



Effiziente Küche

20 Jahre führen Wolfgang und Eva Schmidt ihre Traditionsfleischerei im Siegerland in fünfter Generation. Seit 1. November 2010 setzen sie ihren hohen Qualitätsanspruch als „Gelebte Gastlichkeit“ auch im wenige Gehminuten entfernten Restaurant/Hotel „Kochschmiede“ um.

Die „Kochschmiede“ in ihrem Geburtsort ist für Eva Schmidt eine ganz emotionale Sache. Nach familiären Schicksalsschlägen hat sie sich damit einen Lebensraum erfüllt und gibt ihre Erfahrungen als gelernte Hotelfachfrau und routinierte Geschäftsfrau jetzt an die nächste Generation weiter. Dazu zählt neben sieben weiteren Mitarbeitern der 23-jährige Küchenchef und gebürtige Wilnsdorfer Christian Sturm, der seine Ausbildung in der „Pfeffermühle“ in Siegen absolvierte und sein Können nun hier unter Beweis stellen möchte. „Bei uns soll sich jeder Gast wohlfühlen, und er hat die Zeit, die er zum Essen will und braucht, um hier den schnelllebigen Alltag für eine gewisse Zeit zu vergessen. Tische werden nicht doppelt besetzt, obwohl wir es könnten. Das ist mein Gedanke von Gastlichkeit“, erklärt Eva Schmidt. Und das hat viele Gäste seit der Eröffnung überzeugt. Das in drei Räume gegliederte Restaurant entwickelt sich prächtig. Im Restaurant, Ka-

minzimmer und der Lounge begegnen sich Siegerländer, externe Frühstücksgäste, Touristen oder Unternehmerpersönlichkeiten, obwohl keine Werbung gemacht wurde. Von der hohen Qualität des Fleisches der Metzgerei hat sich Christian Sturm zwei Monate vor seinem Arbeitsantritt als Mitarbeiter in der Fleischerei überzeugt. „Nur so kann ich diese Qualität auch den Gästen in meinen Speisen vermitteln“, betont er – egal ob es sich dabei um Bodenständiges von der „Schnitzelkarte“ wie das Siegerländer Krüstchen auf Schwarzbrot mit Spiegelei, Pommes



„Keine Fuge ist die beste Fuge.“

Wolfgang Eibach

und Salatbukett (9,80 €), Fleischsuppe mit Eierstich und Wurzelgemüse (4,50 €) oder Hauptgerichte wie Himmel und Erde im Siegerland, Dreierlei Braten mit Kartoffeln und Marktgemüse, Schweinefilet unter Jeffel-Senfkruste oder Filetsteak in Pfeffersauce, Kroketten und Salat (9,80 bis 24.50 €) handelt. „Der Name Kochschmiede steht für die Verbindung von Handwerk und Tradition mit der Moderne. Das können die Gäste bei uns erleben“, sagt Eva Schmidt.

Details erleichtern Arbeit

Vom Erfolgspotenzial der „Kochschmiede“ ist auch der Küchenplaner Wolfgang Eibach aus dem wenige Kilometer entfernten Neunkirchen überzeugt, den Eva Schmidt mit der Konzeption der Küche und der Getränkeke im Restaurant beauftragte: „Nun kann man sich hier davon überzeugen, wie das qualitativ hochwertige Rohprodukt aus der Fleischerei schmeckt, wenn es aus der Pfanne auf den Teller kommt – und die zählt

Foto: Konrad Dornier/Hotel Kochschmiede



Über dem Pass: Hängende Borde.



Am Becken: Hebel-Überlaufventil



Unter dem Pass: ein von beiden Seiten zugängiger Wärmeschrank.

Eingesetzte Technik (Auswahl)

- **Herd:** „KüchenMeister“ MKN design eibach
- **Kaffeemaschine:** Jura
- **Kasse:** Vectron Systems
- **Kombidämpfer:**
2 x MKN (HansDampf compact & junior)
- **Lüftung:** CNS-Technik design eibach
- **Mikrowelle:** Panasonic
- **Möbelanlage:** Stahl design eibach
- **Spülmaschinen:** Meiko
- **Würfeleisbereiter:** Wessamat



Gläserdusche an der Theke.



Auch am Tresen keine Fugen, sondern glatte Oberflächen.

laut Feinschmecker zu den 400 besten des Landes.“ Der Küchenexperte war neben der Innenarchitektin Birgit Hirsch aus Burbach erste Wahl bei der Umsetzung ihres Lebensraums. „Kompromisse sollte es dabei nicht geben. Optik, Technik, Funktionalität, Nachhaltigkeit und Stabilität sind mir wichtig. Die Pläne lagen in der Schublade, der Umbau dauerte acht Wochen“, berichtet sie. Und so wurde auf einer Fläche von 3,40 m Breite und 6,50 m Länge eine gute, produktive Basis für den jungen Küchenchef geschaffen. Wolfgang Eibach setzte um, was er für die Aufgabenstellung der Familie Schmidt für richtig hielt: „Diese Art der Küche hat den Gedanken gefördert, dass man mit Gutem auch Gutes erzeugen kann, was die Familie in der Fleischerei ohnehin lebt.“ Die Küche ist durch einen Gang klar in Koch- und Spülbereich unterteilt. Optisch auf den ersten Blick viel Edelstahl mit glatten, fugenlosen Flächen und runden Ecken, sind es Details, die dafür sorgen, dass Chris-

tian Sturm und sein zweiter Koch alles in Griffnähe haben, um ein optimales Gericht auf den Teller zu bringen: die einzeln angefertigte Blende des KüchenMeister-Herds mit zwei extra Schaltern, ein von zwei Seiten zugänglicher Wärmeschrank unter dem Pass, der die Bestückung durch die Spülkräfte erleichtert, 2 x 6 Kühlzüge unter dem Herd, 2 Kombidämpfer verschiedener Größen rechts neben bzw. über dem Herd, von der Decke hängende Borde mit runden Rohren für Kleinteile und Geschirr, die leicht zur Spülmaschine abfallende Oberfläche der Geschirrrückgabe, die ein Herunterfallen von Geschirr durch einen „Wulstrand“ (10 mm) verhindert und Flüssigkeiten zum Waschbecken abfließen lässt oder die

Wärmebrücke mit drei separat beheizbaren Zonen. Ein Clou ist die zum Posten hin aufgeklebte, magnetische Chromstahlleiste, an denen die Bons hängen.

Neue Aufgaben

Die praktischen Details gibt es auch an der Getränketheke im Restaurant, so z. B. die 24-karätigen, vergoldeten Griffe – wie in der Küche – die niemand schnell mal „zuknallt“, ein patentiertes Hagola-Prismenlochblech unter dem Zapfhahn, das die Tropfenbildung an den Gläsern verhindert oder die darin integrierte Gläserdusche. Eva Schmidt will 2011 noch weitere Dinge umsetzen, z. B. eine „Sommer-Lounge“ im Untergeschoss inklusive Freisitz, „und frühestens gegen Jahresende der komplette Umbau der sieben Gästezimmer“. „Aber zunächst genießt das Restaurant unser aller Leidenschaft, damit sich die Gäste auch weiterhin so wohl bei uns fühlen wie bisher“, schließt sie. **mth**
www.kochschmie.de

„Gepflegt wird, was leicht zu pflegen ist.“

Wolfgang Eibach