

Küche à la carte

Das Hotel Hof zur Linde macht drei Viertel seines Umsatzes mit F&B. Die hochwertige Küchenausstattung ist der Schlüssel dafür.



Wolfgang Eibach

Welchen Stellenwert die Küche im Romantikhotel Hof zur Linde schon immer hatte, zeigt eine historische Kochstelle aus dem 16. Jahrhundert im Restaurant Herdfeuer-raum. Doch trotz der Pflege alter Traditionen war Christiane Löffken, die den Betrieb mit ihrem Mann in dritter Generation führt, moderner Technik und innovativen Arbeitsabläufen gegenüber immer aufgeschlossen.

2014 wurde daher gemeinsam mit dem renommierten Küchenplaner Wolfgang Eibach die 40 Jahre alte Küche abgerissen, unterkellert und eine neue, größere Küche realisiert.

Auf einer Fläche von insgesamt 400 Quadratmetern konzipierte er den Küchenbereich neu, wobei er unter anderem auch sechs Kühllhäuser integrierte. „Wir haben wie bei jeder unserer Küchen auch hier

Fotos: Romantikhotel Hof zur Linde

das zu dieser Zeit bestmögliche in Form, Funktion und Pflegeleichtigkeit verwirklicht. Ich bin mir sicher, dass die Köche dort vorher noch nie an einem vergleichbaren Arbeitsplatz gestanden haben“, erinnert sich Wolfgang Eibach rückwirkend an die Herausforderung für dieses Projekt.

Der dabei entstandene Herdblock, ein MKN Küchenmeister im Eibach-Design, zeichnet sich dadurch aus, dass sämtliche Fugen geschlossen wurden, sofern dies durch Schweißarbeit möglich war. Der rund 200 Quadratmeter große Küchenhauptraum wurde dabei so gestaltet, dass sich alle Posten in einer klassischen Reihung 90° zum Pass befinden. Links davon befindet sich die Patisserie, rechts davon, hinter einer eingezogenen Wand, die neugestaltete Spülküche.

Wolfgang Eibach legte bei seiner Planung besonderen Wert darauf, dass die Küche sowohl vom Altbau mit dem Schankbereich und den Restauranträumen als auch vom historischen Torhaus erreichbar ist: „Mit einem geringstmöglichen Anteil an Flächen für Verkehrswege ist es uns gelungen, eine Küche für heute und vor allem für morgen umzusetzen.“ Durch den gleichzeitigen Ausbau des Torhauses zur Eventlocation für bis zu 180 Gäste wurde die Küche gleichzeitig zum Zentrum im Hotel.

Bessere Kommunikation

Der Mut zu neuen Wegen zeigte sich 2014 auch in den großflächigen, graugefliesenen Küchenwänden samt roter Bordüre sowie im großen, teamfördernden Hotelschriftzug auf der farbigen Schalterblende der Herdanlage. Die halbhohe Brüstung bei den Arbeitsbereichen sollte nach der Vorstellung von Wolfgang Eibach mehr Kommunikation zwischen den Köchen erlauben. Für optimale Arbeitsbedingungen sollten auch Details wie die beheizten Züge für Suppentassen oder die über den Arbeitsbereichen der Patisserie installierten Steckdosen sorgen. „Mit Rückblick auf die letzten



Das historische Torhaus wurde gleichzeitig mit der Küche zur Eventlocation ausgebaut.

vier Jahre haben sich die Erwartungen und Wünsche mit der Arbeit in der neuen Küche erfüllt“, erklärt Küchenchef Nikolai Borell und ergänzt: „Die Planung von Herrn Eibach bezüglich der Technik und den Arbeitsabläufen erleichtert unsere tägliche Arbeit ungemein. Natürlich gibt es immer wieder Verbesserungen, die man ändern würde – man entwickelt sich ja stetig weiter. Sowas stellt sich aber erst nach längerer Nutzung heraus.“

So wurde die damals entstandene freie Zone zwischen Patisserie und Warmbereich zwar kein dauerhafter Chef's Table, doch seit dem Küchenneubau veranstaltet das Hotel einmal im Jahr eine große Küchenparty. „Trotz der Größe der Küche sind wir kommunikativ sehr zusammen gerückt, womit sich viele Missstände im Arbeitsablauf von Anfang an ausschließen. Im Großen und Ganzen ist die Küche ein Arbeitsplatz, auf den sich mein Team und ich täglich aufs Neue freuen“, so das Fazit von Nikolai Borell.

Dass der nach Kundenwunsch designte Herdblock durch die

fortschreitende Digitalisierung an Bedeutung verlieren könnte, sieht Wolfgang Eibach nicht: „Diese Küche ist nicht für die Serienfertigung von Essen, sondern als Genuss-Manufaktur gedacht – und da wurde schon immer eine individuelle Zubereitung erwartet, die auch

in Zukunft nur bedingt digital machbar ist. Und wie man zu sagen pflegt: Der beste Handwerker braucht das beste Werkzeug und das geben wir ihm nun schon seit mehr als 35 Jahren. Dabei setzen wir auf die Produktqualität von MKN.“ **udo** www.hof-zur-linde.de

Foto: Romantikhotel Hof zur Linde

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland

KANADISCHER HUMMER UND TIEFSEE-SCALLOPS

EXKLUSIVE DELIKATESSEN

Entdecken Sie unsere Nordatlantischen Spezialitäten.
Haben wir Sie neugierig gemacht?
Fragen Sie unseren Verkauf!

Royal Greenland Vertriebs GmbH
Otto-Lilienthal-Str. 23 · 28199 Bremen
www.royalgreenland.de
foodsales@royalgreenland.com
Tel.: 0421 - 55 90 35 14