



Bayerische Gemütlichkeit

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten im vergangenen Jahr erstrahlt der Brauereigasthof Hotel Aying in neuem Glanz. Mit einem Investitionsvolumen von 2,5 Mio. Euro wurden Umbaumaßnahmen im ganzen Haus durchgeführt, von den Zimmern bis hin zur Küche.

Seit 1385 besteht auf dem Anwesen zum Pfleger das Recht, eine Taverne zu führen, das heißt einen Bewirtungs- und Beherbergungsbetrieb zu betreiben. Bis zur Säkularisation gehörte der Besitz dem Kloster Bernried am Starnberger See. Der Brauereigasthof Aying ist seit 1810 im Besitz der Familie Inselkammer, 40 Jahre davon war dieser verpachtet. Ursprünglich waren

Gaststätte und Fremdenzimmer im alten Wohnhaus neben dem heutigen Brauereigasthof untergebracht. 1921 wurde dieser in der jetzigen Form neu gebaut, wo vorher das Jacklhaus stand. 1963 renovierten Franz und Maria Inselkammer, die Eltern der jetzigen Besitzer, den Gasthof mit seinen damals 18 Fremdenzimmern von Grund auf. Seitdem befindet sich der Gasthof unter der Leitung von Familie Inselkammer.

Umfassend renoviert

Zu den bereits 28 Zimmern sind sechs weitere hinzugekommen. „Alle Zimmer sind individuell im Landhausstil eingerichtet

und mit hochwertigen Stoffen und Materialien ausgestattet. Die Bäder sind mit Granit in warmen Tönen gefliest“, so Angela Inselkammer, Direktorin des Hauses. Viel Holz und warme Farben unterstreichen die gemütliche Atmosphäre im ganzen Haus. Neu ist ebenfalls die Sauna und der Fitnessbereich in der zweiten Etage. Beim Umbau wurde Wert auf behindertengerechte Einrichtungen gelegt. Ein Lift befördert Gäste nun mühelos in die zweite Etage des Brauereigasthofes. Für Tagungen, Kongresse und Feiern bietet das Hotel einen Festsaal sowie drei Tagungsräume. Unverändert ist das Restaurant so-

wie der Biergarten mit seinen 150 Sitzplätzen. Stolz ist die Familie Inselkammer auch auf ihre neue Kücheneinrichtung, die von Eibach Küchen aus Neunkirchen geplant und eingerichtet wurde und die nun für perfekte Arbeitsabläufe sorgt.

Bayerische Spezialitäten

Das Restaurant bietet 100 Plätze (Restaurantgarten: 150) und zählt nach Auswertung namhafter Gastronomieführer zu den 400 besten in Deutschland. Küchenchef Georg Rampl kocht nur mit frischen Zutaten aus der Region und greift auf Rohprodukte zurück, die Stall und Garten zu bieten haben: Rindfleisch

INTERVIEW

Für den Umbau der Küche des Brauereigasthof Hotel Aying zeichnet das Team der Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen, verantwortlich. Wir sprachen mit Wolfgang Eibach über dieses Projekt.

Aus welchen Gründen hatten sich die Eigentümer dafür entschieden, Ihr Unternehmen mit der Planung einer neuen Küche zu beauftragen?

Aufgrund positiver redaktioneller Berichte über Sanierungen historischer Objekte in der gehobenen Gastronomie, z.B. Deisesheimer Hof, Burg Wernberg, Johann Lafer's Stromburg oder Villa Hammerschmiede, sowie durch die persönliche Empfehlung von Johann Lafer anlässlich einer Kochsendung mit Frau Inselkammer im Fernsehen. Zur Probefahrt 2000 die neue Küche im Schalander der neuen „Brauerei Aying“ planen und einrichten – und die Probe scheint gelungen.

Worauf lag besonderes Augenmerk bei der Planung und Umsetzung des Projektes und welche Besonderheiten mussten Sie berücksichtigen?

Besonderes Augenmerk lag auf der Beibehaltung des Charakters der gehö-



benen, regionalen Küche unter Verwendung viel frischer Produkte aus dem Umfeld bzw. aus eigener Jagd, Fischerei, Gärtnerei und teilweise eigener Schlachtung. Zudem konnte aufgrund kritischer Statik nur begrenzt in die Bausubstanz eingegriffen werden. Trotzdem erreichten wir eine ausreichende Transparenz, sogar aus dem Büro ist fast die ganze Küche, inklusive Grobvorbereitung und Spüle, einzusehen. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch, dass durch die räumliche Trennung von kalter und warmer Küche – zwei unterschiedliche Baukörper – ein gemeinsamer Verkehrsweg,

sowohl für die Anbindung zur Gartenterasse als auch zur Versorgung wie Entsorgung gefunden wurde und dies auch noch ohne Störung der flankierenden Arbeitsbereiche.

In welcher Zeit konnten Sie das Projekt realisieren – von der Planung bis zum Einbau?

Hier stimmt das Sprichwort: Was lange währt... Soll heißen, dass die Sanierung der Küche bereits 1998 beschlossene Sache war. Da aber zwischenzeitlich auch der Hotel- und Gastronomiebereich inklusive Saal, WC-Anlagen und die komplette Haustechnik im Unterge-

schoss als sanierungsbedürftig erkannt wurden, ergab die Addition der Kosten einen nicht geringen siebenstelligen Betrag, und es bedurfte weitreichender Koordinationen, um die gesamte Maßnahme dann in einem einzigen Bauabschnitt durchzuführen. Die reinen küchentechnischen Arbeiten waren von unserer Seite in zwei Wochen zur vollsten Zufriedenheit abgeschlossen.

Wie wirkt sich die technische Neuerung auf den gesamten Betriebsablauf aus?

Da sowohl das komplette technische Equipment erneuert wurde als auch der Arbeitsablauf neue Wege beschrieb, war naturgemäß die Brigade in den ersten Tagen häufig mit dem Suchen irgendwelcher Werkzeuge beschäftigt, aber nach gut zwei Wochen hatten sich fast alle auf die neue Küche eingeschossen und nach weiteren zwei Wochen lief es wie geschmiert. Weitere große Vorteile sind das sehr gute Betriebsklima dank Induktionstechnik und perfekter Lüftung sowie die glatten, fugenfreien Arbeitsplätze mit optimaler Kältetechnik und richtige Geräte am richtigen Ort. Da macht Arbeiten Spaß – und da man das gut macht, was man gerne macht, wird auch fast alles mittlerweile etwas besser. Und das ist wieder gut – gerade in heutiger Zeit. **sam**

vom Gutshof Siegersbrunn sowie Salat und Gemüse aus der eigenen Gärtnerei. Neben der Landwirtschaft zählt ebenfalls ein eigenes Jagdrevier sowie die Brennerei zum Eigentum von Familie Inselkammer. In seiner neuen Küche hat er nun alle technischen Möglichkeiten, aus den frischen Produkten köstliche Gerichte zuzubereiten. Die Gäste schätzen vor allem die saisonalen Angebote wie den Weißbierbrunch im Sommer oder die Tiroler Wochen im Herbst. Bayerische Spezialitäten, aber auch Fisch und vegetarische Gerichte stehen das ganze Jahr über auf der Speisekarte von Georg Rampl. Direkt

neben dem Brauereigasthof befindet sich die Schänke „Liebhard's Bräustüberl“. Diese ist seit 1993 ebenfalls im Besitz der Familie Inselkammer, Pächter sind die Wirte Walter Pachter und Josef Drexler. Der Biergarten unter alten Kastanien verwöhnt die Gäste mit bayerischen Schmankerln und Grillspezialitäten. Eine gemütliche, rustikale Atmosphäre unter altem Gewölbe bietet bei schlechtem Wetter das Braustüberl. Aber nicht nur kulinarische hat der Brauereigasthof einiges zu bieten. Er ist ebenfalls idealer Ausgangspunkt für viele Ausflüge, u.a. zu den Königsschlössern von Ludwig 11.

Die Küchentechnik auf einen Blick

- ▶ 2 Küchenmeister Herdblocks „design eibach“
- ▶ Kochblock „Optimameister“
- ▶ Back- und Bratofen: MKN
- ▶ Combidämpfer CPC 101: Rational
- ▶ Mini-Combi „Joker“: Eloma
- ▶ Trockendampf-Schnellgarer (Steamer): Hobart
- ▶ HiLight-Salamander: Bartscher
- ▶ Holdomat: Hugentobler
- ▶ Backwaren-Klimavitrinen: Ass-kühl
- ▶ Brotnachtbackofen: Manz
- ▶ Mikrowellengeräte: Panasonic
- ▶ Küchenzwilling: Alexanderwerk
- ▶ Geschirr- und Topfspüle: Meiko
- ▶ Möbelanlage „design eibach“ – Gourmet-Line
- ▶ Kühlhauskombination (keine Zellen): Zimmermann-Klassik
- ▶ Kleinkältezentrale mit Wärmerückgewinnung: Winz
- ▶ Leistungsoptimierung (LOA): SicoTronic
- ▶ Mobile Induktionskocher: Scholl
- ▶ Fritteuse „Fri-Fri“: Franke

Frozen Cappuccino

Alles andere als kalter Kaffee!

Eiskalt und voller Genuss. Genau das Richtige für Ihren heißen Umsatz-Sommer. Die Erfrischung der besonderen Art – individuell verfeinert mit den köstlichen Azul-Sirup-Aromen.



Kokosnuss

Amaretto

Vanille

Mandel

Karamel

Haselnuss



AZUL KAFFEE GmbH & Co. KG Bremen, www.azul.de
Internorga, Hamburg — 21.03.-26.03.2003
Besuchen Sie uns — Halle 10 E, Stand 10.EG.30