

# Das Fenster

## KONZEPTE zur Küche

**Das traditionsreiche Weinhaus Anker in Markt-  
heidenfeld strahlt in neuem Glanz. Hinter den  
Kulissen sorgt die neue Spülküche mit direktem  
Sichtfenster zur Weißen Brigade für Aufsehen**

**I**ch baue Küchen für Köche, weniger für Patrons", sagt Wolfgang Eibach, renommiertes Küchenplaner aus Neunkirchen/Siegerland. Eine „Küche für Köche“ war die bisherige Wirkungsstätte der Weißen Zunft im renommierten *Weinhaus Anker* in Markttheidenfeld nicht mehr. Eng, alt, auf verschiedenen Ebenen und im Laufe der Jahre immer wieder um Einzelgeräte ergänzt, verkörperte sie nicht mehr das, was Köche von einem optimalen Arbeitsplatz erwarten. Im Rahmen der Renovierung des Sterne-orientierten Traditions-hauses im Besitz der Hotelier- und Winzerfamilie Deppisch wurde auch die Küche komplett umgebaut. Obwohl sich eine räumliche Vergrößerung aus baulichen Gegebenheiten nicht realisieren ließ, versuchte der erfahrene Wolfgang Eibach dennoch, durch kluge Planung und Aufteilung sowie eine weitestgehende Vereinheitlichung der verschiedenen Höhenniveaus das Beste für die Weiße Zunft herauszuholen. Bei der Planung berücksichtigte er

die Wünsche des bekannten Sterne-Kochs Max Matreux, der ursprünglich als Betreiber des *Weinhaus Anker* vorgesehen war. Auch wenn dieser letztlich nicht den Weg ins Weinhaus fand, ist Wolfgang Eibach mit dem Ergebnis des Teamworks sehr zufrieden: „Diese Küche bietet auf kleinstem Raum alle erforderlichen Arbeitsplätze für die Umsetzung einer ambitionierten Stermegastronomie. Die Karte im 60-Plätze-Restaurant ist in dieser Küche mit drei Mitarbeitern machbar, zur Not auch mit zwei. Die Küche ist sehr funktionell, Flächen und Geräte sind leicht zu reinigen, es gibt keine Ecken und Kanten oder versteckte Lücken, in denen sich Schmutz ansammeln kann.“ Weitere Besonderheit als Tribut an die Platzverhältnisse: „Hier sehen Sie meine erste Küche ohne Pass.“

Die Einrichtung wird dominiert vom Herdblock mit Stahl- und Induktionskochfeld, an den sich im hinteren Teil die Pâtisserie (interessantes Detail: ein Brotnachbackofen) anschließt. Durch eine halbe Wand

ist die Spülküche vom Thermikbereich getrennt, einige Stufen tiefer schließt sich die Vorbereitungszone an. Clou: Trotz Trennwand ist der Arbeitsplatz der Köche von der Spülküche direkt einsehbar. Möglich macht's ein Durchreichefenster. „Wir legen auf die Attraktivität der von uns geplanten Arbeitsplätze großen Wert“, sagt Wolfgang Eibach. „Davon sind Mitarbeiter auf eher unterprivilegierten Arbeitsplätzen, z.B. Spülküche, nicht ausgenommen. Die Durchreiche hat den Vorteil, dass der Mit-



**Attraktiver Arbeitsplatz für die Mitarbeiter in der Spülküche: Sie stehen dank Durchreichefenster in direktem Blickkontakt mit der Weißen Brigade und sind so voll in das Küchengeschehen eingebunden**





**Fränkisch gediegen ist die Atmosphäre im Weinhaus Anker; die ambitionierte Küche setzt auf fränkische und französische Spezialitäten**

arbeiter in der Spülküche mit den Köchen via Sichtkontakt verbunden ist. Parallel können diese auch Spülgut rüberreichen, ohne um die Trennwand herumlaufen zu müssen."

Auf einer Fläche von unter zehn Quadratmetern ist eine Spülküche entstanden, die keine Wünsche offen lässt. Gut verarbeitete Edelmöbel, wenig Ecken & Kanten sowie die Sockellösung sorgen für einfache Pflege und damit optimale Hygiene. Herzstück ist eine Geschirrspülmaschine GS 515,

Maximale Größe: ein 60 x 40 großer Euronorm-Kasten.

Weil es in Marktheidenfeld eine Wasserhärte von 25 °dH gibt, war der Einbau einer zentralen Wasseraufbereitungsanlage unverzichtbar. Sie enthärtet das Wasser auf 0 °dH. „Das heißt, es bestehen beste Voraussetzungen für glänzende Spülergebnisse“, sagt Norbert Reinhardt, Gebietsverkaufsleiter im Hause Winterhalter. „Kalkablagerungen sind Vergangenheit, und das Reinigungsmittel kann sparsam do-



#### **AUF EINEN BLICK**

#### **Das Weinhaus Anker**

ist Teil des Ferien- und Tagungshotels Anker im fränkischen Marktheidenfeld, das seit 1872 Wein und Gastlichkeit vereint. Zum Hotel gehören auch das Weinkellerlokal Schöpple und das Weingut Josef Deppisch.

**Weinhaus-Inhaber:**

Familie Deppisch

**Kapazität:** 60 Sitzplätze

**Küchenplanung/-konzept:**

Wolfgang Eibach

**Spülküche:** Winterhalter

**Adresse:** Obertorstr. 6

97828 Marktheidenfeld

Tel. 0 93 91/60 04-72

[www.hotel-anker.de](http://www.hotel-anker.de)

[www.deppisch.com](http://www.deppisch.com)

die große Durchschub-Spülmaschine von Winterhalter, Meckenbeuren. Darin werden Geschirteile, aber auch alle anderen Gerätschaften wie Töpfe, Schüsseln und Bleche gespült.

siert werden." Die Wasseraufbereitung sorgt übrigens auch für beste Resultate ganz ohne Polieren beim Gläserspülen in der separaten GS 24 an der Bar im Restaurant. *Sabine Romeis*