



Das Produkt ist der Star

Die Küche ist eine Welt, deren Sonne der Kochherd ist", schrieb einst der französische Schriftsteller Victor Hugo. Seit nun schon zehn Jahren geht diese Sonne täglich in der Sterneküche des Hotels auf der Stromburg des Starkochs Johann Lafer bei Stromberg im Hunsrück auf. Jüngst feierten er und seine Frau mit einem Galadinner das 25-jährige Bestehen seines Feinschmecker-Restaurants „Le Val D'Or“ sowie das zehnjährige Bestehen seines Hotels auf der Stromburg. Doch Johann Lafer ist nicht nur Hotelier, sondern vor allem Koch, der zu den besten in Deutschland gehört. Seine Küche und deren Einrichtung auf der Stromburg entsprechen seinem Standard.

Johann Lafer ist einer der wenigen professionellen Köche in Deutschland, denen es gelungen ist, ihre fachliche Kompetenz als Küchenmeister und ihre Beliebtheit beim Verbraucher, glaubhaft und authentisch nach außen zu vertreten. Das Ergeb-

Selbst nach zehn Jahren reibungsloser Produktion für Gourmets wird die Küche von Johann Lafer's Stromburg bloß einem behutsamen „Lifting“ unterzogen. Denn die Küche bewährt sich auch heute noch wie am ersten Tag.



nis: Johann Lafer paarte Kreativität und Energie zu einer Premiummarke der Gastronomie. Für Johann Lafer ist „Kochen eine Berufung“. Mit 17 verließ er seinen österreichischen Geburtsort St. Stephan und zog ins weit entfernte Berlin. Seine Karriere

startete er in einer Hotelküche: „Die Neidgesellschaft zeigte sich schon in der Lehrzeit“, erinnert sich der Sterne-Koch. Denn Johann Lafer wollte von Anfang an besser sein als die Konkurrenten. 1995 übernahm Johann Lafer zusammen mit seiner Frau

die Stromburg in Stromberg. Für seine Stromberger Küche ernannte ihn der Gault Millau 1997 zum „Koch des Jahres“.

Zeit für ein Lifting

Die hohe Kunst raffinierter Kochkunst erfordert Kreativität, Fingerspitzengefühl und nicht zuletzt eine angemessene Küchentechnik. Je komplexer die notwendigen Koch- und Bratmanöver ausfallen, desto höher sind damit auch die Anforderungen an Herd, Backofen und die Technik in der Küche insgesamt, die er sich von Wolfgang Eibach für sein Produktionsrefugium planen und bauen ließ. Gutes und Wertvolles von Dauer sowie Produkte bester Küchentechnikproduzenten wurden ein- und verbaut. Seitdem wurden an 3.650 Tagen etliche Köstlichkeiten der Johann-Lafer-Küche produziert. Jetzt wurde ihr ein Facelifting verschrieben, welches auf dem Guten von damals aufbaut.

„Der gute Koch der Zukunft wird verstärkt die Herkunft der Produkte beachten und aus dem rei-



Zwei, die sich einig sind: Johann Lafer und Wolfgang Eibach.

chen Erfahrungsschatz seit der Revolution der Küche vor ca. 30 Jahren schöpfen können. Er wird auch wesentlich vielseitiger denken und nicht nur den Herd als Maß aller Dinge sehen, umreißt Johann Lafer den Anspruch der anstehenden Modernisierungsarbeiten. „Sterne-Köche setzen immer auf ergonomische Arbeitsplätze. Für sie sind Hochleistungsherdanlagen und perfekte Küchentechnik geradezu eine Pflicht“, sagt Wolfgang Eibach. Unter dem Gütezeichen „eibach die küche“ plant sein Unternehmen moderne Profiküchen, die er mit planerischer Logik zum Erfolg führen will. „Wenn die Köche in der Küche Gas geben können, rollt der Rubel“, davon ist der leidenschaftliche Fahrer alter Porsche überzeugt. Johann Lafer ergänzt: „Wir setzen u.a. auf neue Produkte von MKN, Convothem und Winterhalter, die nicht nur die notwendige kulinarische Qualität liefern, sondern auch die arbeitsphysiologisch und ökologisch notwendigen Forderungen nach einem gesundem Arbeitsklima, Energieeinsparungen und geringerem Verbrauch berücksichtigen.“ Der MKN-Küchenmeister Herdblock „design eibach“, ist das Herzstück der Stromburg-Küche, das die maßgeschneiderte Premium-Kochtechnik für den leidenschaftlichen Profi-Koch Johann Lafer und seine Küchenbrigade bietet. Aus einem Guss verbindet es Funktionalität und Hygieneansprüche auf höchstem Niveau. Ein wirklich außergewöhnliches Prestigeobjekt in der Profiküche. Wenn Johann Lafer mit

seiner Eibach-Küche Bestnoten erköcht und gut und erfolgreich arbeitet, so ist das nicht überraschend. Denn die vor zehn Jahren entwickelte Lösung hat gezeigt, dass sie die bestmögliche war und ist, weil hier das Kosten-Nutzen Verhältnis stimmt. Die gut geplante Küche muss lediglich nur hier und da den neuen Ergebnissen der Technik angepasst werden.

Nützliche Helfer

Den heutigen Stil der Küche im „Le Val d'Or“ prägen auch die Eindrücke, die Johann Lafer auf Asienreisen sammeln konnte. Die Philosophie der chinesischen, japanischen, thailändischen und indischen Küche, insbesondere die Garmethoden und die Bekömmlichkeit der Zubereitungen überzeugen Johann Lafer, der seither seinen Gästen immer



Die Stromburg-Küche mit dem zentralen Herdblock.

eine Anzahl euro-asiatisch inspirierter Gerichte auf der Karte präsentiert. Geschmacksbildung geht für Johann Lafer jedoch sehr viel weiter. Folglich heißt seine Kochschule auch „Forum für Kochkultur und Lebensart“, denn Kochen und Genießen sind für ihn nicht zu trennen. Jeder Koch weiß, dass er ohne die richtigen Küchengeräte nicht arbeiten kann. Das fängt beim Messer an und hört beim Kochtopf noch lange nicht auf. Nun gibt es gute und schlechte Helfer. Die guten Helfer zusammen mit der Industrie weiter zu entwickeln betrachtet Johann Lafer als eine Aufgabe, die er gerne wahrnimmt. Dies ist auch der Grund, warum sich der „absolute Qualitätsfanatiker und Ästhet“ (Lafer über Lafer) in der Stromburg-Küche für Partner wie Eibach entschieden hat. **dmp**

Küchenausstattung in Lafer's Stromburg:

- Bartscher:** HLight-Salamander, Küchen Aid Küchenmaschine
- Convothem:** Kombidämpfer
- design eibach:** Softline Möbelanlage in Hygiene H2
- Eloma:** Service-Geräte „Joker“
- GIF Freiburg:** Lüftungsdecke
- Hufler:** Mobilgeräte, Spender, Regale
- MWE:** Konditorofen „MWe Condo“
- MKN:** Bankettblock OptimaMeister
- MKN:** Herdblock „Küchenmeister“ design eibach
- Schell:** Induktions-Tischkocher
- Solis:** Küchenmaschinen
- Winterhalter:** Spültechnik
- WMF:** Kaffeemaschinen

Adenauer Stiftung • Alden Hotel Splügenschloß Zürich • Auerbachs Keller Leipzig • Paul Bocuse • Brauereigasthof Aying • Bülow Residenz Dresden • Caritas • CVJM • Deidesheimer Hof • Deutscher Arbeitsschutz DJH • Em Krützche Köln • FDP • Freinsheimer Hof • Herrnhuter Mission Herzog von Burgund bach • Kursana Resi Restaur. Mesa Zürich gasthaus Ödenturm Recaro Kaiserslau Betzdorf • Schloß Ler Stadtpfeiffer Leipzig • Stadt Hamburg Sylt • Tafelhaus Hamburg • Tertium Residenz • Villa Hammerschmiede • Wartenberger Mühle • Wasserturm Köln • Weinhaus Anker • Burg Wernberg • Zugbrücke Grenzau www.eibach-die-kueche.de • e-mail: info@eibach-die-kueche.de

eibach
die küche

Hochwiesmühle Bexdenz • Johann Lafer Weingut Nack • Berg Pfeffermühle Siegen tern • Schäfer-Shop bach • Sonnora Dreis