

## Küchen großer Meister

# Die Küche von Erich Tiefenbacher, Restaurant "Herzog von Burgund"

Hinter der denkmalgeschützten historischen Fassade regt sich ein gastronomisches Leben auf sehr hohem Niveau. Vor 14 Jahren übernahmen Erich und Marion Tiefenbacher die Restauration in der Jugendstilvilla der Neusser Gesellschaft "Erholung" und bieten seither ihren Gästen nicht nur die angenehme Atmosphäre eines sehr persönlich geführten Stadt-Restaurants, sondern auch ein abwechslungsreiches kulinarisches Programm. Im Parterre empfangen die Tiefenbachers ihre Gäste die ein Faible für die Köstlichkeiten der Küche haben und geleiten sie in die - in der ersten Etage befindliche - elegante, ganz in Bordeauxrot gehaltene Speisestätte. Küchentechnik vom Feinsten steht auf zwei Geschossen zur Verfügung. Gastronomie &

Hotel IMPULSE besuchte zusammen mit Küchenplaner Wolfgang Eibach den „Herzog von Burgund“.

Das eigentliche Restaurant liegt noch im historischen Teil. Der Wintergarten wurde im Zuge des Küchenumbaus originalgetreu völlig neu ins gastronomische Geschehen mit eingebunden. Er ist für ein gehobenes Publikum ebenso ein Hit wie die reizvolle, großzügige Gartenterrasse, die sommers ein beliebtes Refugium für mittägliche Businessgäste ist. Hier bietet er eine ganz neue Form des Lunches an - die Plat du Jour - ein Tagesessen mit einem beliebigen Getränk für 9,90 Euro bzw. ein Drei-Gänge-Menü zum Preis von 19,50 Euro, das ohne Streß innerhalb von 45 Minuten im herzoglichen

Garten serviert wird.

Erich Tiefenbacher hatte nach seiner Ausbildung in Innsbruck an besten Relais & Chateaux-Adressen im In- und Ausland gekocht und war mit seiner Ehefrau bereits in Murnau, in der Schweiz und

im Schwarzwald in führenden Positionen tätig, bevor sie den Herzog in Burgund in einen renommierten Feinschmecker-treff in Neuss und darüber hinaus verwandelten. Seine Küche begeistert durch Geschmackssicherheit und Kreativität, wobei das Angebot



Graue Stoffvorhänge, bordeauxrote Tapeten und stilvolle Louis-seize-Möbel setzen die Akzente im "Herzog von Burgund"



Erich Tiefenbacher, der sympatische Österreicher in Neuss, rückt sich nicht gerne in den Vordergrund

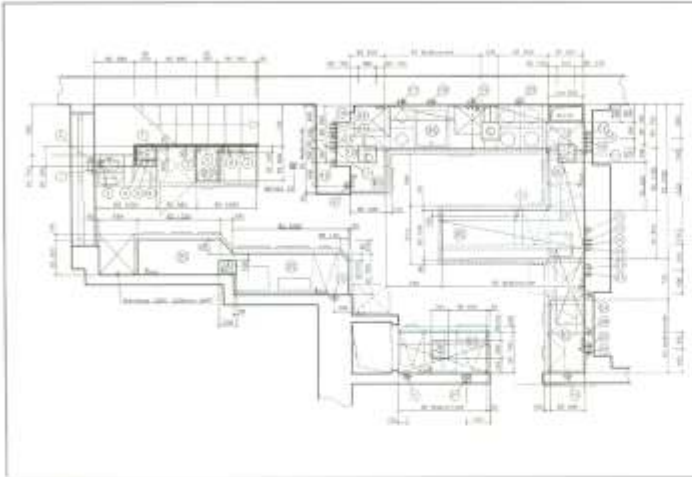


recht facettenreich und saisonorientiert ist. Der gebürtige Österreicher verbindet die klassische Haute Cuisine mit den frischen, leichten Zubereitungsweisen von heute und nützt dabei ernährungsphysiologische Erkenntnisse. Der

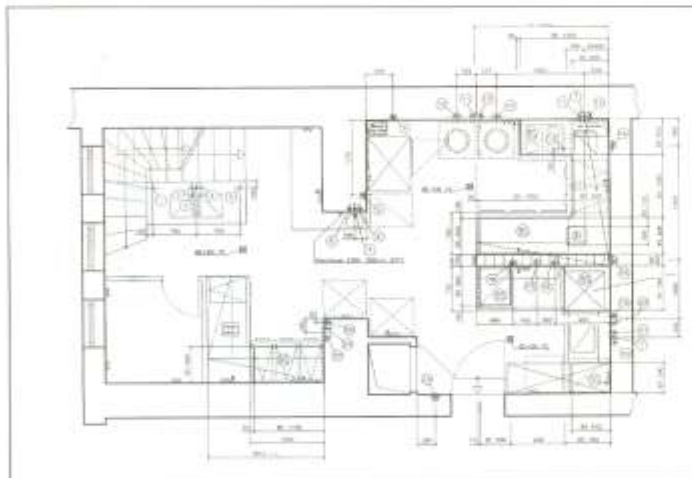
zen von Spitzenwinzern aus bekannten deutschen und französischen Anbaugebieten. Karl der Kühne, letzter Herzog von Burgund, kam im 15. Jahrhundert im Krieg gegen Ludwig XI. bis an die Stadtgrenze von Neuss, ohne

die wehrhafte Stadt einnehmen zu können. Ihn suchte sich Tiefenbacher als Namensgeber

für sein Restaurant aus - vielleicht auch deshalb, weil das, was dem Herzog von Burgund



Eine flexible Arbeitszeitgestaltung ermöglicht die Vorbereitungsküche mit thermischen Geräten und Kühlmöbeln im Souterrain



**Geräteliste:**

- |  |              |
|--|--------------|
| Herd- und Grillplatten (hartverchromt) | MKN          |
| Induktionskochfelder                   | Scholl       |
| Bratröhren GN 1 1/2                    | MKN          |
| Kombi-Dämpfer CTC 61 (Produktion)      | Rational     |
| Kombi-Dämpfer Joker (a-la-carte)       | eloma        |
| Hi-Light Salamander                    | Bartscher    |
| Spezialkühlgeräte (steckerfertig)      | Liebherr     |
| Hockerkocher (elt.)                    | Stolpen      |
| Geschirrspülmaschine (GS 502)          | Winterhalter |
| Gläserspülmaschine (GS 29)             | Winterhalter |
| Mobilgeräte + Zubehör                  | Hupfer       |
| Möbelanlage "Gourmet-Line" design      | eibach       |
| Kaffee-/Espressomaschine               | WMF          |

Maitre verarbeitet, wenn die Qualität stimmt, gemeinsam mit seiner sechsköpfigen Brigade um Küchenchef Andreas Hillegan und Souschef Markus Jawrorski auch die Gemüse, Kräuter und Salate der Region. Zu den Kreationen der Küche, beispielsweise dem "Dinner for two", empfiehlt Restaurantchefin Marion Tiefenbacher und Oberkellner/Sommelier Giancarlo Longarzo - bereits seit mehr als drei Jahren im Herzog von Burgund - exquisite Kreszen-

J. Benker • O. Berfelz • Paul Bocuse • W. Buggle • Stefan Charlier  
 Erich Fehn • M. Haerberlin • Stefan Hermann • Holger Jacobs •  
 Christian Jürgens • Norbert Kohnke • Johann Lafer • Max Matreux •  
 Dieter Müller • Mar Otto • Uli Person • **eibach** kus Nagy • Henrik  
 Rampf • U. Reinhardt **die küche** Christian Rach • Jos.  
 Hubi Scheid • Detlef Schwarz • Alex Sei M. + P. Scharff •  
 Siber • E. Tiefenbacher • Helmut Thieltges • Chris Trewer • Ralf Schlegel • Manfred  
 Tronnier • Utz Ueberschaer • Jos. Viehhauser • Eckart Witzigmann fermann • Bertold  
 www.eibach-die-kueche.de • Fon 02735 / 2159 • Fax 60637



nicht gelang, er ein halbes Jahrtausend später zumindest kulinarisch nachholen konnte. Kühn, zumindest in betriebswirtschaftlicher Sicht, war auch der Entschluß das Restaurant "Herzog von Burgund" aufwendig um- bzw. auszubauen.

Über ein Jahr dauerten die hohe Investitions-Baumaßnahmen, wobei die Eibach-Küche, auf zwei Etagen installiert, sowohl planerisch als auch in der Umsetzungsphase, nicht ohne Probleme über die Bühne ging. Beim Ergebnis gerät der sonst eher sachlich agierende Patron ins Schwärmen: "Hier hat Wolfgang Eibach das gemacht, was wir als Köche brauchen - und nicht, was die Küchenausstatter gerne verkaufen möchten. Konsequenter optimiert in Technik, Organisation, Ergonomie und Platzbedarf. Im Gegensatz zu früheren Zeiten hat jetzt der Fleisch- und Fischposten sowie der Entremetier alles direkt im Zugriff. Der gesamte Tagesbedarf, gut sortiert nach Fleisch- und Fischarten in gekühlten Unterschränken, die mittels Schubladen leicht und schnell zugänglich sind". In der unteren Etage befindet sich die Vorbereitungsküche mit insgesamt sieben Klimazonen. Es ist eine kompakte Kombination aus Vorbereitung, Lager- und Thermikstationen, ausgerüstet mit Edelstahlmöbeln "Gourmet-Line - design eibach", mit vielen Über- und Unterbauten für genügend Stau- und Kühlraum. Herzstück im Parterre (Restaurantebene) ist der MKN-Herd mit Herd- und Grillplatten (hartverchromt), vier Induktionsfeldern sowie einer Bratröhre. Ein Kombidämpfer

(Rational) für die Produktion und einen für das à-la-minute-Geschäft (Eloma), sowie ein Salamander (Bartscher) sorgen auch bei abendlicher Rush-hour für eine optimale Leistung auf hohem Niveau. Mit einem Hockerkocher für Fonds, Suppen und Soßen (Stolpen), Konditorbackofen sowie verschiedenen Mobilgeräte und sonstiges Zubehör, kann man sich im Herzog von Burgund jetzt allen Anforderungen flexibel anpassen. Eine perfekte Spülorganisation, mit Geschirrspülmaschine (Winterhalter) und Gläserspülmaschine ist ebenfalls angepaßt an die jeweiligen Anforderungen und den jeweiligen Bedarf. "Mit dieser Küche ermöglicht uns Wolfgang Eibach einen hohen Output auf kleinster Fläche", freut sich Erich Tiefenbacher. Denn alle Komponenten, Kühleinheiten, Arbeits-, Vorbereitungs- und Anrichteflächen sowie



Klein mit geringem Platzbedarf und Reinigungsaufwand aber effizient ist auch der Bereich des Entremetiers

Spültechnik seien im Ablauf derart funktionell angeordnet, daß sich die Zubereitungs-kapazität flexibel an den jeweiligen Bedarf anpassen

könne und dafür ein Minimum an Wegen benötigt würden.

Heinz Feller



Der Koch- und Zubereitungsbereich mit Ausgabe in der oberen Küche