



Gesucht und gefunden: Wolfgang Eickes und Wolfgang Eibach

Küchen großer Meister

Die Küche von Wolfgang Eickes, „Hotel Palace St. George“, Mönchengladbach

Neben zeitloser Eleganz sowie einer harmonischen Symbiose von Tradition und modernem Design wird künftig auch eine hochwertige Küchentechnologie den Charakter der denkmalgeschützten Kirche, „St. George“ im Mönchengladbacher Nordpark prägen. Das Ambiente ist auf Sterne-Niveau, und ebenso die neue Küchentechnik von Wolfgang Eibach... . Dass dem die Küche von Wolfgang Eickes in nichts nachsteht, davon konnte sich Gastronomie & Hotel IMPULSE bei einem Lokaltermin vor Ort überzeugen - ein Gesamtkunstwerk, das höchste Ansprüche erfüllt.

Nach behutsamer Renovierung der ehemaligen St. George Church für die Englische Rhein Army strahlt das Gebäude nun mit neuem Anstrich in neuem Glanz. Dafür hat der Eigentümer, die S. & H. Prinzen Verwaltungs KG, den international renommierten Innenarchitekten Peter

Sandriesser gewonnen. Mit seinem hochqualifizierten Team von Interior Design hat sich der Österreicher auf Ausstattungskonzepte für die gehobene Hotellerie und Gastronomie spezialisiert. „Die Verbindung von denkmalgeschütztem Sakralbau und moderner, richtungswei-



Bereich des Gardemangers und Patissiers



hinzuweisen oder Überraschungen anzukündigen, bevor er an den Herd eilt, um mit seinen beiden Brigaden die Gäste-wünsche zu realisieren. Bistro und Gourmetrestaurant werden durch zwei Küchen separat be-cocht. In den Küchen verbindet Eickes geschickt und ungekün-stelt Regionales wie auch sol-ches auf hohem Gourmetniveau zu seinem ganz besonderen Stil. Kein kulinarischer Zickzackkurs, der sich an diesen oder an jenen Vorbildern orientiert, sondern hier ist er ganz er selbst. Es gel-ingt ihm tagtäglich, durch in-telligent gesetzte Bezüglichkeiten, dem zuvor schon hohen Niveau an seiner vorherigen Wirkungs-stätte zusätzliche Impulse und Gewichtung zu geben.

Kunst und Sterne

Wolfgang Eickes studierte Kunst, Germanistik und Philosophie. Seine Ausbildung führte ihn über Aachen zur Bühlerhöhe und in die Schweiz. 1986 wurde er Küchenchef im „Coq d’Or“ auf der Bühlerhöhe, wo er auch sei-ne Frau Birgit kennen lernte. Nach dem Carlton in St. Moritz folgte eine Stippvisite in New York. Wieder in Deutschland, wurde er Küchenchef im „Dip-pegucker“ in Frankfurt und ging 1987 als Volontär ins 3-Sterne-Restaurant „Schiffchen“ nach Düsseldorf. Hier avancierte er binnen kurzer Zeit zum stell-vertretenden Küchenchef und

Blick in die Bistro-/Bankettküche mit MKN Küchenmeister

sender Gastronomie stellte für uns eine besondere Herausfor-derung dar“, fasste Sandriesser den Reiz seiner Arbeit zusam-men. Großen Wert legte Inve-storin Sabina Prinzen darauf, wenn möglich, nur ortsansässige Baufirmen und Handwerk-betriebe mit der Ausführung zu beauftragen. Die Materialien hierfür wurden behutsam auf die historischen Bausubstanz ab-gestimmt. Die Bodenbeläge aller Räume wurden beispielswei-

se aus einem Mix edler Hölzer und elegantem Marmor aus dem türkischen Bursa gestaltet.

In dem Design-Hotel bietet das Betreiber Ehepaar Birgit und Wolfgang Eickes insgesamt zwölf exklusive Doppelzimmer für höchste Ansprüche an: Eineländ-lich-rustikale Einrichtung in Nussholz mit Leinentextilien in warmen Farben verbreiten Toskana-Feeling im Erdgeschoss. Im ersten Stock dominiert modernes Design die fünf Doppel-zimmer – mit formbetonten Mö-beln und Böden aus Kirschholz. Im Dachgeschoss verströmt

schlichtes, kühles Design skan-dinavische Eleganz. Die Bäder der fünf Dachzimmer wurden mit Glasmosaik-Fliesen in Blau, Türkis und Weiß ausgelegt.

Dem allem setzt Wolfgang Eickes als Küchenchef die kulinarische Krone auf. In Eickes Bistro und Eickes Restaurant lässt er von einem fachlich tadellos arbei-tenden Service seine einfallsrei-chen Kreationen an die stilvoll eingedeckten Tische bringen. Und er lässt es sich auch nicht nehmen, seine Gäste persönlich zu begrüßen und zu beraten, auf Besonderheiten seines Einkaufs



Chef des „Aalschocker“. 1990 wagte er gemeinsam mit seiner Frau die Selbständigkeit. Sie eröffneten das Restaurant „La Mairie“ in Wassenberg. Bereits drei Jahre später erhielt er den Michelinsterne.

Im Palace St. Georg will Wolfgang Eickes die „Sterne-Tradition“ nach Möglichkeit fortsetzen. Vom Ambiente her ist die Location jedenfalls atemberaubend. Von dem Glaskünstler Mario Kamer entworfene Glaswände prägen die Atmosphäre im Erdgeschoss des Kirchenschiffes. Hier sind Gourmetrestaurant mit Schauküche und das Bistro untergebracht. Der Wintergarten mit üppigen Grünpflanzen, Korbmöbeln und große Ventilatoren an der Decke - der als Café und Frühstücksraum des Hotels dient - wurde unter Berücksichtigung historischer Vorgaben rechts vom Hauptportal angebaut. Der ehemalige historische Kirchenraum im Obergeschoss wurde nach Vorgaben des österreichischen Restaurators Werner Campidell

(der auch im Wiener Stephansdom tätig ist) in einen gastronomisch nutzbaren Veranstaltungssaal umgestaltet. Der Buffet-Bereich wurde im ehemaligen Altarraum untergebracht. Ein Lift führt direkt in die Bistro- und Bankettküche im Keller und sorgt für die rasche Zulieferung der Speisen. Im ehemaligen Chor wurde die Holzbalustrade durch eine Glasveranda ersetzt. Von hier aus öffnet sich der Blick in den gesamten ehemaligen Kir-

Blick vom Gourmetrestaurant in die Küche

chenraum. Eine entsprechende Lichttechnik mit ausgeklügeltem Lichtdesign setzt die gesamte Architektur in Szene und ermöglicht für jeden Anlass die gewünschte Stimmung.

Premier-League

Dem darf natürlich auch die Küchentechnologie nicht nachstehen. Die aktuelle Küchen-

technik hinter der historischen Fassade trägt die Handschrift von Wolfgang Eibach, Küchenplaner und -ausstatter aus Neunkirchen/ Siegerland: Gourmetküche, Bistro-/Bankettküche und sämtliche Spül- und Kaffeeküchen sowie sechs Buffetanlagen. „Ich wusste, will ich in der Premier-League mitspielen, muss ich den Besten nehmen“, so Wolfgang Eickes, der sich von den Küchen begeistert zeigt. Auf Anraten Eibachs habe er sich in beiden Küchen für Induktion entschieden. Der größte Vorteil liege neben geringeren Energiekosten in der geringeren Wärmeentwicklung. „Meine Jungs haben hier Bürotemperatur“, scherzte der Meisterkoch. Logischerweise sind die Posten und Gerätschaften so weit wie möglich linear angeordnet. Die Küchen sind nahtlos aus einem Guss, denn „eibach die küche“ liefert thermische Geräte, Küchlmöbel und Edelmöbel in eigenem Design.

In beiden Küchen fällt zunächst der MKN-Herd „Küchenmeister design-eibach“ mit 10 Kw Insel-Induktion als auch 2 x 7 Kw

Brigade der Gourmetküche mit Wolfgang Eickes (l) und Küchenplaner Wolfgang Eibach (3.v.l.)



Flächen-Induktion sowie je eine Power-Block-Griddle-Platte und breitem Außenrand ins Auge. „Dieser erspart mir Pass und Anrichtetisch, weil aufgrund kaum vorhandener Wärme darauf angerichtet und abgetragen werden kann“, freut sich Wolfgang Eickes. Zur Erklärung: Die Induktion-Kochplatten werfen keine Hitze ab, die Wärme entsteht nur im Topfboden. An die Umgebung wird nur die Wärme abgegeben, die vom Kochgut stammt. Die Herde sind beidseitig bedienbar - für jeweils die Kochfelder, die dem Posten zugeordnet sind. Rechts und links sind unter den Arbeitsplatten die Kühlmöbel mit unterschiedlichen Bereichen und Temperaturzonen für Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse eingerichtet. Die gesamte Kühltechnik ist an einer Kleinkälte-Zentrale angeschlossen. Die entsprechenden Geräte, wie Kombidämpfer, Highlight-Salamander, Kippbratpfanne, Schnellkochkessel, Backofen sind für die jeweiligen Posten der beiden Küchen durch kurze Wege zu erreichen. „Perfektion am Herd“, mit diesem hohen Ziel des Chefs identifizieren sich die beiden jungen Brigaden um Küchenchef Wolfgang Eickes Tag für Tag. „Nichts, aber auch gar nichts wurde dem Zufall überlassen, Eibach hat uns ein Equipment zur Hand gegeben, das für die beiden Brigaden eine neue Lust aufs Kochen entfachte – und für mich ein Maximum an Wirtschaftlichkeit gebracht hat“, resümiert Wolfgang Eickes.

Heinz Feller

Geräteliste:

- 2 MKN-Küchenmeister-Herde „design eibach“ mit 10 KW Insel-Induktion, als auch 2 x 7 Kw Flächen-Induktion und je eine Power-Block-Griddle-Platte
- 1 MKN- Kippbratpfanne mit CNS-Tiegel mit Power-Block-Beheizung
- 1 MKN-Schnellkochkessel „Vapro“ mit Kochautomat und Iso-Deckel
- 2 Highlight-Salamander „Bartscher“ mit Spezial-Aufhängung
- 3 MKN-Mini-Combidämpfer „Junior“ mit „Wave-Clean“
- 3 MKN-Combidämpfer „Hans Dampf“ Gold mit Flexi-Rack + „Wave-Clean“
- 1 Backofen /Brotbackofen „Manz“ mit Spezial-Wandhalterung
- 1 Cool Compact Schockkühler/froster, kompatibel für MKN-Quereinschub
diverse TK-Boxen „Liebherr“ 80 l in CNS Außenverkleidung
- 1 Gewerbespülmaschine „Winterhalter“ GS 515 mit Sondermöbel
- 3 Gläserspülmaschinen „Winterhalter“ GS 215 mit Osmoseanlage
- 1 WMF Kaffeebrühanlage „Competition“ komplett
- 1 WMF Kaffeemaschine „Presto“
- 1 Würfeleisbereiter „Wessamat“
- 1 Flockeneisbereiter „Wessamat“
- 1 Kleinkälte-Zentrale für 45 Verbraucher mit WRG-„Winz Spezial“
- 1 Möbelanlage sowie 6 Buffetanlagen in Stahl-Softline „design eibach“ R 20

Abtei Hamburg · Adenauer Stiftung · Alden Hotel Zürich · Auerbachs Keller
 Paul Bocuse · Brauereigasthof Aying · Bülow Residenz · Burg Wernberg
 Caritas · CVJM · Deidesheimer Hof · Deutscher Arbeitsschutz · DJH · Edel
 Music · Em Krützche Köln · FDP · Freinsheimer Hof · Hirschen Eglisau/Rh.
 Herrnhuter Mission Herzog v. Burgund
 HSH Sylt · Keiper Re caro · Johann Lafer
 Löwen Eggenstein · **eibach** Mesa Zürich · Wein
 gut Nack · Palace **die küche** St. George · Pfalz
 hotel Asselheim · St. George · Pfalz
 Pfaffermühle Sie-
 gen · Harald Rüssel · Resole · Schäfer Shop · Schloß Brunnegg · Schloß Ler
 bach · Schloß Monaise · Schmachtenbergshof · Simonbräu · Stadtpfeiffer
 Leipzig · Tafelhaus Hamburg · Tertianum Residenz · Helmut Thieltes · Villa
 Hammerschmiede · Wasserturm Köln · Weincastell · Zugbrücke Grenzau
www.eibach-die-kueche.de www.eibach-der-planer.de