

## ■ Eibach am Wasserturm:

# Individuelle Profi-Küche in außergewöhnlichem Hotel



*Es ist wohl ähnlich wie im Privatbereich – die zweite (Profi-)Küche wird immer die bessere. Und alles, was bei der ersten Küche nicht mehr zeitgemäß ist oder möglicherweise falsch gemacht wurde, wird im zweiten Anlauf garantiert besser. Von Vorteil erweist sich dabei auch, dass man ein paar Jahre üben konnte und beispielsweise standort- wie gästespezifische Situationen kennt und entsprechend reagieren kann.*

Das waren also die Voraussetzungen für die Zusammenarbeit des Hotels im Wasserturm in Köln mit dem Siegerländer Küchenplaner Eibach. Die frühzeitige Einbeziehung in die Bauplanung mit den Architekten gestattete den Küchenspezialisten ausreichend Einfluss auf erforderliche Flächen und die sich daraus ergebenden logistischen Zuordnungen. So konnte mit ganz wenigen Ausnahmen eine „Hotel-Restaurantküche“ mit Bankettproduktion geschaffen werden, die durch Geradlinigkeit, Klarheit und Transparenz besticht und im Hinblick auf Ergonomie und Ökonomie neue Maßstäbe setzt.

Dass die typischen Eibach-Details wie Hygiene R 20, glatte Vorderfronten mit Bügelgriffen, runde Ecken und Kanten und absolut fugenfreie Verarbeitung bei Edelstahl auch hier ohne Ausnahme Verwendung finden, versteht sich von selbst. Und dass die besten deutschen Küchengeräte-Hersteller hier ihr Allerbestes gegeben und zum Teil in Unikat-Ausführung gebaut haben, zeugt von den hohen Ansprüchen und der Professionalität aller Beteiligten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Arbeitsplätze für alle Posten mit kürzestmöglichen Wegen und ohne Kreuzung; wie an der Schnur gezogene Verkehrsflächen mit ausreichenden, aber nicht üppigen Abmessungen, die Arbeiten im Stand ermöglichen; thermische Geräte, die präzise mit dem erforderlichen „mise en place“ korrespondieren und Spül- bzw. Warmhaltebecken, die durch eine Prägung und den darauf



zu nutzenden Deckel wiederum eine glatte Fläche bilden.

### Einmalige Details

Modernste Gargeräte wie Combi-dämpfer mit Selbstreinigung, Schnellkochkessel mit separatem Dampferzeuger sowie Infra-Salamander mit Hi Light-Beheizung werden ergänzt durch Spezial-Kon-

ditor-Ofen, Teigrührmaschine wie beim Bäcker und eine Kühlhauskombination mit gut einem Dutzend unterschiedlicher Klimazonen zur art- und fachgerechten Lagerung aller Lebensmittel. Und nicht zu vergessen der Herdblock – das Herz einer jeden Profiküche. Hier hat das Eibach-Team mit dem Küchenherd-spezialisten MKN aus Wolfenbüttel

ein Unikat – design eibach – entwickelt, auf das jeder Koch mit Recht stolz wäre. Küchenchef Hendrik Otto ist zumindest derzeit der einzige Küchenchef, der die teilweise einmaligen Details nutzen kann.

Aber nicht nur der Küchenchef und sein Team sollen sich auf diese Küche freuen können. Da in der guten Gastronomie die Gesamtleistung immer auch das gesamte Team erbringt, ist auch – und nicht zuletzt – der Service eingebunden. So wurde zwischen dem kreisrunden Mauerwerk des Wasserturmes und dem eher rechteckigen Neubau der so genannte Kellnerpass mit zwei völlig getrennten bzw. unabhängig voneinander arbeitenden Buffetanlagen bestückt, wobei das Buffet für das à la carte-Restaurant zusätzlich mit einer Nachbackstation für Brot sowie ein Spezialkühlmöbel für die Butter ausgestattet wurde. Interessant auch die technische Möbelausführung, die in idealer Weise mit den Küchenmöbeln korrespondiert.

Adenauer Stiftung • AKW Greifswald • Arche Noah • ARD • Auerbachs Keller • Ayinger Brauhaus • Bitburger • Bocuse • Caritas • Conrad • CVJM • DASA • Deidesheimer Hof • DJH • Döhle Reederei • Edel Music AG • Elim • Em Krützhäuser Leipzig • Gorle + Wurst • Keiper-Recahäuser div. • Lafer's Stiftung • Pfeffermühle di-Arabische Residenz • Schäfer-Shop • Schloß Brunnegg (CH) • Schloß Lerbach • Sonnora • Splügenschoß (CH) • Stadthallen div. • Taurisbad • VW-N • Wasserturm Köln • ZDF Mainz • Zugbrücke Grenzau u. a. m.  
[www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de) • Fon 02735 / 2159 • Fax 60637

**eibach  
die küche**