

Auf die richtige Hardware kommt es (auch) an



Herzstück der »Weinhaus Anker«-Küche ist der Herdblock »Baumeister«-design eibach

Kein Teilbereich eines Hotels oder Restaurants verlangt so sehr nach geradlinigen Arbeitsabläufen wie die Küche. Nirgendwo schlagen sich wenig profilierte Strukturen schneller in überhöhten Betriebskosten nieder. Entsprechend vorausschauend und professionell muß die Planung einer Küche erfolgen. Dies beherzigte man auch jüngst im »Weinhaus Anker« in Marktheidenfeld (seit 1872 im Familienbesitz des Weinguts Josef Deppisch), dem Restaurant des gegenüberliegenden Vier-Sterne-Domizils und VCH-Hotels Anker.

Der Auslöser für die Neuausstattung der Küche ist eigentlich nicht allein in der Küche

Eine topmoderne neue »Traumküche« ganz nach dem Geschmack des Patrons sorgt seit kurzem im Restaurant »Weinhaus Anker« im fränkischen Marktheidenfeld für effiziente Arbeitsabläufe

selbst, sondern in der nötig gewordenen Frischzellenkur des Stammhauses – ein »Ausgewähltes Tagungshotel zum Wohlfühlen« – sowie des Restaurants »Weinhaus Anker« zu suchen. Wer das »alte« Weinhaus noch gekannt hat, den werden die umfangreichen Renovierungsarbeiten beeindrucken. Behutsam wurde hier mit der alten Substanz umgegangen, um die historische, ursprüngliche Atmosphäre zu bewahren, was sich wiederum auf die betrieblichen Abläufe und die benötigten Küchenkapazitäten auswirkte. Deshalb lag es für die Besitzerfamilie Deppisch nahe, auch die »Weinhaus«-Küche, die ohnehin nicht mehr den heutigen Standards entsprach, in die Umbaumaßnahmen miteinzubeziehen und einen erfahrenen Planer mit der Installation einer hochmodernen High-Tech-Küche zu beauftragen.

Als Pächter und Küchenchef des Restaurants verwöhnt Michael Kühner seit Oktober 2001 seine Gäste mit internationalen Spezialitäten. Aber auch das Motto der Besitzerfamilie Deppisch »Fränkisch voller Leben« versucht Kühner – auf der Karte mit schmackhaften fränkischen Gerichten – in allen Facetten erlebbar zu machen. Und wenn es sich für einen Gourmet wieder gehört, neben dem kreativen Individualismus der anspruchsvollen Haute Cuisine, auch Klassiker regionaler und internationaler Küchen in gekonnter Zubereitung zu genießen, dann ist das im besten Sinne rustikale Restaurant im fränkischen



Dank innovativer Technik und optimaler Arbeitsplatzverteilung arbeitet es sich für Küchenchef Michael Kühner (2. v. re.) und seine insgesamt sechsköpfige Küchencrew jetzt wesentlich effektiver

Marktheidenfeld eine vorzügliche Adresse. Dunkle Holzdecke, dekorativer Blumenschmuck, geschmackvolle Tischkultur akzentuieren die Atmosphäre anziehend feminin, sie strahlt jene heitere Behaglichkeit aus, die die phantasievolle, moderne Kochkunst des ehemaligen »Jungen Wilden« Michael Kühner erst so richtig glänzen läßt.

Entsprechend hoch waren deshalb die Anforderungen an die neue Küchen-Hardware. Mit ihrem Know-how und langjährigen Erfahrungswerten legte die Eibach Küchen GmbH aus Neunkirchen im Westerwald die überzeugendste und effektivste Planung vor, die letztlich zum Kaufabschluß führte. Für Firmenchef Wolfgang Eibach ist die Gastronomie eine gewinnorientierte Wirtschaftsbranche, die wie jede andere dem verschärften Konsum-, Kauf- und Wettbewerbsverhalten am (Arbeits-)Markt unterliegt. Deshalb mußte in Marktheidenfeld ein Konzept gefunden werden, das auch nach Jahrzehnten noch wirtschaftlich zu betreiben ist. Einen großen Teil dazu trägt die technische Ausstattung bei, die man hier zu investieren bereit war.

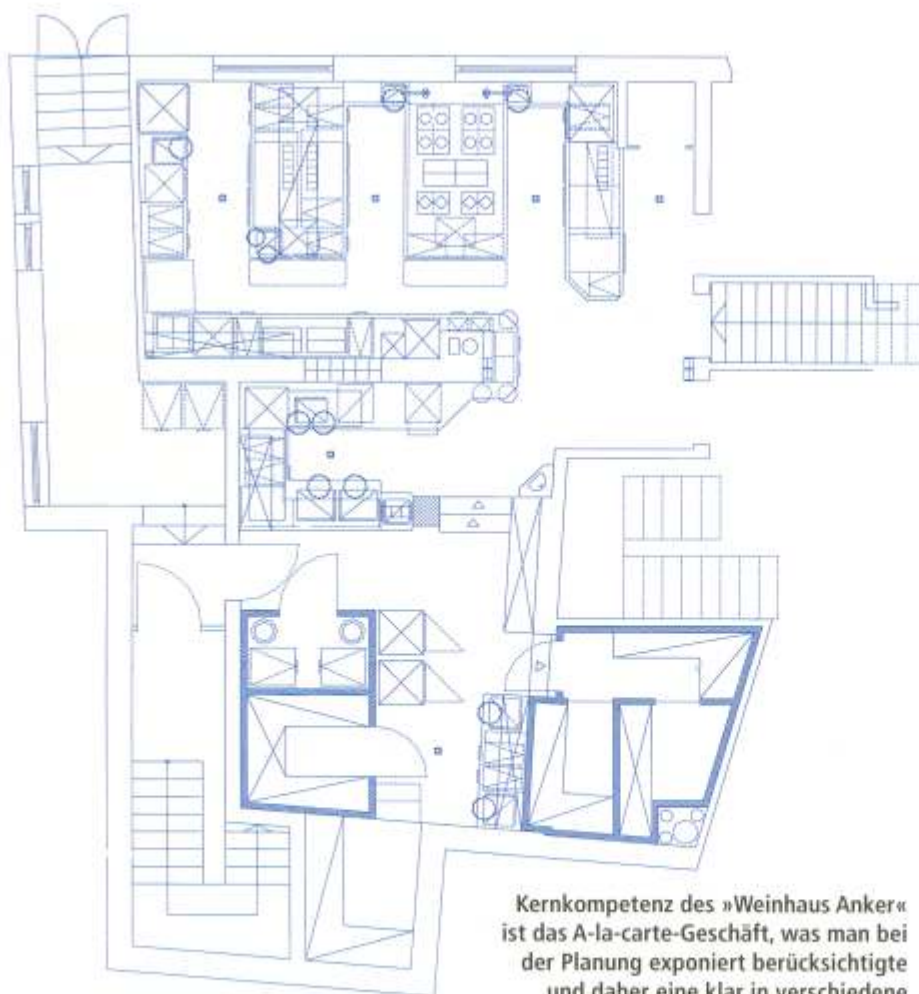
Der »Weinhaus Anker«-Küche verpaßte Eibach ein auf den Patron zugeschnittenes, eigenständiges Profil, das die Kernkompetenz des Betriebes – Postenküche mit hochgradiger Spezialisierung

auf das A-la-carte-Geschäft – klar definiert. »Es ist für mich die hervorragende Umsetzung einer Traumküche mit sehr gut ausgestatteten Arbeitsplätzen, die eine perfekte Ablauforganisation zuläßt«, freut sich Michael Kühner.

Herzstück des auch optisch überaus ansprechenden neuen Arbeitsfeldes für die weiße Brigade ist der Herdblock »Baumeister« mit zwei Induktionsfeldern, die über je vier Kochstellen verfügen, einer von zwei Seiten bedienbaren Grillplatte, zwei Elektrokochfeldern und einer Backröhre DG. Darüber hinaus garantieren zwei Kombidämpfer auch bei vollem Haus optimale Garzeiten. Um den Köchen möglichst kurze Wege zu ermöglichen, wurden die Edelstahlmöbel zum Teil als Kühltsche in nahtloser Hygieneausführung mit unterschiedlichen Temperaturbereichen und geruchsicherer Trennung installiert. Für einen reibungslosen Produktionsablauf sorgen außerdem verschiedene, hochmoderne Multifunktions-

Die Küchentechnik im »Weinhaus Anker« auf einen Blick

- Herdblock »Baumeister« – design eibach mit zwei Induktionsfeldern (10kW), Doppelgriddle (10kW), zwei Stahlkochfeldern (je 16kW) und Backröhre DG
- Infra-Salamander »Hilicht Bartscher« auf Schwebe (4,5kW)
- Kombidämpfer »Rational CPC 61« (9kW)
- Kombidämpfer »eloma Joker« (6kW)
- Asskühl-Sahneklimaschrank
- Manz-Brotbackofen (3,5kW)
- Liebherr Speiseeis-Konservator
- Mikrowellengerät »Panasonic NE 1846« (1,8kW)
- Würfeleisbereiter »Wessamat W 51«
- Eckspülautomat »Winterhalter GS 515« (15kW)
- Asskühl Tiefkühl- und Fischkühlschrank
- Kühlhauskombination »Winz Spezial«
- Service-Buffer mit Gläserspülautomat »Winterhalter GS 202«
- Edelstahlmöbel-Anlage (ohne Thermik) »Gourmet-Line« – design eibach



Kernkompetenz des »Weinhaus Anker« ist das A-la-carte-Geschäft, was man bei der Planung exponiert berücksichtigte und daher eine klar in verschiedene Posten eingeteilte Küche schuf

geräte wie ein Infra-Salamander auf Schwebe, ein Brotbackofen für die Pâtisserie, Mikrowelle, Würfeleisbereiter, Sahneklimaschrank, TK- und Fischkühlschrank sowie Speiseeis-Konservator. Vorbildlich ist auch die Produktlagerung in verschiedenen Kühl- und Tiefkühl-Zonen geregelt. Für Gemüse, Fleisch, Fisch sowie Molkereiprodukte gibt es in unmittelbarer Nähe zum Herdposten entsprechend separate Kühlhauskombinationen. Die Vorbereitungsküche liegt unmittelbar vor dem Bereich der Kombikühlhäuser, was für ein uneingeschränkt effektives Mise en place optimal ist. Die Spülküche mit leistungstarkem Eckspülautomat ist von der Zubereitung durch eine Trennwand abgeteilt. Das Besondere und Vorausschauende an dem Konzept ist darüber hinaus die Möglichkeit, daß bei Bedarf die Leistung der Küche ohne größeren baulichen Aufwand gesteigert werden kann.

Michael Kühners Reich im »Weinhaus Anker« in Marktheidenfeld ist jedenfalls ein gutes Beispiel dafür, in welchem hohen Maße die Angebote einer erfolgreichen, von der absoluten Erstklassigkeit der Grundprodukte getragenen Küche, von intelligenter Hardware und Infrastruktur bestimmt werden – kurz: eine Küche, die sich sehen und schmecken lassen kann.

HEINZ FELLER

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