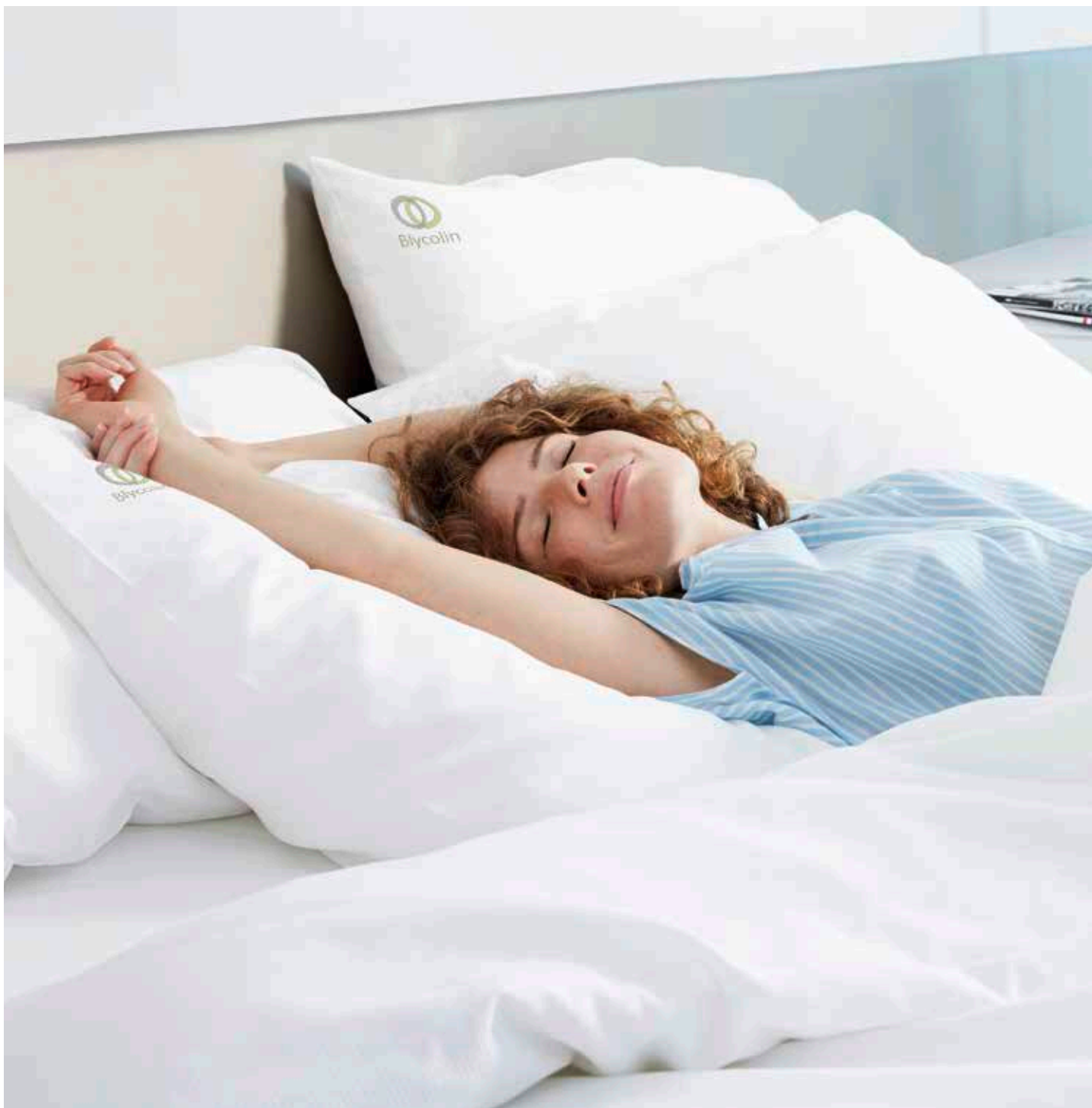


first class

DAS MANAGEMENT-MAGAZIN FÜR DIE HOTELLERIE



14

Interview mit Julia von Deines,
Falkensteiner Schlosshotel Velden

16

Erst die Profiküche
kocht die Sterne

22

Diese Trends verändern
die Hotellerie



HAUTE CUISINE

Sterne Koch Clemens Rambichler beginnt den Restart im Waldhotel Sonnora als Patron mit einer neuen Küche, die genau auf seine Bedürfnisse zugeschnitten wurde.



Clemens Rambichler setzt als jüngster 3-Sterne-Koch Deutschlands die Tradition seines Mentors Helmut Thieltges fort, um dem Gourmet-Restaurant Sonnora im gleichnamigen Waldhotel in der Eifel seine drei Sterne zu erhalten. Die Gästegaumen werden in Dreis mit Gerichten wie Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit Imperial Gold Kaviar auf Kartoffelrösti oder Medaillons vom bretonischen Hummer mit jungen Möhren, Blumenkohl und mit indischem Curry aromatisierter Champagner-Nage verwöhnt. Zur Zubereitung erlesener Leckerbissen hilft ein entsprechender Arbeitsplatz. „Wir haben im Waldhotel Sonnora bereits vor rund 30 Jahren die Postenküche für Helmut Thieltges geplant und eingerichtet. Nun war es an der Zeit, diese dem aktuellen Stand der Technik anzupassen“, erklärt Wolfgang Eibach, Küchenplaner und -einrichter von der Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen. Dabei ging es vor allem um technische Gerätschaften und Installationen, die innerhalb der letzten 30 Jahre gewissen Verschleiß und Weiterentwicklungen erfahren haben. Unter anderem wurde die Küche mit einem neuen KüchenMeister-Herdblock mit Induktionskochtechnik und Combidämpfern FlexiCombi MP und Junior MP mit HoodIn von MKN an den Posten bestückt sowie durch neue Zentralkälte mit Wärmerückgewinnung, eine Sicotronicanlage für ca. 50 % Energieersparung und ein effizienteres Zu- und Abluftsystem ergänzt.

Mehr Muße für das Wesentliche

Die Arbeit in einer Sterneküche ist nicht immer Zuckerschlecken, langes Stehen und die Hitze können Mitarbeitern zusetzen. Deshalb trägt für Wolfgang und Dirk Eibach der Schritt weg von der feurigen Gaskochstelle hin zum Induktionsherd ganz klar zur Verbesserung der Mitarbeiterzufriedenheit bei. „Ein Koch kommt im hektischen

Arbeitsalltag genug ins Schwitzen, da muss nicht auch noch die abstrahlende Herdhitze dazu beitragen“, ist sich Dirk Eibach sicher. Ebenso läge der Wirkungsgrad von Induktion bei ca. 90 Prozent, während Gas nur auf ca. 50 Prozent komme – ein weiterer Vorteil. Zusätzlich wurden auch ergonomische Aspekte beim Möbel- und Geräteeinbau berücksichtigt. Der Herd, der beim vorherigen Küchenbau 1992 bereits vorhanden war, hatte eine Höhe von nur 83cm und keinerlei Stauraum im Unterbau. „Clemes Rambichler ist über 1,80m groß, er musste sich an so einem Herd permanent bücken, das ist belastend für den Rücken“, erläutert Wolfgang Eibach. Der neue Küchenmeister von MKN hat auf Wunsch von Clemens Rambichler eine Arbeitshöhe von 100cm und der Unterbau verfügt nun über einen Bratofen, Heißhalteschubladen für jeden Arbeitsplatz und weiteren Stauraum. Überhaupt sind alle Arbeitsflächen nun fast ausnahmslos auf die gleiche Höhe gebracht worden. „Wir erleichtern den Mitarbeitern auf diese Weise die Arbeit, sodass sie sich besser auf die Produktion konzentrieren können, wodurch Bruch und unnötiger Abfall der eingesetzten Ware verhindert und somit langfristig unnötige Kosten eingespart werden“, erklärt Dirk Eibach.

Als etwas knifflig gestaltete sich die Tatsache, dass um eine Säule in der Mitte des Raumes herum geplant und eingerichtet sowie auch Wandvorsprünge berücksichtigt werden mussten.

Das gesamte Küchenambiente hat durch großformatige anthrazitfarbene Fliesen an Eleganz gewonnen. An den Ausgaben ersetzen nun massive schwarze Granitplatten (Nero Assoluto) die ehemaligen Edelstahlplatten. Dies sieht nicht nur edler aus, sondern überträgt auch die Wärme der Wärmestrahler besser auf die angeordneten Teller, sodass diese und die Speisen länger genießbar bleiben. Ein wichtiges Detail für eine Sterneküche ist auch, dass beim Servieren nun

etwaiger Edelstahl-Abrieb, der auf der Tellerunterseite haften bleiben könnte, komplett ausgeschlossen werden kann und so eventuelle graue Ringe auf dem Tischtuch des Gastes kein Thema mehr sind. „Wir blicken auf 40 Jahre Erfahrung im Planen und Einrichten von Küchen zurück. Mein Vater hat schon eine Küche für den Spitzenkoch Paul Bocuse geplant und teilweise eingerichtet, wir achteten hier, wie dort auch auf die kleinen Details“, bekräftigt Dirk Eibach.

Nachhaltig kalkulierte Kosten

Auch auf Ressourcenschonung achtet der Planer. Möbel, die noch weiterbenutzt werden konnten, blieben auch in der Küche oder werden an anderer Stelle im Haus weiter genutzt, was nicht nur die Umwelt sondern auch das Budget schont. Beispielsweise waren in der Pâtisserie die Speiseeisposten-, die Vorbereitungsmöbel sowie die CNS-Tischplatte der Frühstücksküche noch so hochwertig und an richtiger Position ge- und verbaut worden, dass sie so komplett wieder zum Einsatz kommen konnten. Auch das über 4m lange Ausgabebord mit eingebauten Steckdosen, welches links und mittig auf zwei runden 80er-Rohr-Stehern auf der alten Arbeitsplatte vollflächig verschweißt aufgeständert sowie rechts an der Wand montiert war, wurde vor Ort gekürzt und in eine links von der Decke abgehangene, rechts an die Wand geschraubte und mit LED-Lichtband versehene Version umgebaut. „Die von uns vorgegebene Qualität und Ausführung ist so langlebig, dass sich teilweise auch nach 30 Jahren noch Umbau oder Reparatur lohnen und die Möbel bzw. Geräte weiter gut nutzbar sind“, sagt Wolfgang Eibach. In der neuen Küche fügen sich vorhandene und neue Elemente nun zu einem harmonischen Ganzen – die perfekte Umgebung für weitere kulinarische Kreationen von der Hand des Patrons Clemens Rambichler und seiner Postenchefs.

EDELSTAHL STATT CHROM

Wasser ist eine wertvolle Ressource, mit der die Gastronomie gewissenhaft umgehen sollte. Die Bereitstellung von Trinkwasser ist mit einem erheblichen Aufwand verbunden. Der Armaturenhersteller Echtermann bietet sinnvolle Lösungen, die einer nachhaltigen Ausrichtung gerecht werden sollen. Das Chrom VI-Verbot (REACH) führte Echtermann auf die nächste Ebene der Nachhaltigkeit. Die REACH-Verordnung widmet sich unter anderem der Frage nach potenziellen Gefahren durch Chrom VI für Gesundheit und Umwelt. In der Anwendung gilt es als giftig, mutagen, karzinogen, brandfördernd, explosiv und ätzend. Aus diesem Grund wird seit 2017 eine Sondergenehmigung benötigt, wenn innerhalb der EU Produkte mit Chrom IV beschichtet werden. Daher präsentiert Echtermann nun die Edelstahl-Geschirrabrausen-Serien Top Clean, Euro Clean und Comfort Clean. Mit über 450 Varianten bietet das Sortiment für jeden Anspruch die richtige Geschirrabrause. Mit der neuen Edelstahl-Geschirrabrausen-Linie legt der Hersteller aus dem Sauerland sowohl in der Produktion wie auch bei den Produkten Wert auf Gesundheit, Wirtschaftlichkeit und Energieeffizienz. Die ergonomischen und passgenauen Lösungen sind für die Spül- sowie Großküche, den Thekenbereich und Show-Cooking-Bereiche gemacht. Weiterhin enthält das Portfolio Wasserarmaturen, Thekenarmaturen, Sensorarmaturen, Entleerhähne, Deckel-Drehgelenke, Sicherheitsarmaturen und Schlauchaufrollsysteme aus Edelstahl. Echtermann bietet eine Garantie von 15 Jahren auf ausgewählte Produkte der Premium-Linie.

