

Perfektion in Küchenplanung:

Meister Eibach feierte sein 25-jähriges Jubiläum -
... und Johann Lafer flog ein Himmlisches Dessert ein



Top-Vertreter der Gastronomie und Zuliefererindustrie, Gäste, Freunde und Medienleute feierten im sonnigen Siegerland, im und um das Restaurant „Pfeffermühle“ mit Wolfgang Eibach sein 25jähriges Firmenjubiläum. So einzigartig wie die Persönlichkeit Eibach, so einzigartig war der illustre Gästekreis und so einzigartig waren die dargebotenen Gaumen-Highlights. Sie spiegelten seine gastronomische Bandbreite Eins zu Eins: Vom frischen Brot aus dem Holzofen mit luftgetrocknetem westfälischen Knochenschinken und naturtrübem „Backes“-Bier, über ‚Siegerländer Weidechse‘ zum Hauptgang bis hin zur ‚Küche zum Essen‘. Das Himmlische Dessert wurde per Helikopter von Meisterkoch Johann Lafer selbst eingeflogen.

„Kompromisslose Qualität bestimmen mein Denken und Tun. Stets das Beste zu geben, für meine Kunden, deren Gäste und unser aller Erfolg, das ist meine tägliche Herausforderung – seit 25 Jahren. Köchen und Gastronomen zu ermöglichen, frische Lebensmittel authentisch und kunstvoll zuzubereiten, das ist mein Credo – auch in Zukunft“, so der Jubilar überzeugend.

25 Jahre „eibach – die küche“
Mit einer one-man-show be-

Wolfgang Eibach und Markus Podzimek, amtierender Inhaber des Patisserie-Oskar „Grand Prix der Schokoladenkunst“ und Patron „das naschwerk“, Siegen, präsentierte die süße Küche zum Naschen

gann Wolfgang Eibach 1982 im siegerländischen Neunkirchen und plante und baute Küchen mit Top Technik für Top Köche. Für Sonderanfertigungen ein gewagtes Unternehmen in der damaligen Zeit. 1983 kam seine rechte Hand, Rainer Müller, heute Prokurist, dazu. Die Weichen



... und Johann Lafer flog ein Himmlisches Dessert ein (v.l.n.r.): Dirk Eibach, Wolfgang Eibach, Johann Lafer, Markus Podzimek, Rainer Müller

für ein Familienunternehmen wurden 1986 gestellt, als Sohn Dirk im Alter von 21 Jahren einstieg. Heute arbeitet Eibach mit einem Team von insgesamt sechs Angestellten plus freien Mitarbeitern. Aus dem Planer Wolfgang Eibach und dem anfänglichen „team eibach“ wurde „eibach - die küche“, ein Unternehmen mit europaweitem Bekanntheitsgrad in der (Spitzen-)Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Für wen macht er?

Die Referenzliste „von A bis Z“ ist beeindruckend. Für jeden seiner Kunden hat Eibach individuell geplant und gebaut; mit seinem ganzen Erfahrungsschatz, einer prallvollen Ideenliste und einem einmaligen Know-How, was Technik, Food, Kochkunst und Unternehmertum betrifft. An dieser Stelle seien einige Referenzobjekte und ihre Besonderheiten genannt:

- Paul Bocuse, Lyon erzielte damals, 1995 auf 40qm Küchenfläche einen Tagesumsatz von durchschnittlich 20.000 Franc (entspräche heute annähernd 10.000 Euro)
- im Auerbachs Keller, Leipzig steht Eibach's längste und leistungsstärkste Küche mit Spitzen von über 3.000 Essen

täglich

- im Tafelhaus, Hamburg steht die Sterneküche des Multitalents und RTL-Restaurantstellers Christian Rach
- der Brauereigasthof der Familie Inselkammer ist weltbekannt für das Ayinger Bier
- Helmut Thielges vom Waldhotel Sonnora in Dreier, einer der drei besten Köche Deutschlands ist stolz auf seine 3-Sterne-Hochküche
- Für Alex Seifermann im Alden Hotel Splügenschloß, Zürich baute Eibach eine Kellerküche der Oberklasse
- und im Palace St. George, Mönchengladbach, verbindet Wolfgang Eickes und Wolfgang Eibach zwei Küchen in einer Kirche

Mit wem macht er?

Johann Lafer und seine Stromburg bei Bingen am Rhein sowie Familie Rosenkranz von der Pfeffermühle im heimischen Siegen blicken auf viele gemeinsame Gastronomie-Jahre mit Eibach zurück. Auch der Zuliefererindustrie hält er die Treue. Es ist vermutlich kein Zufall, dass die langjährigsten Industriepartner ebenfalls Familienunternehmen sind. Tickt hier wirklich ein besonderer Geist? 25 Jahre gemeinsamen Weg beschreiben „Edel“-Stahl GmbH aus Unterfranken und Winterhalter Gastronom GmbH, Hersteller gewerblicher Spülsysteme aus

Meckenbeuren. Der Thermikspezialist MKN aus Wolfenbüttel, Hupfer in Coesfeld und Scholl aus Bad Marienberg dürfen sich seit 20 Jahren Eibach-Lieferanten nennen.

Wer ist er und warum macht er?

Für nicht wenige ist er der Küchen-Guru, für andere der Küchenpapst und für manche sogar der Küchen-Rastelli. Wer er auch ist und wie er auch ist, so wie er aussieht, so denkt er auch. Nicht immer stur geradeaus, jedoch immer in die richtige Richtung. Zuerst macht Wolfgang Eibach alles nur theoretisch, mit dem Wissen um die Machbarkeit dessen, was er in 1:50 plant. Und das macht er meistens alleine. Dann macht er es in 1:1, aber nicht mehr alleine, sondern mit ausgesuchten Partnern. „Selbstverständlich brauchen wir zur Realisierung auf Herstellerseite die besten Partner. Und diese Partnerschaft ist nicht nur von Dauer - nein, sie bewegt sich auch auf höchstem Qualitätsniveau, sichert langfristig bestes Kosten-/Nutzenverhältnis und bestätigt über die Planung hinaus unseren Anspruch: Besser bleibt billiger. Nicht den Preis diskutieren, sondern den Wert - nicht die Investitionskosten, sondern die Betriebskosten. Die Kontinuität zu unseren Industriepartnern und Qualitätsherstellern erlaubt uns

Maßlösungen - und diese sind unser Alleinstellungsmerkmal. Wer die besten Lieferanten hat, der hat auch die besten Kunden“, erklärt Eibach seinen Erfolg.

Wer da war?

Markus Podzimek, amtierender Inhaber des Patisserie-Oskar „Grand Prix der Schokoladenkunst“ und Patron „das naschwerk“, Siegen präsentierte die süße Küche zum Naschen; Metzgermeister Alfons Tecklenborg aus Emsdetten, Münsterland offerierte Knochenschinken und Mettwurst; aus der ältesten Brauerei des Siegerlandes stammte das naturtrübe „Backes Bier“; Burkhard Otterbach, Restaurant münzwerk in Siegen zauberte den Hauptgang Filet vom „Siegerländer Weideochsen“; am brennenden Holzofen backte Bernd Kessler laufend frisches Brot; vom Himmel kommend servierte Johann Lafer sein Dessert und Entertainer und Freund Urban Priol unterhielt tischweise.

Die Lieferanten waren unter anderem vertreten durch Helmut Lindner, Geschäftsführer, Stahl GmbH Georg Weber, Geschäftsführer und Theobald Huch, Chefkonstrukteur, MKN, Peter Huber, Leiter Vertrieb & Marketing, Winterhalter Gastronom, Günter Schröder, Prokurist, Hupfer Metallwerke, Werner Winz, Kältefachingenieur und Eibach-Partner seit 1982, Architekt Dieter Rumphenhorst, Spezialist für historische Gebäudesanierung, Alfred Müller, Präsident des VdF (Verband der Fachplaner), Deutschland und Helmut Schütz, Lehrlingsausbilder.

Zitat Jubilar: „... wer das Gefühl hat, aus mir hätte etwas Besseres werden können, beschwere sich bitte bei Helmut Schütz!