



FOTO: VOLKMAN

Gesamtlogistik, Technik, Verarbeitung: Die von Grund auf neu konzipierte Küche im Brauereigasthof und Hotel Aying glänzt wie aus einem Guss.

KÜCHENTECHNIK/BRAUEREIGASTHOF UND HOTEL AYING

## Nägel mit Köpfen

**Was macht man mit einer Küche, die zwar einst solide gebaut, aber schon 40 Jahre alt ist? Für Angela und Franz Inselkammer, die Eigentümer von Brauereigasthof und Hotel Aying, gab es auf diese Frage nur eine Antwort: von Grund auf neu gestalten und ausrüsten.**

**D**er Brauereigasthof mit Hotel von Aying genießt in und um München sowie weit über die Region hinaus einen Ruf als ausgezeichnetes Gourmetrestaurant. Das stellt an eine Küche ganz besondere Anforderungen. Aber trotz einiger Nachrüstungen konnte dieses Herzstück des Hauses sein stolzes Alter nicht mehr leugnen. „Der technische Stand war veraltet, die klimatische Situation furchtbar, der Boden ganz einfach verschlissen“, beschreibt Angela Inselkammer die Ausgangssituation. Der Beschluss, alles von Grund auf neu zu gestalten, reifte Ende der 90er Jahre. Von Anfang an stand fest, dass eine neue Küche mit hohem Wirkungsgrad als Dauerinvestition angelegt sein muss. Man wollte also weder weiter mit Improvisationen leben, noch

ständig nachrüsten müssen. Ein typischer Fall für das Team um Küchenplaner Wolfgang Eibach aus Neunkirchen. Am Anfang der Planungsphase standen erstmal grundsätzliche Fragen, die sich jeder Bauherr stellen muss: Was soll die Küche jetzt und künftig leisten, welche baulichen Veränderungen werden nötig sein, welche Geräte müssen angeschafft werden, was wollen wir und was wollen wir nicht? In diesen Prozess eingebunden waren nicht nur die Hausherren und das Planungsbüro, sondern auch Josef Rampl. Er kocht seit 33 Jahren im Haus und leitet seit 25 Jahren die Küche. Selbst die Postenchefs brachten ihre Erfahrung ein. Josef Rampl: „Das hat viele Veränderungen im Detail an jedem einzelnen Arbeitsplatz gebracht, denn wenn die Kleinigkeiten nicht stimmen,

funktioniert auch das große Ganze nicht als optimale logistische Leistung.“ Diese ausgedehnte Planungsphase, in der sich alle Beteiligten auf einen Konsens einigten, bescherte dem gesamten Team während der Feinplanung und der Bauausführung nicht nur ein Höchstmaß an Sicherheit, sondern auch eine enorme Zeiteinsparung. Gut vorbereitet ging man ans Werk.

Die Küchenräume selbst liegen direkt an der Schnittstelle zwischen dem Altbau und einem 1963/64 gesetzten Anbau. Von dieser gewachsenen äußeren Form ist durch die vorgenommenen baulichen Veränderungen jetzt nichts mehr zu sehen. Ein neuer langer Mittelgang verbindet als Versorgungsgang beide Teile und sämtliche, jetzt miteinander verbundenen, vorher verwinkelt gelegenen Räume. Ein Höchstmaß an Transparenz erreichte man, indem Wände ausgeschnitten, auf halbe Höhe gesetzt oder ganz weggenommen wurden. Der Küchenchef kann sowohl vom hinteren Bereich als auch von seinem kleinen Büro aus die gesamte Küche einsehen. Kein Mitarbeiter wird ausge-



grenzt, selbst der Topfspüler fühlt sich mittendrin im Prozess an einem gleichwertigen Arbeitsplatz.

Der Fußboden, früher auf vier unterschiedlichen Höhen über Stufen zu begehen, läuft jetzt auf einer Ebene, zum Teil über zwei Rampen, Wolfgang Eibach: „Das stellte erst ein Riesenproblem dar, war aber zu lösen.“ Der Mittelgang trennt die kalte und die warme Küche deutlich voneinander. Ein weiterer Quergang schafft klare Trennungen des Schmutzbereichs mit Geschirr- und Topfspüle, der Grobzubereitung und den Kühlhäusern sowie Patisserie und Gardemanger. Die neue, sinnvolle Aufteilung aller Posten gab sozusagen die Basis und die räumliche Hülle für die küchentechnische Ausstattung. Dabei ging es darum, nicht nur bessere Geräte einzusetzen, sondern mit ihnen auch eine bessere Logistik und damit insgesamt bessere Ergebnisse zu erreichen.

Von den Vorhandenen konnte nur ein Kombidämpfer und die Geschirrspüle übernommen werden. Beide waren erst kürzlich angeschafft worden und passten ins Konzept. Die Kriterien für die Ausstattung der neuen Küche setzten eindeutige Prämissen:

- Funktionalität der Geräte
- keine elektronischen Spielereien, aber soviel Technik wie nötig
- Abdeckung der Kapazitäten sowohl im à-la-Carte Geschäft als auch zu Spitzenzeiten bei Banketts

Auch hier galt es, die Vorschläge des Küchenplaners mit den Wünschen der Köche in Einklang zu bringen. So wollte Josef Rampl unbedingt einen Herd, der auch mit Gasflammen ausgestattet ist. Musste das sein? Ja! Die Erklärung dafür ist einfach: Mehrmals pro Jahr fällt in der Region der Strom aus, das Geschäft muss trotzdem weiter laufen. Josef Rampl bekam seinen Herd. Der verfügt hinten über vier Gaskochstellen, klassische Kochfelder in der Mitte und Induktionsfelder vorn. Am Tag der offenen Tür bewirtete die Mannschaft ihre Gäste mit 800 Essen. Und selbst 70 Gänse konnten in der neuen Küche an einem Tag knusprig gebraten werden. Regel-



Angela Inselkammer, Küchenchef Josef Rampl (l.) und Sous-Chef Michael Kaiser können nach einem Jahr sagen: Die neue Küche bewährt sich wie sie geplant wurde. Selbst in Spitzenzeiten ist sie der Ruhepol des Hauses.

mäßig werden halbe Ochsener oder ganze Rehe in der Decke angeliefert und zerlegt. Auch Rohware wie Obst und Gemüse wird nur frisch verarbeitet. Außerdem dürfen sich das à-la-Carte- und das Bankettgeschäft nicht stören, sondern ergänzen. Und in die Zukunft gedacht soll das Küchenkonzept auch in zehn Jahren noch den Anforderungen an ein Feinschmeckerlokal gerecht werden.

Angela Inselkammer, die als Restaurant- und Hotelchefin den gesamten Umbau begleitete, findet nach einem Jahr Erfahrungen nur gute Worte für die Investition: „Die Küche bewährt sich so,

wie sie geplant wurde. Selbst in Spitzenzeiten ist sie ein Ruhepol. Dort läuft es reibungslos.“ Sie ist heute noch des Lobes voll über das ausgezeichnete Zusammenspiel aller Beteiligten. Angefangen bei ihren eigenen Mitarbeitern, dem Planungsteam, den Handwerksbetrieben bis hin zum Landratsamt München, das zügig die Baugenehmigungen erteilte. Im Zeitraum der Sanierung war das gesamte Haus für die Dauer von neun Wochen geschlossen.

Was hat sich für die Küchenmitarbeiter geändert? Josef Rampl: „Wir mussten uns neu aufeinander einspielen. Die Abläufe sind jetzt

optimal. Dadurch ist die Küche schneller und leistungsfähiger geworden.“ Der einzelne Mitarbeiter hat nicht nur einen attraktiven Arbeitsplatz bekommen, sondern kann dort auch mehr leisten. „Früher war der Service schneller als die Küche, heute ist die Küche schneller als der Service“, freut sich Wolfgang Eibach. Das Zusammenspiel zwischen den Kellnern im Restaurant und den Küchenkräften ist besser geworden. Die hochwertig ausgestatteten und logistisch sinnvoll gestalteten Arbeitsplätze vermitteln den Mitarbeitern insgesamt ein neues Gefühl für „ihre“ Küche. Ein gut Teil dazu bei trägt sicher auch die

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-Arabisches 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.  
**eibach die küche**  
 www.eibach-die-kueche.de • Fon 02735 / 2159 • Fax 60637



# „Billig eingekauft ist teuer bezahlt“

## IM INTERVIEW: WOLFGANG EIBACH

Inhaber der Eibach Küchentechnik GmbH, Neunkirchen



**NGZ-DER HOTELIER: WAS IST FÜR SIE DIE BASIS BEI DER KÜCHENPLANUNG?**

**WOLFGANG EIBACH:** Entscheidend ist zuerst die Aufgabenstellung unseres Kunden. Wie effizient ist sein Betrieb, wie effizient soll er werden? Dazu muss man prüfen, ob die Gesamtlogistik stimmig ist. Sie entscheidet ganz wesentlich über die Höhe der Betriebskosten und den Wirkungsgrad einer Küche. Der setzt sich aus den Faktoren Ergonomie des Arbeitsablaufs und Ökonomie des Arbeitsplatzes zusammen. Ich halte nichts von Preisgesprächen ohne Bezug zur geforderten Leistung. Meine Prämisse ist die Erhöhung des Wirkungsgrades.

**NGZ-DER HOTELIER: Muss die Modernisierung einer Restaurantküche immer komplett abgewickelt werden oder geht es auch in Teilen?**

**EIBACH:** Teilmodernisierung ist nur dann zu erwägen, wenn die Gesamtlogistik

der Küche stimmt. Nur dann, wenn jedes Gerät bereits an der richtigen Stelle steht, ist es ausreichend, es zu ersetzen. Sonst muss man die richtige Stelle finden. Dazu muss der jeweilige Arbeitsplatz überprüft werden. Er kann in sich stimmig sein, aber nicht in der Integration in den Gesamtprozess. Halbsaniert ist eigentlich nicht saniert, sondern nur Geld ausgegeben.

**NGZ-DER HOTELIER: Was schlagen Sie vor, wenn die Finanzierung nicht 100 Prozent gesichert ist?**

**EIBACH:** Dann muss man überlegen: Was ist jetzt sinnvoll, hat aber auch in einem zweiten Bauabschnitt noch Bestand? Die Planung sollte trotzdem den beabsichtigten, endgültigen Soll-Zustand komplett erfassen, die Sanierung klar auf das Gesamtergebnis zielen und, wenn es denn nicht anders geht, in zwei oder mehreren Bauabschnitten erfolgen.

**NGZ-DER HOTELIER: Was sollte man gerade dabei vermeiden?**

**EIBACH:** Teilinvestitionen, die einem optimalen Ergebnis im Wege stehen. Wer ohne reifliche Überlegung einen neuen Herd in eine alte Küche baut, stellt vielleicht in zwei Jahren fest, er ist zu groß oder zu klein. Oder eine Spülküche: Baue ich jetzt einfach eine neue Eckspülmaschine ein, muss ich die vielleicht bei einer Endsanierung durch eine Kastentransportmaschine ersetzen. Das wäre genauso wenig sinnvoll.

**NGZ-DER HOTELIER: Was ist trotz knapper Kassen ein Muss?**

**EIBACH:** Die Berücksichtigung der Zielrichtung des Gastronomen in Hinblick auf das kulinarisch und wirtschaftlich angestrebte Ergebnis. Gerade in Häusern mit geringeren Zimmerkontingenten muss die Küche hocheffizient sein, muss das Haus von ihr leben können. Wer Sterne erkothen will, braucht eine Küche, die das kann und trotzdem wirtschaftlich ist. Manchmal werden noch wahre Denkmäler errichtet. In Häusern mit hohen Bettenkapazitäten fällt das erstmal nicht auf, aber auf Dauer gesehen ist es unklug.

**NGZ-DER HOTELIER: Wie erreicht man trotz vorgegebener baulicher Substanz optimale Abläufe?**

**EIBACH:** Wir haben in Küchen schon Bausubstanz bis zu 300 Millimeter weggenommen ohne die Statik zu verändern. Damit konnten wir schon Arbeitsplätze mit angeblich widrigen räumlichen Bedingungen so gestalten, dass sie fast als optimal zu bezeichnen sind. Man kann das Problem aber auch über Sonderanfertigungen im Möbelbereich lösen, die weit über das übliche Maß hinausgehen.

**NGZ-DER HOTELIER: Schraubt das nicht die Kosten hoch?**

**EIBACH:** Um für das gewünschte Ergebnis eine optimale ergonomische Situation bereitzustellen, ist das gerechtfertigt. Da die laufenden Betriebskosten einer Küche bei mehr als 30 Prozent der Gesamtbetriebskosten eines Restaurants liegen und sich manche gar der 50-Prozent-Marke nähern, liegen hier die höchsten Einsparpotenziale. Schon mit zehn bis 20 Prozent eingesparten Lohnkosten lässt sich das finanzieren.

**NGZ-DER HOTELIER: Innerhalb von welchen Zeiträumen muss sich heutzutage eine von Grund auf sanierte Küche amortisieren?**

**EIBACH:** Die gesamten Investitionskosten, inklusive aller Geräte, Installationen und Baumaßnahmen, sollten in etwa fünf Jahren amortisiert sein. Der Gerätebereich allein sollte das bereits in zwei, drei Jahren erreichen.

INTERVIEW: PETRA MEWES

neu installierte Lüftungsdecke zur Be- und Entlüftung. Sie bewährte sich selbst im extrem heißen Sommer 2003. Angela Inselkammer: „Durch das bessere Klima in der Küche sind unsere Mitarbeiter einer wesentlich geringeren Hitzebelastung ausgesetzt.“

Der Wirkungsgrad der Küche steigt aber nicht allein durch die verringerte körperliche Beanspruchung der Mitarbeiter und die optimierten logistischen Prozesse. Er veränderte sich auch positiv durch den sinnvollen Einsatz der Medien Wasser, Gas und Energie.

Zum einen wurden alle Energieträger bestmöglich isoliert. Die einzelnen Geräte können durch Feinregulierung stufenlos geschaltet und damit dem tatsächlichen Bedarf angepasst werden. Wolfgang Eibach erklärt die Leistungs-optimierungsanlage: „Elektronisch gesteuert wird jeweils nur die Energie freigegeben, die bezogen auf den Nutzen erforderlich ist. Damit werden unter Ausnutzung der vorhandenen Potenziale nur 45 Prozent der installierten Leistung benötigt. Im Klartext: Ein Herd, der 100 Prozent Leistung fahren muss, bekommt sie von einem Gerät, das gerade weniger braucht.“

Entscheidend für die Amortisierung einer neuen Küche sind nach seiner Erfahrung die ersten drei Jahre, innerhalb von fünf Jahren sollte sie voll amortisiert sein. Angela und Franz Inselkammer sehen das pragmatisch und finden schon, dass „eine Amortisation in zehn Jahren wünschenswert wäre.“

Durch die erreichten Optimierungen lassen sich nicht zuletzt auch die Betriebskosten senken. Wenn früher mindestens sechs Köche und Azubis im Einsatz waren, sind es heute nur drei. Der optimierte Personaleinsatz senkt die Personalkosten um etwa zehn Prozent. Weniger in Zahlen lässt sich derzeit noch die Einsparung an Kosten für Energie messen, da zwischenzeitlich die Preise erhöht worden sind. Die seit 1993 laufende Generalsanierung von Brauereigasthof und Hotel, zu der auch die Modernisierung der Zimmer, die Installation neuer Technik und die Unterkellerung des Gartens gehörten, ist nunmehr abgeschlossen. Trotzdem werden Stammgäste Altvertrautes nicht missen. Angela Inselkammer: „Das Restaurant als Herzstück des Hauses ist geblieben. Unsere Küche ist für die nächste Generation gerüstet.“

PETRA MEWES