



# Was Köche mögen, pflegen sie

Wolfgang Eibach plant und baut Arbeitsplätze „für Leute, die gerne schaffen“

**Eine Küche, in der später „mit Leib und Seele“ gekocht werden soll, müsste auch mit „Leib und Seele“ geplant und gebaut werden.**

**E**in Planer dieser Couleur ist Wolfgang Eibach. Zwar oder gerade deswegen eilt dem Siegerländer der Ruf des manchmal etwas eigensinnigen Individualisten voraus. Doch alle seine Küchen, die er bislang geplant und installiert hat, „bringen dem Betreiber gutes Geld“, und darauf komme es ja letztendlich an.

Wolfgang Eibach, so loben seine Kunden, sei einer der wenigen Großküchen-Experten, die von Anfang nicht nur den Küchenchef, sondern die gesamte Crew in die Planungsüberlegungen einbeziehen. Oft genug sieht man ihn mit einer Belegschaft über eine Gastronomie-Messe ziehen, von Stand zu Stand die neueste und vernünftigste Technik erläutern, um die Entscheidungsfindung zu untermauern. „Die meisten Chefs sind froh darüber, dass wir die Mitarbeiter in die Diskussion einbinden. Weil erwiesen ist, dass sich die Leute mit den Dingen identifizieren, die sie mitentscheiden konnten und später sorgfältiger damit umgehen“, weiß Eibach. Und deshalb lässt er für seine Klientel aus dem Sterne-Bereich die Griffe an Schubladen und Schranktüren vergolden, mit 24 Karat („Gourmet-Line“ von Eibach). Das kostet zwar ein bisschen mehr, vermittelt



Foto: Alina Müller

Die Küche von Oliver Berfelz in Nümbrecht vom Pass aus gesehen, an den sich „nahtlos“ die thermische Zeile anschließt.

aber an die Küchen-Mannschaft die Botschaft: „Schaut her, wir haben keine Kosten und Mühen gescheut, Euch Euren Arbeitsplatz so attraktiv wie möglich zu gestalten.“ Eibach: „Das funktioniert in jedem Fall. Die Einrichtung wird pfleglich behandelt, da werden keine Türen mit dem Fuß zgetreten.“

Die vergoldeten Türgriffe sind ein psychologisches i-Tüpfelchen (nicht zuletzt weiß man aber auch, dass heute immer mehr Menschen unter Nickel-Allergie leiden). Ansonsten lautet das Credo des Planers: „Wir bauen keine Spielzeuge, sondern Werkzeuge.“ Und weil eine gute Küchenplanung noch lange nicht garantiert, dass sie gut

**„Was Köche mögen, pflegen sie. Was so aussieht, als ob es nichts taugt, wird mit den Füßen getreten.“**

ausgeführt wird, arbeitet Eibach oft schon Jahrzehnte lang eng mit Firmen aus seiner Umgebung zusammen, zum Beispiel beim Thema Lüftung und Kühltechnik. Weil die seine „Denke“ und seinen Anspruch an funktionierende Qualität kennen.

Aber auch außerhalb des Siegerlandes gibt es Partner, deren Produkte er für seine Kunden gerne einsetzt, beispielsweise MKN in Wolfenbüttel oder Stahl in Markt Einersheim,

mit denen er schon viele Ideen umgesetzt hat. Um seine Vorgaben, die punktgenau auf das Küchenkonzept, den Koch sowie die Raumverhältnisse ausgerichtet sind, umsetzen zu können, lässt er die im Markt gekauften Geräte von seinen Partnerfirmen zusammenfügen – jede Küche praktisch ein Unikat mit vielen wohlüberlegten Detail-Lösungen, die vor allem auch der Hygiene zugute kommen. „Für uns ist die individuelle Fertigung kein Problem, jede für sich eigentlich ein ‚Sonderbau‘. ‚Sonder‘ heißt bei uns aber nicht ‚besonders aufwändig‘ oder ‚besonders teuer‘, sondern ‚besonders vernünftig‘.“

Das kleine Team von Wolfgang Eibach ist nicht nur mit Sterne-Küchen befasst, sondern plant ebenso engagiert Küchen für Brauerei-Gasthöfe, Jugendherbergen, Caritas-Einrichtungen oder Finefood-Ladenbau. Und wenn es den Partnern – ob groß oder klein – im Laufe der Zeit immer besser geht, „dann ist das ein Zeichen dafür, dass wir es gut gemacht haben.“ Man ver-



Eine Trennwand zwischen warmer und kalter Küche ist vernünftig, von Eibach aber auch so konzipiert, dass sich die Köche sehen können und für den „kalten Koch“ nicht die Sicht nach draußen versperrt wurde.



Foto: Alan Müller

So rund wie nur möglich ist die Arbeitsplatte an ihren Kanten gestaltet. Die CNS-Rohre, die das Pass-Regal tragen, sind weich und fugenlos in die Oberfläche eingebracht (linkes Bild). Hochgezogen ist auch der Rand zur Saladette, so dass nichts Unerwünschtes von der Arbeitsplatte in die GN-Behälter gelangen kann. Dies sind Details einer Küchenplanung, die später hygienisches Arbeiten ermöglichen.

suche von vornherein zu berücksichtigen, was fünf Jahre später eintreten könnte, natürlich auch den Wechsel des Küchenchefs. „Egal, welcher Mensch dort kocht: Er sollte nicht sein ganzes Leben umstellen müssen“, so das

- Richtige Planung = kurze Wege
  - Gutes Werkzeug = noch bessere Arbeit
  - Beste Technik = maximaler Wirkungsgrad
- Wolfgang Eibach**

Credo von Eibach. Das müsse gelingen, auch unter Berücksichtigung von Grundriss-Gegebenheiten und ergonomischen Anforderungen. Man wisse von Köchen, dass jeder seine Arbeitsplatz-Situation so beurteile, wie er sie aus dem vorhergehenden Betrieb gewohnt war.

Dennoch versucht Eibach, im Kundengespräch seine Erfahrungen einzubringen und nötigenfalls auch durchzusetzen. Am besten lassen sich Küchenchefs oder Bauherren immer noch überzeugen, wenn sie sich bereits realisierte Eibach-Küchen ansehen und sich mit den dort arbeitenden Köchen austauschen. Die meisten – leider nicht alle – „seiner“ Küchen seien auch nach Jahren bestens gepflegt und anscheinlich. „Wer unsere Küchen gut pflegt, kann über Jahre Höchstleistungen fahren“, ist Eibach überzeugt. Schließlich baue sein Team Arbeitsplätze „für Jungen und Mädels, die gerne gut und mit Power schaffen“.

Zwar liegt auf der Hand, dass insbesondere Inhaber sich eine Qualitäts-Küche leisten, aber es gebe genügend individuelle Pächter, die eher bereit sind, sich das Geld von der Bank zu holen und für eine ordentliche Küche auszugeben, als sich vom verpachtenden Unternehmen irgend etwas finanzieren zu lassen. Eibach nennt als Beispiel einen angesehenen und erfolgreichen Kölner Brauerei-Pächter und Gastronomen, der bei seiner ersten Küche vor zwölf

Jahren einen fünfstelligen Betrag und für eine zweite Küche vor zwei Jahren einen sechsstelligen Betrag zugezahlt hat. Qualität – nicht zuletzt auch der Planungsarbeit – kostet eben ein bisschen mehr als Billigeräte

von der Stange. Und auch die Infrastruktur sollte stimmig sein. „Nichts ist schlim-

mer, als wenn eine Küche später Betriebskosten verursacht, die nicht geplant waren. Das tut dann echt weh“, weiß der Planer und rät deshalb: Die einmalige Investition kann man finanzieren, die späteren Betriebskosten nicht...

So stolz Wolfgang Eibach auf seine ausgeführten Küchen ist (an den „schönsten“, wie z. B. der Lafer-Küche, bringt er ein Edelstahl-Schild mit Gravur an), so ehrlich schränkt er auch ein, dass sich nicht immer alles im späteren praktischen Betrieb als die beste Lösung erweise. „Wichtig ist dann, dass man ohne großen Aufwand eine neue, bessere Lösung schaffen kann.“ mb



Foto: Eibach

Das Foto zeigt ein GN-Fach mit GN-Vollauszug in Hygiene-Ausführung H2 und Granit R 20.

## Mit Leidenschaft für gutes Essen

Hinter der Eibach Küchen GmbH steckt ein kleines Team, das „denkt, malt und realisiert“, die Produktion anderen überlässt, aber sehr wohl überwacht und bei der Montage vom ersten bis zum letzten Tag dabei ist. Wolfgang Eibach hat im Elektrogroßhandel



Foto: privat

Zufrieden mit der Eibach-Küche: Bertold Siber, Seehotel Siber in Konstanz.

Großhandelskaufmann gelernt, später die damals aufkommenden Anbau-Küchen für Privathaushalte geplant und dabei mitbekommen, welche ihm noch vollkommen fremde kulinarischen Genüsse damals schon von Hobbyköchen oder Hausangestellten in diesen Küchen gezaubert wurden. Bei ihm entwickelte sich „eine Leidenschaft für das Essen“, die ihn schließlich in die Welt der Großküchen vorstoßen ließ.

Seine Ansicht: „Man muss einen Bezug zum guten Essen haben, um Küchen gut planen zu können. Je besser wir sind, desto besser werden die Speisen sein, die auf die Teller kommen!“ Darum geht Eibach mit seiner Truppe – zu der seit zehn Jahren auch sein jüngster Sohn Dirk, gelernter Werkzeugmacher, gehört – bei jedem Objekt in einem guten Restaurant in der Nachbarschaft essen. Damit auch die Monteure wissen: Was sie auf dem Teller haben, wird in den Küchen produziert, die sie bauen.

Der geschäftliche Durchbruch gelang dem „Partner kooperativer Architekten, kostenbewusster Investoren und kreativer Köche sowie der besten deutschen Hersteller“, nachdem er 1994 für Paul Bocuse die Küche in dessen „Brasserie du Nord“ realisiert hatte, 1993 schon hatte er für Manfred Schwarz in Deidesheim ein zweite Küche gebaut (diese hatte Bocuse besichtigt), 1995 für Johann Lafers Restaurant auf der Stromburg.