

HOTEL IM WASSERTURM, KÖLN

# Liebe zum Detail

Im Kölner Hotel im Wasserturm hat Ende Juni das Restaurant „d^blju, W“ neu eröffnet. Mediterrane und klassisch-französische Speisenkreationen in modernem Ambiente sollen die Gäste in das Designhotel locken.



Elegantes zeitloses Design finden die Gäste seit Juni im neuen Restaurant im Kölner Hotel im Wasserturm.

Es sei gleich vorneweg gesagt: Bei dem Namen des neuen Restaurants im chicen Kölner Designhotel handelt es sich nicht um einen Druckfehler. Offenbar damit auch deutschsprachige Gäste den Namen des neuen Hotelrestaurants im Wasserturm richtig aussprechen, wurde in den Namen des Restaurants „d^blju, W“ die entsprechenden Lautschriftzeichen integriert. „Dabeljuuh“ hört sich ja auch wesentlich polyglotter an und soll dem schlichten deutschen W wohl zudem einen kosmopolitischen Touch verleihen. „Wir gehen davon aus, dass die exzellenten Speisenkreationen von Küchenchef Hendrik Otto im neuen Restaurant und in der neuen Küche noch besser zur Geltung kommen und sowohl bei Gästen und Gastrokritikern hohe Anerkennung finden werden“, teilte Harald G. Paus, Geschäftsführender Direktor im Haus, stolz mit. Chef de Cuisine Hendrik Otto, der seit April 2002 sein Können im Hotel im Wasserturm unter Beweis stellt, bleibt seinem Stil treu und verwöhnt auch in der neuen Location Kölner und Hotelgäste mit mediterran beeinflussten Kreationen aus der klassischen französischen Küche. Bisher im Restaurant in luftiger Höhe in der elften Etage des ungewöhnlichen Hotels aktiv, schwingt der junge

Küchenchef nun mit seinem Team im neu eröffneten Restaurant die Kochlöfel. Das ehemalige Hotelrestaurant wird nun für Veranstaltungen genutzt. Wie der im Mai dieses Jahres eröffnete Anbau des Veranstaltungsbereiches befindet sich auch das neue Restaurant in einem rechteckigen Anbau aus hellem Naturstein. Der freie und unabhängig von der Architektur des Wasserturms konzipierte Baukörper des neuen Restaurants „d^blju, W“ bildet innenarchitektonisch einen formal klar geglieder-



Der Siegerländer Küchenprofi Wolfgang Eibach (r.) hat hinter den Kulissen eine außergewöhnliche Küche realisiert. Über die Traumküche freuen sich Küchenchef Hendrik Otto (l.) und Harald G. Paus (M.), Geschäftsführender Direktor des Hotel im Wasserturm.

ten Kontrast zum Gestaltungsstil im eigentlichen Inneren des Wasserturms. Dabei sollte der vom Planungsbüro Hüls, Münster, jedoch kein Fremdkörper sein. Durch die elegante Gestaltungssprache fügt sich dieser harmonisch in das Gesamtkonzept des Hauses ein. Rundum raumhohe Fenster vermitteln lichte Offenheit, was durch den direkten Ausblick in den begrünten Park noch verstärkt wird. Große Flügeltüren führen auf die mit schwarzem Granit gepflasterte Terrasse, wo sich zu den insgesamt 54 Restaurantplätzen weitere Außenplätze finden. Das Restaurant mit rund 170 qm ist sowohl über das Hotel als auch über einen separaten Eingang zugänglich. Schon im Entrée weist die Farbgebung

den Weg – von Hellelfenbein über Cognac bis Braun unterstreichen schmelzende Farbtöne den zurückgenommenen Einrichtungsstil. Dunkel gebeiztes Bambusparkett kontrastiert mit heller Hainbuche, das goldpatinierte Deckenfeld für die indirekte Beleuchtung mit den schwarzmaten Flächen des Buffetbereichs. Dekorativer Blickfang im Raum – und eine Hommage an den Wasserturm – ist ein zurückhaltend und mit speziell angefertigter Oberflächenstruktur ins Interieur integrierter Wasserlauf. Er dient gleichzeitig als Sichtschutz für die Technik rückseitig eingebundener Chambrair-Schränke. Im Mittelpunkt des Buffets wurde ein Solitärstisch platziert, der mittels einer hydraulischen Höhenverstellbarkeit eine Doppelfunktion ermöglicht: Morgens dient er – erhöht – als Plattform für das Frühstück, abends – abgesenkt – als Restaurantisch für eine größere Gästegruppe.

Auch hinter den Kulissen wurden die hohen Ansprüche an Qualität und Funktionalität umgesetzt. Gemeinsam mit dem Siegerländer Küchenplaner Eibach Küchen, Neunkirchen, wurde eine außergewöhnliche Profi-Küche realisiert. 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 Gradlinigkeit, Klarheit und Transparenz besticht und im Hinblick auf Ergonomie und Ökonomie hohe Maßstäbe setzt. Typische Eibach-Details wie Hygiene R 20, glatte Vorderfronten mit Bügelgriffen, runde Ecken und Kanten und absolut fugenfreie Verarbeitung bei Edelstahl finden ohne Ausnahme Verwendung. Und dass die besten deutschen Küchengeräte-Hersteller hier ihr Allerbestes geben und zum Teil in Unikat-Ausführung gebaut haben, zeugt von den hohen Ansprüchen.

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 Spülbeziehungsweise Warmhaltebecken, die

durch eine Prägung und den darauf zu nutzenden Deckel wiederum eine glatte Fläche bilden. Modernste Gargeräte wie Combidämpfer mit Selbstreinigung, Schnellkochkessel mit separatem Dampferzeuger sowie Infra-Salamander mit Hi-Light-Beheizung werden ergänzt durch Spezial-Konditor-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 Küchenherdspezialisten MKN aus Wolfenbüttel ein Unikat – design eibach – entwickelt, auf das jeder Koch mit Recht stolz wäre.

Aber nicht nur der Küchenchef und sein Team freuen sich über diese Küche: Auch für das Serviceteam wurden Er-

leichterungen geschaffen. So wurde zwischen dem kreisrunden Mauerwerk des Wasserturmes und dem eher rechteckigen Neubau der sogenannte Kellnerpass mit zwei völlig getrennten beziehungsweise 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. **ANKE CIMBAL**