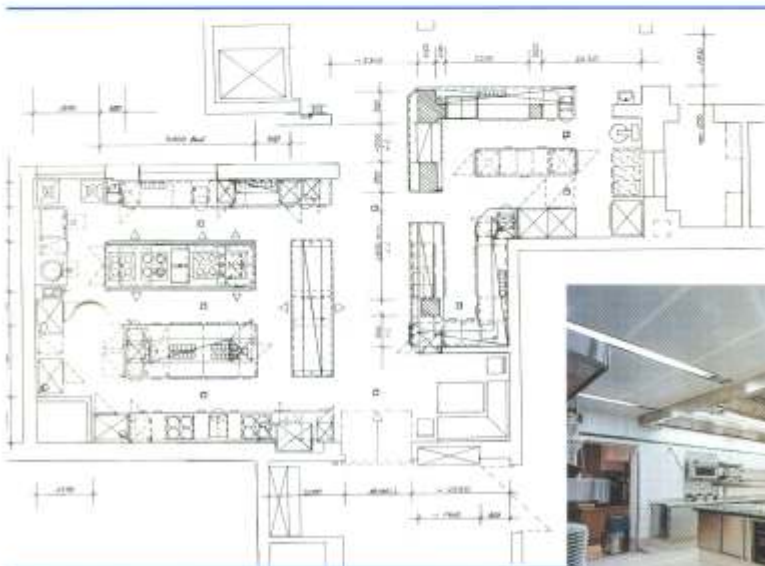


Küche mit Durchblick

Selten hat man für die Planung einer Küche soviel Zeit wie im Fall des Brauereigasthof Hotel Aying: Bereits 1998 kam die Brauerei- und Hoteliersfamilie Inselkammer mit ihrer Renovierungsabsicht auf Wolfgang Eibach und seine Firma Eibach Küchen GmbH zu. Im Frühjahr dieses Jahres schließlich wurde der Küchentrakt des Traditionsbetriebes komplett saniert. Heute verblüfft er mit einer völlig unkonventionell angeordneten Einrichtung und innovativer Technik



Trotz der leicht versetzten Anordnung der verschiedenen Arbeitsplätze behält Küchenchef Josef Rampl heute stets den Überblick über seine Küchen-Crew, da viele »sichtbehindernde« Wände entfernt wurden

Der Blick vom Gardemanger schräg hinüber zur warmen Küche



Der angebaute Gang zur Warenanlieferung führt unkonventionell mitten durch die Küche und gibt so für den Maître de cuisine auch die Sicht auf den Spülbereich frei



Herzstück der Küche ist der neue Herdblock, der ganz nach den Wünschen des Küchenchefs konstruiert wurde



Die vormalige Küche des Brauereigasthof Hotel Aying, der 25 Kilometer südlich vor München liegt, war bereits sehr in die Jahre gekommen und nicht nur vom technischen Standard ein echter »Oldtimer«. Auch die Verteilung der Arbeitsplätze, die Be- und Entlüftung sowie die hygienischen Bedingungen, speziell nach HACCP-Gesichtspunkten, ließen mehr als zu wünschen übrig. Die Brandschutzvorkehrungen bedurften ebenfalls einer gründlichen Überholung. Außerdem waren die Holzdecke inzwischen marode, die Wasser-, Strom- und Versorgungsleitungen veraltet, der Boden mittlerweile abgenutzt und gefährlich rutschig. Seit der letzten Renovierung der Küche (1962) in dem 71 Jahre alten Gebäude wurden ihre Ausstattung und Einrichtung kaum modernisiert und entsprachen daher auch nicht mehr den aktuellen strengen Normen.

Dennoch schaffte es Küchenchef Josef Rampl, daß der Gasthof laut der Zeitschrift »Feinschmecker« zu den 600 besten Restaurants in Deutschland zählt. Seit 32 Jahren hält der gebürtige Tiroler der Familie Inselkammer die Treue und ist seit jeher ein Verfechter der A-la-minute-Küche. Für seine typisch bayerischen Gerichte im gehobenen Stil verwendet er ausschließlich frische, regionale sowie saisonale Produkte, teilweise aus der haus-eigenen Landwirtschaft, dem Gemüse- und Obstgarten sowie Wild aus dem Jagdrevier des Bräu von Aying. Seine Spezialität allerdings ist das weithin bekannte »Biertreiberbrot«.

D'rum prüfe, wer sich...

Der Bräu von Aying, Franz Inselkammer, und seine Frau Angela erkannten, daß es höchste Zeit wurde, den gesamt-



Im Zuge der Renovierung erhielt nicht nur die Küche, sondern auch der Eingangsbereich des Brauereigasthofs Hotel Aying ein neues Gesicht

ten Küchentrakt einer Frischzellenkur zu unterziehen, um vor allem dem Personal das Arbeiten zu erleichtern und so die Effizienz zu erhöhen. Schließlich gibt die Gasthof-Küche im Schnitt täglich 200 Essen aus. Die Spitzen liegen bei rund 400 Essen, wenn zusätzlich zum A-la-carte-Restaurant auch der Festsaal gut gefüllt ist und das Catering für eine Veranstaltung in der Brauerei organisiert werden muß. Für die verantwortungsvolle Aufgabe der Küchenplanung suchten sie also einen kompetenten, leistungsfähigen Partner, der sich auch der Herausforderung einer alten Bausubstanz stellen würde. Von einem der bekanntesten Köche Deutschlands, Johann Lafer, wurde ihnen vor gut vier Jahren die Firma Eibach als Spezialist für die Sanierung von Küchen in historischen Gebäuden empfohlen. Referenzobjekte des Unternehmens sind unter anderem die Stromburg in Stromberg, das Hotel Sonnora in Wittlich/Dreis sowie das Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach.

Bevor Familie Inselkammer dem Neunkirchener Unternehmen jedoch den Planungsauftrag für die Gasthof-Küche erteilte, ließ sie Wolfgang Eibach zunächst – sozusagen als Testobjekt – die Küche im »Schalander« (Festsaal mit 200 Plätzen im Sudhaus) der 1999 vor den Toren des Dorfes neugebauten Brauerei Aying installieren – und offensichtlich überzeugte der Planungsexperte damit.

Über zwei Jahre lang suchten anschließend alle Beteiligten – nicht zuletzt Chefkoch Josef Rampl – in langen Diskussionen, auf diversen Fachmessen und bei Betriebsbesichtigungen gemeinsam nach einer planerischen Lösung, die wesentliche Teile der alten Bausubstanz miteinbezieht, eine betriebswirtschaftliche Führung ermöglicht und einen höchst attraktiven Arbeitsplatz

Brauereigasthof Hotel Aying

Zornedinger Straße 2,
D-85653 Aying,
Telefon 08095-90650,
Telefax 08095-906566,
E-Mail brauereigasthof@
aying-bier.de

Direktorin

Angela Inselkammer

34 komfortable Zimmer
im Landhausstil mit gehobener
Ausstattung

Sauna und Fitnessbereich
auf rund 50 qm

Tagungs- und Banketträume
Rosenstube 52 qm
Jägerstube 25 qm
Brauereistube 65 qm
Festsaal 140 qm

Preise

(inkl. Frühstück und Nutzung
von Sauna und Fitnessraum)

EZ 95 bis 157 Euro

DZ 135 bis 180 Euro

Sitzplätze

Restaurant 100

Festsaal (mit Brauer-
und Jägerstube) 200

Restaurant-Garten 150

Mitarbeiter

gesamt 50;

davon Küche 20

Investitionen Umbau

gesamt 3,5 Millionen Euro;
davon Küche ca. 400.000 Euro

bietet. Das Resultat ist eine relativ unkonventionelle, aber effektive Raumaufteilung, die nur funktioniert, weil dafür ein Drittel aller Wände entfernt wurde, und so eine »Küche mit Durchblick« entstanden ist.

Kontrolle über jeden Posten

Eine effiziente Arbeitsplatzaufteilung und Einrichtung zu konzipieren war nicht gerade einfach, da der Trakt aus zwei Gebäuden besteht – bei der Renovierung 1962 wurde die

75

m
MEIKO

1927 - 2002

Die einzigen Spülmaschinen mit integrierter, 75 jähriger Erfahrung!

MEIKO-Spültechnik. Seit Jahrzehnten Maßstab für die Profi-Klasse - vom kleinsten Gläserspüler bis zu den größten Spülanlagen.



m
MEIKO

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstrasse 3 · D · 77652 Offenburg
Telefon 07 81 / 203-0 · Telefax 07 81 / 203-11 79
<http://www.meiko.de> · e-mail: info@meiko.de

Küche durch einen Anbau vergrößert –, die leicht versetzt zueinander stehen. Heute ist der 150 qm große Bereich (mit Kühlräumen 200 qm) nicht nur in warme und kalte Küche aufgeteilt, sondern räumlich noch dazu links und rechts vom Paß angeordnet (die Ausgabe für die Servicekräfte wurde vergrößert und verlegt). Küchenchef Rampl kann von seinem Platz am Herd in weniger als fünf Laufmetern Entfernung sowohl den Gardemanger, den Pâtissier als auch die Spüler schräg gegenüber dem Paß beobachten und gleichzeitig den Entremetier, den Bankettbereich (rund drei Laufmeter) und den Saucier neben sich im Auge behalten. Selbst vom Küchenbüro aus sind alle Posten einsehbar. Durch die Statik des Altbaus – viele tragende Stützen – ist die Trennlinie zwischen warmer und kalter Küche sowie zwischen Vorbereitung und Spülen zwar nicht hundertprozentig transparent, für eine effektivere Logistik reicht sie jedoch aus. Durch den Umbau hat außerdem jeder Mitarbeiter der täglich mit zwölf Mann besetzten Küche einen ganz eigenen Arbeitsplatz bekommen und muß nicht mehr auf »fremde« ausweichen. Darüber hinaus erleichtert heute ein angebauter Gang die Warenanlieferung, der ebenso unkonventionell mitten durch die Küche führt.

Die gesamte neue Anlage aus hochwertigem Edelstahl wurde auf der Baustelle innerhalb einer Woche von Eibach-Monteuren sorgfältig installiert sowie maßgenau angepaßt und entspricht modernstem technischen Standard. Als Highlight wurden alle Ausgabeflächen mit schwarzem Nero Impala-Granit sowie sämtliche Schränke und Schubladen mit vergol-

deten Bügelgriffen versehen. Für Wolfgang Eibach ist die Anlage im Brauereigasthof Hotel Aying auf jeden Fall »eine der leistungsfähigsten Küchen südlich der Mainlinie«.

Innovative Technik

Ihr Herzstück ist der 4,10 auf 1,10 m große, geschlossene »KüchenMeister«-Herdblock, den die Firma Eibach zusammen mit den Experten der MKN Maschinenfabrik nach

den Vorstellungen von Josef Rampl realisierte. Das fugenlos verschweißte Einzelstück verfügt über innovative sowie bewährte Koch- und Gartechnik: eine großzügige Bain-marie, eine 28 kW-Flächeninduktionsplatte mit vier Feldern, eine Sondergrillplatte mit Mittelablauf, ein elektrisches Großkochfeld mit 16 kW sowie ein Gasfeld mit vier Kochstationen.

Darüber hinaus leistete sich der Brauereigasthof Hotel Aying weitere modernste Koch-, Gar- und Backgeräte wie zum Beispiel zwei Combidämpfer CPC mit jeweils zehn Einschüben von Rational, ein Kombimodul mit Kippbratpfanne und 100-Liter-Kochkessel, ebenfalls von MKN, sowie einen Dampfdruckgarger von Hobart. Die Bankettküche verfügt außerdem über ein 2x4-Ceranfeld und eine Grillplatte von MKN sowie über eine Mikrowelle und einen Salamander.

Pâtissier und Gardemanger stehen neue Spezialkühlschränke von Liebherr, dem Personal im Vorbereitungsbereich unter anderem ein Fischkühler, ein Räucherschrank und ein Kutter (Zerkleinerungsgerät) zur Verfügung. Die leistungsstarke Kastenreinigungsmaschine von Meiko wurde aus der alten Küche übernommen und ergänzt den neuen Spülbereich mit Topfpülmaschinen desselben Herstellers.

Maitre Rampl selbst ist mit dem Ergebnis der Küchenrenovierung mehr als zufrieden, obwohl er nicht gerne auf die ehemalige Metzgerei, eine Bäckerei sowie einige bewährte Geräte verzichtet hat. Auch die im eigenen Jagdrevier erlegten Hirsche oder Rehe darf er zum »Schwitzen« nicht mehr in der Küche aufhängen. Diese kommen jetzt in den gekühlten Wildraum im Keller.

Und wie steht es mit dem Arbeitsklima? »Den Leuten macht's viel mehr Spaß«, sagt Rampl. Durch die neue Lüftung zum Beispiel ist die Hitzeentwicklung längst nicht mehr so unangenehm wie mit der alten Anlage. Außerdem ist es durch die neuen, leisen Geräte allgemein ruhiger geworden – in der Gastronomie des Hauses zur Freude von Familie Inselkammer und Josef Rampl nicht. Mußte der Brauereigasthof Hotel Aying doch für ganze neun Wochen komplett schließen, da neben der Küche auch der Garten des Restaurants unterkellert, ein Fitness- und Saunabereich erschlossen, ein Lift und sechs zusätzliche Zimmer integriert, der Festsaal und die Banketträume neugestaltet sowie der Eingangsbereich renoviert und erweitert wurden. DAD

Spezialitäten-Menü

von Küchenchef Josef Rampl

Mousse vom Muskatkürbis und Kastanien auf herbstlichen Salaten in Trüffeldressing

Heißgeräuchertes Filet von der Chiemseerente im Tomaten-Fenchelsud mit Safran

Hausgemachte feine Bandnudeln in Ragout von Steinpilzen und Reherl geschwenkt

Hollerbeerensorbet mit Champagner aufgegossen



Filet vom Rehrücken (Foto) im Speckmantel gebraten mit »Ayinger Kirtabier«-Sabayon auf Schwarzwurzel-Rosenkohl-gemüse, dazu glacierte Kastanien und Kartoffelschmarrn

Ayinger Apfelpannkuchen karamellisiert, mit einem Schuß Calvados

Lieferanten

Küchenplanung und -ausführung:

Eibach Küchen GmbH
Am Kirchweg 51,
D-57290 Neunkirchen,
Telefon 02735-2159,
Telefax 02735-60637,
Internet www.eibach-die-kueche.de

Küchentechnologie:

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.:
Tel. 05331-890, Fax 89280

Meiko Maschinenbau GmbH & Co. KG:
Tel. 0781-2030, Fax 2031179

Rational AG:
Tel. 08191-3270,
Fax 08191-21735

Hobart GmbH:
Tel. 0781-6000, Fax 6002319

Liebherr:
Tel. 07352-9280, Fax 928408



Profi | Kochtechnik

...und alles isst gut.

1. Platz als Superpartner 2002

Bundesweite Befragung der GGKA-Fachhändler

MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Fon (+49) 5331 89-0 Fax (+49) 5331 89-288 www.mkn.de