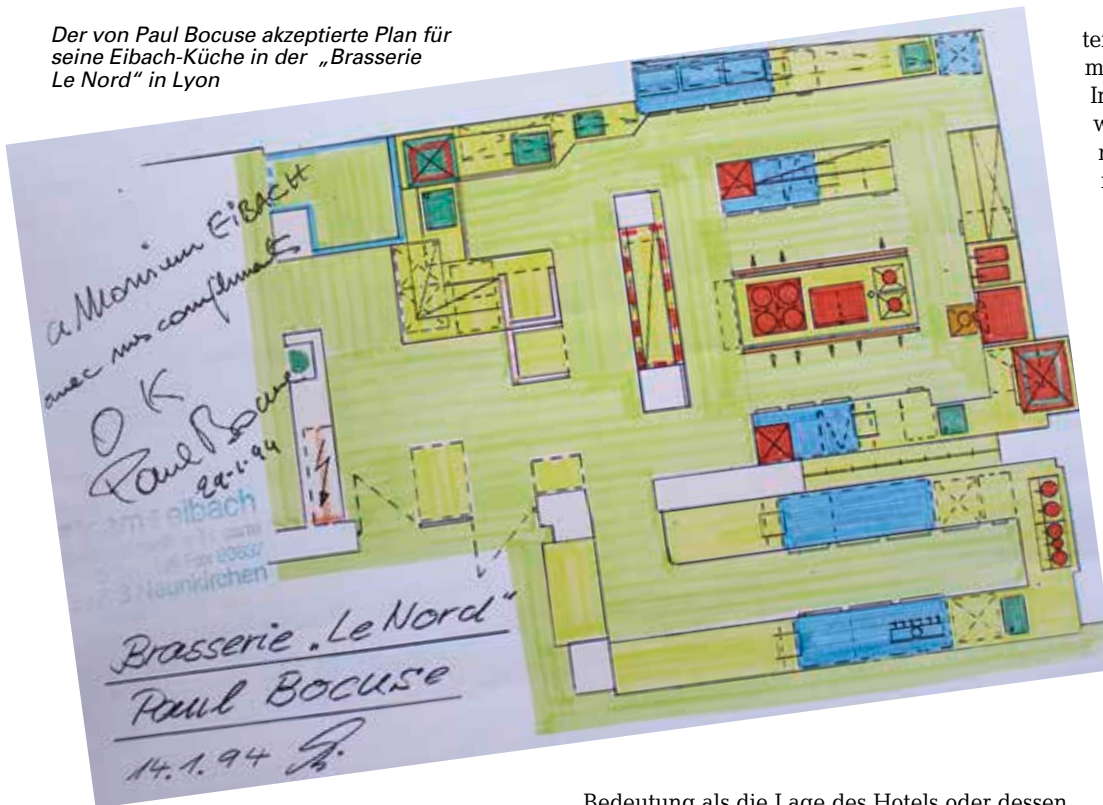
Den visionären Querdenker Wolfgang Eibach holte in Bexbach die Vergangenheit ein.

für Hoteliers und Gastronomen. „Locker werden, nicht verkrampfen“, lautet einer der Leitsätze von Wolfgang Eibach. Dass kreatives Chaos und Geradlinigkeit beim Verfolgen eigener Ziele einander nicht ausschließen müssen, beweist der Küchen-Guru mit seinem Unternehmen in Neunkirchen im Siegerland seit 35 Jahren. Seine selbstständige Tätigkeit als Küchenbauer begann Eibach 1982 mit der Planung der Gastronomieküche im Jagdschlösschen Ascheberg bei Münster, die bis 2017

in Betrieb war. Danach gelang ihm 1988 für die Bitburger Brauerei deren Flaggschiff „Simonbräu“ in Bitburg zu sanieren, sowie 1989 für Manfred Schwarz im Deidesheimer Hof die erste Sterneküche zu installieren. Der große Durchbruch kam 1994 mit den Topküchen für Paul Bocuse, Johann Lafer und Helmut Thielges sowie 1995 die Planung der Küche für Marc Haerberlin in Illhäusern. Topküchen von Eibach stehen u. a. in „Auerbachs Keller“ und im Stadtpfeiffer, dem Restaurant des Gewandhauses, in Leipzig, auf Schloss Elmau in Elmau, in der Krone in Hayna, im Landhaus Rüssel in Naurath, im früheren Tafelhaus von Christian Rach in Hamburg oder im Romantikhof Hof zur Linde in Münster-Handorf – alle mit der MKN-Herdanlage „Küchenmeister“ ausgestattet. Die Weichen für das Unternehmen wurden 1986 neu gestellt, als Sohn Dirk im Alter von 21 Jahren einstieg. Aus dem visionären Planer und Querdenker Wolfgang Eibach

und einer One-Man-Show wurde „Eibach – die Küche“, ein Unternehmen mit ausgezeichnetem Ruf und vielen Aufträgen. Querdenker sind meist Chaoten, die es geschafft haben. Es sind die Rebellen, die von der Schule fliegen und das Studium schmeißen um dann Epochales zu vollbringen. Alle großen Erfinder waren Querdenker, alle großen Planer, alle Menschen mit Lebensläufen, die man sich insgeheim für das eigene Kind wünscht. Wolfgang Eibach ist so einer: Er ist zwar nicht von der Schule geflogen, sondern hat brav den normalen deutschen Bildungsweg beschritten. Er hat auch nicht sein Studium geschmissen, sondern den Abschluss zum Großhandelskaufmann gesucht. Epochales aber hat er vollbracht, in dem er Gastronomen und Hoteliers, im Spannungsfeld zwischen Kosten und Nutzen, die beste Technologie, die der Markt hergibt, in ihren Küchen installierte. Die Gratwanderung zwischen Funktionalität und Design, Kosten und Kundenanspruch war und ist für den Küchen-

Der von Paul Bocuse akzeptierte Plan für seine Eibach-Küche in der „Brasserie Le Nord“ in Lyon



Papst eine ständige Herausforderung. „Das ist wie Autorennsport“, findet der Porschefahrer. „Wer vorn sein will, muss beste Technik mit bester Ergonomie und maximaler spezifischer Leistung koppeln. Nur damit erzielt man den höchstmöglichen Wirkungsgrad“. Vehement argumentiert Eibach deshalb nicht mit dem Preis, sondern mit dem Wert einer Küche, nicht über die Anfangsinvestition, sondern über die laufenden Kosten.

Küche als Erfolgsfaktor

Aktuellen Studien zufolge, berichtet Eibach, sei die technische Ausstattung und das kulinarische Angebot der Küche für den Gast von größerer

Bedeutung als die Lage des Hotels oder dessen Kategorie. „Selbstverständlich brauchen wir zur Realisierung die besten Hersteller. Diese Partnerschaften sichern langfristig das beste Kosten-Nutzen-Verhältnis und bestätigen über die Planung hinaus unseren Anspruch“. Die Partnerschaft zum Herdproduzent MKN z.B. besteht von Anfang an.

Die erste MKN-Herdanlage „Küchenmeister“ baute Eibach 1988 in die Küche des neuanernten Hotels und Landgasthofs Hochwiesmühle im saarländischen Bexbach. Mit Tatkraft und Mut hat Fritz Jungfleisch 1977 begonnen das Hotel zu einem modernen, inhabergeführten Rückzugsort für Erholungssuchende und Feinschmecker mit 75 Zimmern und Suiten zu machen. Es gilt heute als Platzhirsch im Saar-Pfalz-Kreis. Anfangs standen Ehefrau Karin und Küchenchef Alfred Giesen unterstützend an seiner Seite.

Ihre Antriebsfedern beim Start-up: Vor allem Spaß an der Arbeit. Vom „alltäglichen Kleinkram“ ließen sie sich nie den strategischen Blick trüben, folgten stets der Devise guten Ideen konsequent und zeitnah Taten folgen zu lassen. „Einmal beschlossene Pläne wurden ohne Zaudern umgesetzt“, sagt Fritz Jungfleisch. Heute ist der Hotelier froh darüber, damals nicht dem billigsten, sondern dem für ihn preiswertesten

ten Angebot gefolgt zu sein. „Das mit dem Herd war eine perfekte Investition, die ihren Preis wert war, und die wird nach langjährigem Gebrauch, wie man sieht, nicht teurer, sondern immer billiger“. Der damalige Küchenchef Alfred Giesen (heute Inspekteur im Landesamt für Verbraucherschutz, Saarland) erinnert sich: „Die 4-Meter-Herdanlage Küchenmeister war damals Hightech, das beste was in Deutschland auf dem Markt zu finden war – und das Erstaunliche dabei ist, sie reagiert nach 30 Jahren noch in allen Gängen“. Und so traf man sich gemeinsam zum Herd-Jubiläum und feierte „um den Herdblock herum“ das seltene Event. „Was sind die wichtigsten Informationen die Sie brauchen, um eine solche Küche zu planen?“

wollten wir vom Siegerländer wissen. Wolfgang Eibach, durch eine Operation optisch leicht gehandicapt, lacht, seine blauen Augen hinter der schlichten Brille aber verraten Energie und Tatendrang. „Von Fritz Jungfleisch wollte ich damals nur wissen, wie er sich in den nächsten Jahren engagieren möchte, welche kulinarischen Ziele und welche wirtschaftliche Steigerung er anstrebt, und ob er bereit sei, bauliche Veränderungen vorzunehmen. Alles andere was ich für die Planung wissen musste, erfuhr ich durch Beobachtung der Betriebsabläufe“. Wolfgang Eibach ahnte zu dieser Zeit noch nicht, zu welchem Mythos man ihn und den „MKN-Küchenmeister“ später einmal erheben würde.

Heinz Feller

Hotel Hochwiesmühle • 66450 Bexbach
www.hochwiesmuehle.de



Fotos: Heinz Feller

Heiko und Christiane Löffken und Küchenchef Oliver Windau vom Romantikhof Hotel Hof zur Linde bedanken sich bei Wolfgang Eibach.

Frische heiße PANCAKES per Knopfdruck

Der Gast sieht durch das Schaufenster wie sein Pancake gebacken wird.
Einfach und hygienisch.
Das Süße Highlight für Ihr Buffet!
Hof Göken 26169 Thüle Tel: 04495/1213
www.pancake-maschine.de
info@goeken-dispenser.de