

„Eibach - die Küche“ besteht nun seit 25 Jahren – das wurde mit allen privat wie geschäftlich Verbundenen gefeiert.

Ein Jubeljahr für den Küchenplaner

Am 1. Juli 1982 gründete Wolfgang Eibach sein Küchenplanungsunternehmen in Neunkirchen, Siegerland. Die planerischen Fertigkeiten verdankt er seinem Ausbilder Helmut Schütz, der Anfang Juli 2007 ebenso geladen war wie zahlreiche andere Weggefährten, wie langjährige Lieferpartner, u. a. der Möbelbauer Stahl aus Unterfranken, Winterhalter Gastronom aus Meckenbeuren, MKN aus Wol-

fenbüttel, Hupfer aus Coesfeld, Winz Kühlanlagen aus Hachenburg sowie zahlreiche Kunden. Mit allen pflegt der Küchenbauer seit vielen Jahren freundschaftliche Bande. Natürlich wählte er aus diesem Grund auch als Austragungsort der Jubiläumsfeier das Hotel Pfeffermühle seines Freundes Manfred Rosenkranz in Siegen aus, um die rd. 150 geladenen Gäste in einem großen Zeltrestaurant zu bewirten.

Seinen ersten eigenen Auftrag führte Eibach im Jagdschlösschen Ascheberg aus. Indess gilt er als „Küchen-Guru“, der in zahlreichen topgastronomischen Küchen des In- und Auslands (darunter Paul Bocuse, Lyon oder Auerbachs Keller, Leipzig) stets seine individuelle Visitenkarte hinterlässt und selbst Profis beeindruckt. In diesen 25 Jahren kann Wolfgang Eibach auf die Planung von rund 300 kompletten Küchen zurückblicken und auf etwa ebenso viele Teilsanierungen. „Die größten küchentechnischen Veränderungen“, stellt er fest, „sind dabei durch den Kombidämpfer und in neuerer Zeit durch die Induktionstechnik entstanden.“ Beim überwiegenden Teil seiner topgastronomischen Klientel allerdings seien nach wie vor die klassischen Gargeräte und -methoden im Einsatz. Die größte Freude hat er, „...wenn das gut schmeckt, was die Jungs zufrieden in ihren neuen Küchen kochen“, erläutert er auf charakteristisch saloppe Art.

Frische und Authentizität

Bei seinem Fest gab der überzeugte Siegerländer und Gourmet einen kulinarischen Einblick sowohl in seine heimische wie in die feine Küche und blieb dabei seinem Grundsatz treu, Köchen und Gastronomen zu ermöglichen, frische Lebensmittel authentisch und kunstvoll zuzubereiten. Das Mittagmahl leitete das Köcheteam der „Pfeffermühle“ ein, die Siegerland-Kaserne trug eine Suppe aus der Gulaschkanone bei. Für den Hauptgang sorgte Burkhard Otterbach vom „Münzwerk“ mit Filet vom Siegerländer Weideochsen. Und Johann Lafer flog per Helikopter ein, um das „himmlische Dessert“ zuzubereiten. Den Schlusspunkt bildete Markus Podzimek vom das.naschwerk mit dem süßen Kunstwerk „die küche“. Kompromisslose Qualität bestimmen sein Tun, und seine tägliche Herausforderung ist es, stets das Beste zu geben, für seine Kunden, deren Gäste, zum Erfolg aller, das hat er bei der Feier verdeutlicht.

cml

Fotos: Eibach, Mathea-Litke



Das himmlische Dessert flog Johann Lafer (m.) für Dirk und Wolfgang Eibach, Markus Podzimek, Rainer Müller (v. li.) und die Gäste ein.