

Perfekt nach Maß

Seit über 25 Jahren ist Wolfgang Eibach mit seinem Team ein gefragter Partner von Küchenchefs und deutschen Küchentechnikherstellern. Trendkompass befragte ihn zu seinen Ansprüchen bei der Planung und Umsetzung einer Profiküche.



Foto: Eibach

TK: Wie viele Küchen planen Sie jährlich?

Eibach: Im Schnitt sind es zehn Küchen in der Gastronomie, Hotellerie und anspruchsvollen Gemeinschaftsverpflegung, manches Jahr auch mehr. Das sind alles Maßanfertigungen, denn wir betrachten jedes Objekt als eine eigenständige Aufgabe im Sinne des Betreibers. In der Regel planen wir Küchen bis etwa 300 Essen täglich. Den Schwerpunkt haben wir in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie.

TK: Wie gehen Sie in der vorbereitenden Planungsphase vor?

Eibach: Wir wollen nicht nur technisch perfekte Arbeitsplätze bauen, sondern auch attraktive. Je angenehmer ein Koch seinen Arbeitsplatz empfindet, desto mehr Leistung bringt er. Zuvor muss ich ergründen, wer der Investor ist: der Patron oder der Nutzer. Meist ist dies der Patron. Dann ziehen wir natürlich auch den Küchenchef hinzu, der mit seinem Team in der neuen Küche arbeiten muss. Viele Menschen haben ja auch bestimmte Vorlieben bei allem was sie tun, weil sie dies lange gewohnt sind. Und bevor ich einen Menschen „drehe“, plane ich lieber die Technik um den Menschen, damit dieser sich weiter wohlfühlt.

TK: Auf welche technischen Details achten Sie bei der Küchenplanung und -ausstattung besonders?

Eibach: Zum Beispiel auf den Standard unserer Tischplatte. Diese ist bei allen unseren Küchen vorwiegend abgerundet. Innen ist sie mit Blähglas stabilisiert; ein Recyclingglas in Form kleiner Kügelchen, die mit unverrottbarem Kleber verbunden werden. Die Tischplatte hat dann einen Innenaufbau stabil wie Beton, eingefasst von zwei Millimeter starkem Edelstahl. Damit haben Schädlinge absolut keine Angriffsfläche mehr. Um diese Schädlinge auch von unten abzuhalten, stellen wir unsere Möbel außerdem noch auf Betonsockel. Generell gibt es keine hohlen Stellen, keine scharfen Ecken, alle Aufkantungen sind nahtlos verschliffen. Oder unsere Becken und Vertiefungen. Die sind mit einer umlaufenden Prägung versehen, in die man ein Blech einlegen kann. Dieses Blech hat die Stärke wie unsere normalen Tischplatten, also zwei Millimeter, die Prägung ebenfalls, sodass also ein Becken, wenn es nicht benötigt wird, durch Abdecken dieser Platte zu einer durchgehend glatten Arbeitsfläche wird. Wichtig ist in diesem Zusammenhang ebenfalls, dass die Steher von Aufsatzborden oder Aufsatzschränken oder allen Teilen, die oberhalb der Tischplatte noch gebraucht werden und sich nicht abhängen lassen, über Rundrohrsteher so mit dem Unterbau verbunden sind, dass aus der Tischplatte quasi das Rohr herauswächst und man die ehemals vorhandene Schweißkante etwa fünf bis zehn Millimeter oberhalb der Platte nicht mehr erkennen kann. Das soll durchgeschweißt und verschliffen sein, damit auch das alles wie aus einem Guss wirkt. Wir wollen dort auch keine Stoßecken haben, aus denen sich vielleicht nur noch mit dem Zahnstocher der Schmutz entfernen lässt. Einfach drüberwischen und schon ist die Fläche sauber. Sicher sind wir damit nicht alleine, aber wir sind diejenigen, die dies konsequent umsetzen.

TK: Uns fallen auch Ihre Griffe auf: Sind die anders als üblich?

Eibach: Ja. Unsere Küchen haben Bügelgriffe und keine Hohlgriffe zum Reinfassen. Auch das ist hygienischer, bietet aber auch optisch etwas für das

Auge. Man kann diese Griffe nicht nur greifen, man sieht auch, ob solch ein Griff hygienisch noch unbedenklich ist. Außerdem kann ein Koch an solch einen Griff auch mal ein Handtuch hängen, was sich bei den Muschelgriffen beispielsweise nicht realisieren lässt. Was dann? Dann zieht der Koch den Schub heraus, hängt das Handtuch so drüber und klemmt es ein. Was sicher nicht hygienisch ist. Damit ist die Hygiene aber noch nicht erschöpft. Es gibt in der Praxis Küchen mit so genannten Hygienekragen. Nun, ein Kragen läuft um etwas herum. Und bei den Küchen, die ich jetzt anspreche, ist der Kragen aber nur aufgesetzt. Solch ein Kragen verschmutzt leichter und ist auch schwieriger zu säubern. Wir liefern Küchen mit flächenbündig eingeschweißten Bauteilen ohne Stoßecken. Ein weiteres Thema ist die Effizienz der Kühlung in einer Küche. Wir differenzieren bei der Planung einer Küche so, dass es für jedes wesentliche Lebensmittel eine artgerechte Kühlung gibt.

TK: Können Sie das bitte konkretisieren!

Eibach: Wir haben im Zweifelsfall an einem einzigen Arbeitsplatz drei Klimazonen. Fisch ist in einem Fischkühlabteil, Fleisch in einem Fleischkühlabteil, Milchprodukte oder Käse und Ähnliches sind wiederum in einem separaten Kühlabteil. Und keines dieser Abteile wird von dem Luftstrom des anderen Abteils durchzogen.

TK: Kombinieren Sie auch technische Ausstattungen miteinander und bauen diese in den Block mit ein?

Eibach: Wir bauen grundsätzlich nach individuell abgestimmter Zeichnung, was auch für das Einpassen der Geräte gilt. Sicher ist es heute die Regel, standardisierte Teile mit Passstücken irgendwie zu kombinieren und passend zu machen. Bei unseren Küchen wird alles nach vorheriger Zeichnung eingeplant. Trotzdem haben wir die Gastronorm als Basis – jedoch nicht nur 1/1, sondern auch zum Beispiel 1/2, 2/3 oder 1/3. Überall, wo wir etwas unterbringen, ob als Schub oder als Fach oder als was auch immer, nutzen wir diese Vielfalt der Gastronorm, damit man jederzeit mit

Gastronormbehältern in einer vorgegebenen Größe flexibel sein kann. Unabhängig davon, was zum Beispiel an einer Wand gebraucht wird. Dieses passgenaue Planen gilt auch für die thermische Arbeitsplatzsituation, bezogen auf die Technik, die für die eigentlichen Garvorgänge installiert wird. Hier ist entscheidend, dass der Herd und der gegenüberliegende Arbeitsplatz harmonisieren, dass der Koch im Stand arbeiten kann und sich nur mit kurzen Drehungen zwischen Garteknik und Flächenarbeitsplatz bewegt. Das kann man auch mit der besten Perspektive nicht auf einen Blick erkennen: ein Schritt zu viel oder ein Schritt zu wenig, das geht nicht, der Koch muss auf jede Anforderung effizient reagieren können. Es darf ihm keine Zeit verloren gehen, die fehlt ihm dann bei seiner Eigenkreativität.

TK: Das bedeutet also, dass der Koch, der Herd und das Küchenmöbel synchron aufeinander abgestimmt sein müssen?

Eibach: Ja, sie müssen zueinander passen, nicht irgendwo, sondern eben in der kürzest möglichen Querverbindung. Natürlich kann ich an einem Arbeitsplatz hier etwas haben und zwei Meter weiter noch etwas, vielleicht auf der anderen Seite. Das sollte nicht sein. Man sollte den Arbeitsablauf so optimieren, dass der Koch mit ausgestreckten Armen alles erreichen und nutzen kann. **tk**

Trendkompass

3/2009

erscheint am

7. März 2009