

# WOLFGANG EIBACH Topküchen für Köche

Seit über 25 Jahren plant die Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen Küchen für die gehobene Gastronomie und Sterneköche in ganz Deutschland. „Mit je mehr Spaß und Liebe die Leute an ihre Arbeit gehen, desto besser ist es für das Produkt“, meint Inhaber Wolfgang Eibach. Das gelte eben auch für die anstrengende Arbeit von Köchen und das sensible Produkt eines wirklich guten Essens aus frischen Zutaten.



„Die Hälfte der möglichen Leistung einer Restaurantküche und ihrer Mannschaft resultiert aus einer gut geplanten und gut gebauten Küche“, schätzt der erfahrene Küchenbauer Wolfgang Eibach. Die Hitze der Herde von vorne, eine hohe Luftfeuchtigkeit sowie Lärm und Zugluft von Abluftanlagen machen Gastronomieküchen immer noch zu einem besonders anstrengenden Arbeitsplatz. Nicht nur für Spitzenköche – auch die Beiköche, Küchenhilfen und das Servicepersonal sind betroffen. „Ein gutes Essen ist deshalb immer eine Mannschaftsleistung“, meint der Inhaber.

Eibach streckt die Arme gerade zur Seite weg. „Diesen Platz braucht ein Koch.“ Und hinter sich 80 Zentimeter, damit er mit einer einzigen Drehung vom Herd weg die gegenüberliegende Arbeitsplatte erreicht. „Der größte Fehler bei der Küchenplanung ist es, die Leute unnötig laufen zu lassen.“ Eibach und sein Team von sechs Mitarbeitern planen mit Hotel-, Restaurantinhabern und den Köchen zusammen die Teile einer Restaurant-Küche, die aus Edelstahl sind oder einen Edelstahlkorpus haben. Und das sind in der guten Gastronomie eigentlich fast alle Komponenten: Herde, Spülmaschinen, Ablagen, Schränke, Arbeitsplatten, Buffets oder Ausgabetheken.

## Platz für Spülen und Kühlschränke

Eibach und seine Mitarbeiter – bestehend aus kaufmännischen Angestellten und technischen Zeichnern – planen die Laufwege, eine Anordnung der thermischen Geräte aber auch die Arbeitsplätze für die kalte und warme Küche. Hinzu kommen Dessertzubereitung, Geschirrabgabe sowie der Platz für Spülen und Geschirrschränke. „Eine Sternküche hat mindestens sechs Köche“, weiß Eibach, „eher acht bis zwölf“. Deren Arbeitsplätze muss er häufig auf verhältnismäßig kleinem Raum unterbringen. Vierzig Quadratmeter für ein Restaurant mit 50 Sitzplätzen ist da schon großzügig. Die kleinste Restaurantküche, die der Neunkirchener je geplant hat, war zum Beispiel nur neun Quadratmeter groß. Seine leistungsfähigste Küche ist die in einem Traditionsrestaurant



am Kölner Rheinufer, die auf 40 Quadratmetern eine Ausgabekapazität von 800 Hauptgerichten an Spitzentagen erreicht.

Eine gute Küche muss möglichst fugenlos sein. Arbeitsplatten und Schrankkörper sind aus bis zu fünf Millimeter dickem Chrom-Nickel-Stahl. Die Platten werden für jede Küche maßgefertigt, die Hohlräume in den Edelstahltischen sind mit Blähglas ausgeschäumt, das keine Feuchtigkeit binden kann. Wo in Privathaushalten eine Sockelleiste zwischen Wand und Spüle oder Wand und Arbeitsplatte klebt, zieht sich in Eibachs Profiküchen das Edelstahl aus der Fläche in einer Rundung nach oben. Eine Tropfkante – die unter den Arbeitsflächen zurückgebogen ist – verhindert, dass Flüssigkeit darunterläuft. „Wir waren die Ersten, die komplett runde Kanten der Arbeitsflächen anbieten konnten“, erzählt Eibach. „Der Trick: In die Lücke, die sich beim Rundbiegen einer Ecke auftut, wird eine rundes Stück Material hineingeschweißt und später mit dem Umgebungsmaterial plangeschliffen. Mit bloßem Auge ist dann keine Naht mehr zu sehen.“

Aber es muss nicht mehr alles aus Edelstahl sein. Wolfgang Eibach erzählt, dass dunkler Granitstein im Trend liegt, der um Waschbecken herum oder als Arbeitsplatte eingesetzt wird. Heute ist es mit Wasser möglich, solche harten Gesteine zu schneiden. Weicherer Marmor sei nicht geschmacksneutral gewesen. „Das Kochen auf Induktionsfeldern hat die Profiküchen radikal verändert“, meint Eibach. „Zum Besseren hin, denn Gasherde erzeugen Hitze.“ Ein Teil der Energie heizt die Küche auf und nicht den Topf. Außerdem verbraucht Gas Sauerstoff: Die Ablüftungen mussten früher

*Spitzenkoch Johann Lafer (li.) gehört ebenfalls zu den Kunden von Wolfgang Eibach.*

Seit über 25 Jahren plant die Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen Küchen für die gehobene Gastronomie und Sternköche in ganz Deutschland.



sehr viel leistungstärker bemessen werden und waren damit auch lauter und zugiger. „Heute braucht man für 10 Kilowatt Kochleistung nur noch eine Fläche von 30 Zentimetern, früher mehr als einen Meter.“

## Neunkirchner gehört zu den Stars der Branche

Etwa zwölf Küchen plane er im Jahr, erzählt der 65-Jährige, der sich erst im Alter von 40 Jahren selbstständig machte und mittlerweile zu den Stars seiner Branche gehört. Die Küche im Wasserturm in Köln hat er geplant, Auerbachs Keller in Leipzig, den Deidesheimer Hof, Johann Lafers Stromburg und die Brasserie von Paul Bocuse in Lyon – die Liste der Referenzen ist lang.

Der Neunkirchner arbeitet nur im oberen Segment und mit namhaften Zulieferern von Elektrogeräten und Material. Und diese Qualität hat ihren Preis: Eine der runden Edelstahldecken kostet zum Beispiel rund 100 Euro. Eine „kleine Küche“ der Spitzengastronomie beläuft sich auf etwa 100.000 Euro, eine „Durchschnittsküche“ der Sterne-Gastronomie eine Viertelmillion. „Gut angelegtes Geld in der gehobenen Gastronomie“, sagt Wolfgang Eibach. Es lohne sich nicht, teures Personal mit unergonomischen Arbeitsplätzen zu belasten oder billige Elektrogeräte zu kaufen, die nicht dauerhaft und konstant die gleiche Leistung abgeben. „Ich muss immer bessere Küchen bauen“, lacht Eibach, denn die Sterne-Köche kennen sich untereinander und schauen sich gegenseitig in die Küche. „Da kann ich dann keinem etwas weniger Gutes hinstellen.“ wan

Die Hälfte der möglichen Leistung einer Restaurantküche und ihrer Mannschaft resultiert aus einer gut geplanten und gut gebauten Küche.

