



Das Gebäude-Ensemble der „Pfeffermühle“ in Siegen

Küchen großer Meister

Die Küche von Dirk Rosenkranz und Guido Berg, Restaurant „Pfeffermühle“ in Siegen

„Das Beste für ihre Gäste“ garantiert Familie Rosenkranz seit gut 40 Jahren und versteht darunter die bewährten gastronomischen Leistungen in Restaurant und Bankettservice ebenso wie in der kleinen, feinen Hotellerie.

Zur Absicherung des Rosenkranz'schen Geschäftsmottos entschloss man sich zu einer Küchenmodernisierung mit solider MKN-Technik. Auslöser dieser Maßnahme war das Ziel, das à-la-carte-Geschäft auszubauen, um es als Visitenkarte für das Bankett-Geschäft einsetzen zu können. Zur Erreichung dieses Ziels war eine Neuorientierung im à-la-carte-Bereich erforderlich sowie ei-

ne niveaugleiche Leistung der beiden Bereiche à-la-carte und Bankett.

Zunächst spülte Freund Zufall den kochbegabten Guido Berg in die Rosenkranz Gastronomiebetriebe, der sich bestens für den Posten des à-la-carte-Küchenchefs eignete. Dafür musste nun allerdings noch dessen Arbeitsplatz der künftigen Anforderung angepaßt

werden. Die Küche des Rosenkranz'schen Familienbetriebs war nämlich 1993 in erster Linie auf das Bankettgeschäft ausgerichtet worden; Das à-la-carte-Geschäft spielte bisher eher eine Nebenrolle. Denn auch mit dem 1999 entstandenen Erweiterungsbau für Hotel und Gastraum war zunächst lediglich an die Beköstigung von Hausgästen sowie das Angebot eines Mittagstisches – der al-

lerdings inzwischen wieder eingestellt wurde - gedacht worden.

Jetzt galt es also, bei räumlich unverändertem Küchenvolumen, die beiden Arbeitsareale à-la-carte- und Bankett-Küche der gewünschten Neuorientierung anzupassen.

Um diesen künftigen Anforderungen zu entsprechen, ohne das Bankett-Geschäft zu be-



Ein Auszug aus der „Pfeffermühlen-Edition“

größert und um ein Feld mit Kontaktwärme sowie eine MKN-PowerBlock-Griddleplatte vervollständigt. Somit verfügen jetzt beide Produktionsseiten über je eine Griddleplatte. Das brachte eine deutlich erhöhte Flexibilität.

Ergänzend kam noch ein MKN HansDampf Kombidämpfer hinzu. Dadurch erfuhr die à-la-carte-Kapazität eine qualifizierte Verdreifachung. Küchenchef Guido Berg konnte nun sein à-la-carte-Angebot engagiert darauf abstimmen. Dass dieser ein gewichtiges Mitspracherecht in den Diskussionsrunden zwischen Vater und Sohn Rosenkranz mit Küchenplaner Wolfgang Eibach hatte, war selbstverständlich, schließlich galt es ja, die Technik nach dessen realistischen Vorstellungen auszurichten.



Manfred (rechts) und Dirk (links) Rosenkranz setzen schon seit 30 Jahren auf die professionelle Arbeit ihres Freundes und Profi-Küchenplaners Wolfgang Eibach

einträchtigen, musste zunächst der bestehende MKN-Küchenmeister-Kochblock technisch auf neuesten Stand gebracht und die Herdfläche verdoppelt werden: Die um die 6-fache Leistung erhöhte MKN-Induktion wurde zum Hauptanteil der thermischen Fläche ver-

Als weitere Maßnahme erhielt der Pass eine schwarze Granitplatte. Das geschah in erster Linie aus praktischen Gründen, weil der Stein zum einen als Wärmespeicher funktionierte und zum anderen dadurch im à-la-carte Service das Por-

Huch! Die Küche brennt. Wer haftet?
Gehen Sie auf Nummer sicher:
www.reven.de/kuechenbrand

REVEN® Luftreiniger · Tel.: +49 (0) 7042-373-0



Der veränderte Kochblock im Überblick

te kaum noch vorstellbar: Manfred Rosenkranz, von Beruf Großhandelskaufmann, und seine Frau Ute, von Beruf Schneiderin, eröffneten zunächst ein Tante-Emma-Lädchen, das später zu einem Imbiss-Betrieb wurde. Hier trat Freund Zufall das allererste Mal auf den Plan: Das Unternehmerehepaar erhielt den Auftrag, das Buffet für eine Feier zu liefern, was sie durchaus erfolgreich realisieren konnten, denn daraus entwickelte sich nun rasch ein florierender Partyservice, und diese gastronomische Erfolgsstory nahm ihren Lauf.



HansDampf; hier der 6.1 Gold mit WaveClean und FlexiRack Quereinschub

zellen keine schwarzen Ränder mehr auf den Tischdecken hinterlassen kann. Außerdem hat er auch noch eine hochwertige optische Wirkung. Manfred Rosenkranz zum Umbau: „Für uns war zweifache Kompetenz ausschlaggebend, die thermisch-gerätetechnische des Premiumherstellers MKN gepaart mit der des Küchen-Gurus Wolfgang Eibach; das brachte uns erneut eine unbetroffenen gute Problemlösung.“

Gastronomische Seiteneinsteiger

Wie es mit dem Familienbetrieb Rosenkranz in den 60er Jahren begonnen hat, ist heu-

1993 erwarb das Ehepaar Rosenkranz ein ehemaliges Gasthaus aus dem Jahr 1905 als Ursprungsgebäude ihres heutigen Betriebsstandorts in der Frankfurter Straße am Siegener Ortsrand. 1999 kam ein Erweiterungsbau für den Hotel- und Restaurantbetrieb hinzu; der Küchentrakt bildet das Verbindungsstück beider Gebäudeteile. Damit umfaßt das Gesamtobjekt eine Grundfläche von insgesamt rund 700 qm.

Zwischenzeitlich hatte Sohn Dirk seinen Berufswunsch realisiert, ist Koch geworden und heiratete die Restaurantfachfrau Silke. Heute liegt die Geschäftsführung der Rosenkranz Gastronomiebetrie-be GmbH bei Vater Manfred und Sohn Dirk Rosenkranz gemeinsam. „Wir verwenden in unserer Küche vornehmlich heimische Produkte, sodass wir in einem doppelten Verständnis eine re-

Die Pfeffermühle auf einen Blick:

Unternehmen:	Rosenkranz Gastronomie GmbH, Restaurant Hotel Pfeffermühle, Frankfurter Straße 261, Siegen
Geschäftsführung:	Manfred und Dirk Rosenkranz
Betriebsteile:	- Bankettgeschäft - Restaurant - Hotel - Bewirtschaftung der Weißtalle im benachbarten Kaan-Marienborn (für bis zu 300 Personen)
Hotel:	60 Betten in 27 DZ 7 Tagungs- und Festräume für 10 bis 300 Personen mit insgesamt 748 Sitzplätzen
Zimmerpreise:	EZ – 63 EUR, DZ – 85 – 95 EUR
Auslastung:	Mo bis Do 100 Prozent Fr bis So 70 Prozent
Restaurant:	150 m² Gastraum mit 75 Sitzplätzen 70 m² Terrasse mit 70 Sitzplätzen
Küchenstil:	regionale, leichte Küche mit heimischen Produkten
Preis/Abendessen:	Menü à la carte 17 bis 38 EUR 30 – 65 wochentags à la carte
Gäste/Tag:	50 bis 1.000 – Bedarfsgastronomie / Wochenenden
Mitarbeiter:	20 Festangestellte, davon 6 Köche, darunter Dirk Rosenkranz, Chef de Cuisine Guido Berg, Küchenchef à la carte Dieter Biel, Küchenchef Bankett und 4 Auszubildende (Köche), 3 Auszubildende (Service) sowie 15 bis 20 Aushilfen
Umsatz:	2007: 2,0 Mio. EUR bei gleichbleibender Entwicklungstendenz
Thermik (von MKN)	Investitionssumme der techn. Aufrüstung rd. 70.000,-,-EUR zzgl. MwSt
Combi-Dämpfer:	1 Kombidämpfer HansDampf 6.1 Gold mit WaveClean und FlexiRack Quereinschub
Classic:	
Aufrüstung der MKN-Küchenmeister-Anlage mit:	2-Zonen-Vitro-Ceran-Herd, 2 Elektro-Griddleplatten mit MKN-PowerBlock Spezial-Sandwichmaterial, 4x Insel-Flächeninduktion, je 10 kW, 1 Elektro-Kochmarie mit Entleerungssystem

gio-nale Küche bieten, die möglichst leicht ist“, erklärt Dirk Rosenkranz. Und Manfred Rosenkranz ergänzt: „Den Gedanken des regionalen Spezialitätenangebots runden wir mit unserer ‚Pfeffermühlen-Edition‘ ab. Dabei handelt es sich um Zubereitungen nach unseren Rezepturen - Blut-, Leber-, Jagd- und Mettwurst aus Fleisch unserer Region, Lachs, Forellen, Gänse- und Entenbrust aus eigenem Rauch, selbstgemachte Nudeln mit außergewöhnlichen Zutaten sowie Kuchen, Torten und Konfekt - damit unsere Gäste auch zu Hause unsere Pfeffermühlen-Qualität genießen können.“

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Alte Pfarrey Am Aasee · Auerbachs Keller · Paul Bocuse · Brauerei + Gasthof Aying Burg Wernberg · Caritas · CVJM · DJH · Doerr Feudingen · Em Krütze Köln · Freinsheimer Hof · Herrnhuter Mission · Herzog von Burgund Hirschen Eglisau · HSH Sylt · Hochwiesmühle · Johann Lafer · Landhaus Scherrer · Landhaus St. Urban · Löwen Eggenstein · Zürich · Mundus Vini · Hotel Menge · Mesa Münzwerk + Naschwerk Siegen · Weingut Nack · Namenlos Ahrenshoop · Palace St. George Pfeffermühle Siegen · Rheinhotel Bacharach · Schäfer Shop · Schloß Monaise · Schwarzbrenner Siegen · Schwarzer Hahn · Sonnora Dreis · Stadtpfeiffer Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Wartenberger Mühle · Zugbrücke Grenza
www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de