



Eine optimale Raumausnutzung kennzeichnet die neue Küche im Stüber's Rheinhotel Bacharach

## EFFIZIENZ AUF KLEINSTEM RAUM

Seit 17 Jahren lenken Sabine und Andreas Stüber gemeinsam die Geschicke in Stüber's Rheinhotel Bacharach – ein Zeitraum, in dem das Inhaberehepaar den Landgasthof nicht nur am mittlrheinischen Markt etabliert hat, sondern ihn auch stetig modernisierte und vergrößerte. Dazu zählt auch die Erneuerung der Küche im vergangenen Jahr, in der Andreas Stüber gemeinsam mit seinem Bruder Johannes regionaltypische Spezialitäten aus Bio-Produkten zubereitet. Insgesamt 150.000 Euro investierten die Betreiber in neue Technik und ließen den kleinen Raum umgestalten – um bessere Arbeitsbedingungen zu schaffen, effektivere Bewegungsabläufe zu erzielen und den Qualitätsstandard halten zu können. Beauftragt wurde damit der Küchenplaner Wolfgang Eibach, dessen wichtigste Veränderung es war, den Herdblock nicht mehr an der Innenwand zu platzieren, sondern an der gegenüberliegenden Fensterfront. Das macht nicht nur den Köchen die Arbeit angenehmer, sondern schafft zusätzlichen Stauraum: Während die Wand über dem alten Herdblock ungenutzt bleiben musste, hängen an ihr jetzt Schränke für das saubere Geschirr. Am neuen Standplatz wurde ein fugenloser »KüchenMeister«-Kochblock von MKN installiert. Ausgestattet ist dieser mit zwei Elektro-Flächen-Induktionsherden, einer Fritteuse, einer Elektro-Griddlepfanne, einem vierflammigen Gasherd und Kühlschränken. Darüber hinaus stehen den Köchen ein Heißhaltegerät, eine Bainmarie und zwei Kombidämpfer zur Verfügung. Die Küchenmitte nimmt der Edelstahlpass ein, der mit einer schwarz polierten Granitplatte und einer Wärmebrücke samt Halothermstrahlern versehen ist. Zusätzlich wurde eine 2/1 GN Bainmarie eingebaut. Beibehalten hat man im hinteren Teil der Küche die Kühlzelle und den Platz für verschiedene Küchenmaschinen. Hierhin wurde auch die neue Spülmaschine von Meiko verlagert – die alte stand zuvor unter den Fenstern.

Infos: [www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de)

## KOMBIDÄMPFER TO GO

Die Convotherm Elektrogeräte GmbH erweitert ihre »Mini«-Produktpalette um den »OES 6.10 mini mobil«. Der neue Kombidämpfer ist mit einem Wassertank versehen und eignet sich so auch für den Außer-Haus-Betrieb ohne Festwasseranschluss. Eine Tankfüllung reicht dabei je nach Garprogramm für bis zu zwölf Stunden. Unterstützt wird der mobile Charakter durch die geringen Abmessungen von 515 x 777 x 732 Millimeter (B x T x H) und ein Gewicht von 67 Kilogramm. Platz finden im »OES 6.10 mini mobil« sechs 40 Millimeter 1/1 tiefe GN-Behälter. Infos: [www.convotherm.de](http://www.convotherm.de)



### ANZEIGE



Knackiges Gemüse und herrliche Backwaren haben ein Geheimnis:

PURITY Steam für Kombidämpfer und Backöfen

- Jetzt auch mit ACS Technologie: das ideale Instrument zur Überwachung und Verwaltung der Filter-Kerndaten
- Maschinenschutz durch Vermeidung von Kalkbildung
- Verbesserte Durchflussleistung

BRITA Professional – Die Experten für Wasserfiltration

Besuchen Sie uns auf der Internorga in Hamburg vom 13. – 18.03.2010 Halle B2 EG, Stand 101

[www.professional.brita.de](http://www.professional.brita.de)

**BRITA**  
Professional