



Küchenchef Nils Henkel (l.) und 3-Sternekoch Dieter Müller

Küchentechnik & Planung

Maßanzug aus Edelstahl

Küchen, in denen über Jahre Speisen auf höchstem Niveau zubereitet werden, müssen mit dem entsprechenden Technik-Level ausgestattet sein. Dieter Müller kocht seit 1992 im Schlosshotel Lerbach, seit 1997 auf 3-Sterne-Niveau.

15 Jahre, nachdem er die Restauration des über 100 Jahre alten Schlosses im Bergischen Land übernommen hat, war eine Total-Renovierung der Gourmet-Küche überfällig. Nun konnten all die Dinge einfließen, die sich auf der Wunschliste vornehmlich von Küchenchef Nils Henkel seit Jahren angesammelt hatten. Henkel ist seit 1997 in Schloss Lerbach tätig, seit 2004 Küchenchef in der Gourmetküche. Die Planung und Umsetzung erfolgte im Dreier-Team Nils Henkel, Projektleiter Thomas Poier von der Düsseldorfer Projektentwicklungsgesellschaft Luxenburger und Partner sowie dem Kücheneinrichter Friedmann Großkücheneinrichtungen in Biberach/Baden.

Die beteiligten Firmen hatten lediglich drei Wochen Zeit für den Umbau – von der kompletten Boden-Sanierung bis zur teilweisen Erneuerung der Be- und Entlüftungsanlage. Und während die Gourmet-Küche, in der die Speisen in erster Linie für das Restaurant „Dieter Müller“ entstehen, komplett erneuert wurde, erfuhr auch die Schlossküche eine Grunderneuerung, wobei dort noch nicht alle Geräte ersetzt wurden.

Arbeiten macht mehr Spaß

Die im August 2006 abgeschlossenen Arbeiten scheinen vollauf gelungen zu sein, jedenfalls sind die Mitarbeiter glücklich – und dies sicher nicht nur we-

gen des Flachbildschirms, der ihnen für besondere Ereignisse wie z.B. die Fußball-WM, eingebaut in einem Wandschrank, zur Verfügung steht. In erster Linie macht das Arbeiten in den Küchen mehr Spaß,

- weil die Arbeitsabläufe optimiert wurden,
- sich die Reinigung der Arbeitsflächen samt Wänden jetzt wesentlich leichter gestaltet,
- durch die Erweiterung auf noch mehr Induktionskochflächen das Küchenklima wesentlich verbessert wurde und
- die gesamten Räumlichkeiten mit u. a. auch farbigen Fliesen heller und freundlicher wirken.



TASTe-A-TUR!

Werden Sie Blogger

bei **ALTO SHAAM!**

... tolle
Qualität erleben!

... Niedrigtemperaturgaren
kostenlos testen!

... stressfrei arbeiten!

Jetzt bewerben!

Online unter www.alto-shaam.de
oder Internorga, Halle A4, Stand 404



Alto-Shaam GmbH
Wasserstraße 223
44799 Bochum
Telefon: +49 (0) 234 - 298798-0
Fax: +49 (0) 234 - 298798-29
info@alto-shaam.de

Fotos: Friedmann Großküchen



Ein Blick in die Patisserie (beide Bilder): Jede Menge **Kleinutensilien** können gut sortiert und gesichert vor Verschmutzung und „Entnahme“ durch Kollegen untergebracht werden.

„Hygiene, Ergonomie, ablauf-orientierte Gestaltung und die Liebe zum Detail“, nennt Projektleiter Thomas Poier die Grundpfeiler der Planungsarbeiten für die Lerbacher Küchen. Die Umsetzung in den denkmalgeschützten Gemäuern war Herausforderung pur: So wurden zum Beispiel die Säulen in die Arbeitsschrank-Anlagen integriert, die meisten der tiefen Fensternischen für den Einbau von Regalen genutzt. Die Tischplatten laufen fugenfrei in die Fensternischen. Sämtliche Arbeitsflächen sind mit 2 mm Edelstahl versehen sowie mit Hygiene-Radien bzw. Rollkanten und Tropfnasen, alle Ecken wurden mit Kugelcken ge-

brochen. Die horizontalen Flächen gehen jeweils in eine 35 cm hohe („Spezialkasten“-)Aufkantung aus Edelstahl in die Wandfläche über. Der Übergang zu den Fliesen wurde sorgfältig hygienisch ver-
fugt.

Bei den Edelstahl-Anfertigungen hat Friedmann Großkücheneinrichtung mit dem Edelstahl-Spezialisten Klaus Großküchen aus Ettlingen zusammengearbeitet. Dieser fertigte sämtliche Arbeitsschrankanlagen und Hängeschränke sowie Kühlische in Hygieneausführung H 2 (= ein Radius von 12,5 mm in Ecken und Kanten). Die Wandhängeschränke in der Patisserie reichen bis an die Decke.

Poier: „So kann sich dort schon einmal kein Schmutz absetzen.“ Sie werden mit Aluminum-Rollos geschlossen. Pâtissier Frédéric Guillon findet das optimal, denn gerade in seinem Bereich gibt es viele Kleinutensilien, die nur saisonal (z.B. zu Weihnachten) im Einsatz sind. Sie werden im obersten Hängeschrank-Teil untergebracht, das Rollo bleibt bis auf diese Höhe geschlossen. Alle Köche empfinden es als „stressmindernd“, dass sämtliche Schränke und Auszugsschubladen abschließbar sind, sich also Küchenhandwerkszeug nicht von einem Posten – „un-



wiederbringlich“ – auf einen anderen Posten verirren kann.

Durch die nun eingebaute Klimaanlage lassen sich empfindliche Massen und speziell Schokolade beim Verarbeiten im Sommer besser bei Temperatur halten. Aber dadurch, dass die Thermik in seinem Reich auch auf Induktion umgestellt wurde, sei es manchmal im Winter ein bisschen kühl, wenn nicht gerade im Miwe-Gerät gebacken wird. Dieses kleine Manko gleiche sich jedoch durch die jetzt leichte Reinigung der Küche aus, für die die Köche – außer dem Fußboden – selber zuständig sind.

Fliesen als Eyecatcher

Und so sind die Wandfliesen von Villeroy & Boch mit ihrem Lotus-Effekt nicht nur ein Eyecatcher, sondern ebenso eine enorme Erleichterung bezüglich der Reinigung. An den mit „Ceramicplus“ veredelten Steingut-Fliesen finden Schmutzpartikel so gut wie keinen Halt, und Wasser perlt in großen Tropfen ab. Ziemlich aufwändig in der Konstruktion, jedoch effektiv hygienedicht: Die Arbeitsanlagen bzw. Schränke wurden direkt an der Rohwand montiert und die Fliesen mit speziellen Kanten seitlich wie auch von oben so angepasst, dass kein Unter-

Anzeige

Guten Appetit!
Professionelle Küchenplanung und Einrichtung aus einer Hand.

Durchdacht bis ins Detail
Wir planen und realisieren Profi-Küchen. Von der badischen Vesperstube bis zum 5-Sterne Hotel. Jedes Projekt hat seine spezifischen Herausforderungen. Wir bieten Lösungen mit jahrzehntelanger Erfahrung. **Guten Appetit!**

Maßgeschneidertes Kochen mit System.
Und die Küche funktioniert.

KOCHEN & PRÄSENTIEREN

FRIEDMANN

FÜR PROFIS.

D-77781 Biberach / Baden · Tel. +49 / (0)78 35 / 63 86 - 0
www.friedmann-grosskuechen.de



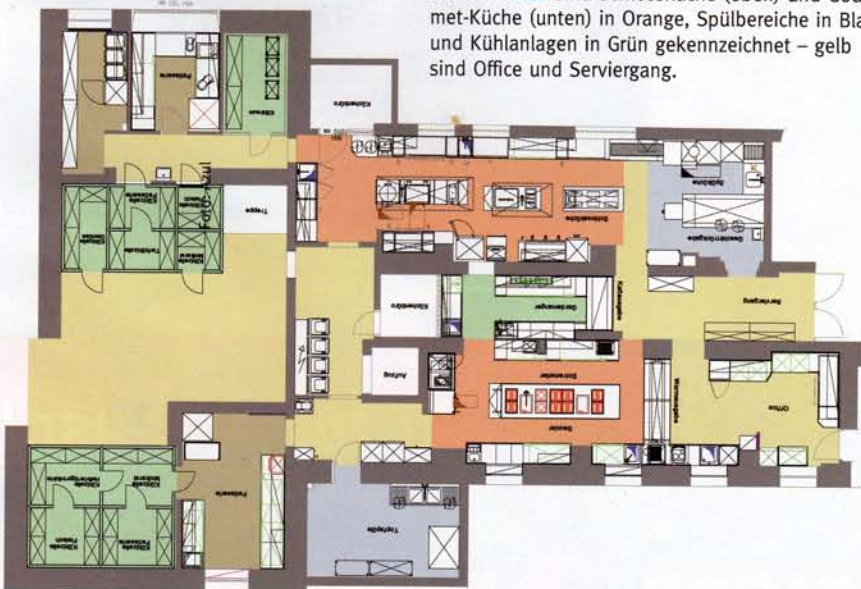
In der kalten Küche ist die Saladette **eingeschweiß** in den Arbeits-tisch eingeschweiß. Dieser wird optimal beleuchtet.

schied zu normal durchgeflisten Wänden zu erkennen ist. Bezüglich der farblichen Unterbrechungen der angenehm cremefarbenen Fliesen tendierten die Köche eher zu Orange, ließen sich aber zu einem weniger trend-abhängigen starken Bordeaux-Rot überzeugen. Die Spülküche mit einer neuen Korbspülmaschine von Meiko hebt sich durch mittelblaue Fliesen optisch von der Hauptküche ab. Herzstück der Gourmet-Küche ist der von Friedmann maßgeschneiderte Herdblock (1.15 x 4.00 m) mit zwei durchgehenden 2/1-GN-Backöfen und zwei Niedrigtemperatur-Schubladen (mit Kerntemperaturfühler) in Hygiene-Ausführung. Die Abdeckung wurde aus 4 mm Spezialstahl mit einer spezifischen Wärmeleitfähigkeit gefertigt. Dieser ga-

rantiere im Gegensatz zur Sandwich-Bauweise Langlebigkeit ohne das Risiko von Hitzverwerfung und Verzug, so der Hersteller. Die Herdoberfläche ist mit acht flächendeckenden Induktionskochfeldern, zwei Strahlheizkörpern, einer Grillplatte und einem Bräter bestückt. Die Induktionstechnik mit Be- und Entlüftung wurde in dem darunterliegenden Lüftungsraum untergebracht.

Über diesen Herd erfolgen etwa 90 Prozent der Produktion für das Gourmet-Restaurant. Eine wenn auch nicht unerhebliche Nebenrolle spielen ein Kippkochkessel älterer Bauart, in dem ausschließlich Fonds zubereitet werden, ein kleiner Heißluftdämpfer (MKN junior), ein Räuchergerät (Helio Smoker), ein hold-o-mat für Gemüse und Fleisch,

Auf dem **Plan** sind Schlossküche (oben) und Gourmet-Küche (unten) in Orange, Spülbereiche in Blau und Kühlanlagen in Grün gekennzeichnet – gelb sind Office und Serviergang.



Milchig? Lieber appetitlich!



Erfolg in Reinkultur.

Setzen Sie auf eingebaute Effizienz: Die innovativen BRITA Wasserfiltersysteme für Geschirr-, Gläser- und Besteckspülmaschinen bringen Ihr Geschirr zum Glänzen und Ihre Gäste zum Strahlen.

Denn BRITA steht für reines Wasser mit glasklaren Vorteilen:

- Appetitliches Geschirr, transparente Gläser, fleckenfreies Besteck – ohne Polieren
- Reibungslose Abläufe
- Lange Maschinen-Lebensdauer
- Keine kalkbedingten Ausfallzeiten

Jetzt informieren und profitieren:

<http://professional.brita.de>



Foto: Friedmann Großküchen

mum geschaffen, von dem andere Köche träumen. Auch bei den reguliert beheizbaren Schubladen der Anrichte zeigte sich der Einrichter als Spezialist für Detaillösungen: Ein Stecksystem kann passgenau auf die vielen kleinen Schälchen eingerichtet werden, mit denen Dieter Müller seinen Gästen sein 21-Amuse-Gueule-Menü (in fünf „Aufzügen“ à drei bis sieben Portionen) servieren lässt. Die Anrichte-Einheit mit beheizbarem Unterbau ist von zwei Seiten „begebar“ – auf der Office-Seite ist dort das Kaffee-Geschirr untergebracht.

Den Pass neu positioniert

Keinesfalls benachteiligt fühlt sich angesichts der neuen Gourmet-Küche die Brigade von André Brauner, Küchenchef der Schlossküche, in der für das Restaurant „Coq au vin“ sowie für Banketts und Room-Service produziert wird. Auch hier wurden Boden und Wände grundsaniiert. Der Herdblock wurde erneuert, Kipper und Kochkessel wurden beibehalten. Dafür dürfen sich die Köche an einem Rational SCC der neuesten Dämpfer-Technik erfreuen. Brauner: „Vor allem bei Bankett-Vorbereitungen lässt sich da ein Optimum herausholen.“ Mit der Neupositionierung des Passes mitten in der Küche ist den Planern eine beson-

dere Optimierung der Arbeitsabläufe gelungen: Köche wie auch Service können von beiden Seiten an der Ausgabe hantieren.

Ein kleines Detail aus dem Office der Gourmet-Küche soll nicht unerwähnt bleiben. Dort wurde eigens für die besonders hochwertigen Gläser des Restaurants „Dieter Müller“ eine Winterhalter GS 215 mit Umkehrosmose-Anlage installiert. Um den perfekten Zustand der Gläser nach dem Spülen überprüfen zu können, wurde an der Decke eigens ein Strahler angebracht. *Marianne Birkner*



Im **Gourmet-Restaurant** werden die Köstlichkeiten serviert, die in der Gourmet-Küche mit modernster Technik produziert werden.

eine kleine Friteuse für frittierte Kräuter, der Pacojet, das Julabo-Temperier-Wasserbad sowie in der kalten Küche zwei mobile Induktionsplatten (wie in der Patisserie) und ein Salamander.

Zum Thema Ergonomie: Die Arbeitsflächen haben eine Höhe von 95 cm, der Herdblock misst 90 cm. Der Traum des Küchenchefs, den Pass höhenverstellbar einzurichten, musste verständlicherweise der Ökonomie geopfert werden. Mit zwei Etagen und vier Halogen-Heizzonen, die jeweils unterschiedlich geschaltet werden können, hat man hier ohnehin ein Opti-

Schloss Lerbach

Die Speisen für das 3-Sterne-Gourmet-Restaurant „Dieter Müller“ werden in der Gourmet-Küche von einer elf Mann starken Küchenbrigade plus Küchenchef Nils Henkel und Dieter Müller zubereitet. Restaurant (Wintergarten) und Kaminzimmer bieten 65 Plätze. An Werktagen werden dort 65 bis 70 Gäste verwöhnt, an Wochenenden sind es 80 bis 90 teilweise von weither angereiste Feinschmecker. Von der zweiten, der Schlossküche aus, wird das Restaurant „Coq au vin“ (55 Plätze) bekoht, zusätzlich besteht dort eine Satellitenküche. Außerdem werden von der Schlossküche Banketts und Rooms-service bedient.



Fotos: Schloss Lerbach

Anzeige

Kochen
Kochen

Spülen
Spülen

Wir freuen uns auf Sie!
Internorgga Hamburg
Halle A3, Stand 211

FAGOR

Kühlen
Kühlen

Waschen
Waschen