

Eine Küche macht Schule

Im August vergangenen Jahres wurde die Eröffnung der neuen Wirtschaftsschule für Hotellerie und Gastronomie (Wihoga) in Dortmund gefeiert. Bei der Planung des Neubaus hatte die Küche oberste Priorität.



Küchenplaner
Thomas Poier (li.),
Küchenleiter Martin
Poseck und Schulleiter
Harald Becker (re.)

Um diesem Bereich in der neuen Wihoga von vornherein genügend Platz einzuräumen, gab noch der frühere Schulleiter Jürgen Clausen die Planung in Auftrag. »Die Küche ist Herzstück einer jeden Gastronomie und bei uns wichtiger Imageträger«, erläuterte er. »Bei diesem Vorhaben legten wir großen Wert darauf, dass für unsere 430 Schüler die modernste Technik als ideale Lernvoraussetzung installiert wurde. Daher war uns die Auswahl einer hochwertigen, innovativen Küchentechnik sehr wichtig.« So stammt die Gerätetechnologie aller Bereiche aus dem »Netzwerk Culinaria«. Dies ist eine Praxisinitiative von Küchenspezialisten, in der das Unternehmen MKN aus Wolfenbüttel alle thermischen Geräte stellt.

Die Gastronomie des neuen Schulgebäudes wurde untergliedert in ein Restaurant samt Schulungsbar sowie in ein Bistro mit Café-Bar und Front-cooking-Zone, die mit dem MKN-Kombidämpfer »HansDampf 10.1« ausgestattet wurde. Die dahinterliegende Küche mit 400 Quadratmetern Gesamtfläche unterteilt sich in eine zentrale Vorbereitung, eine Lehrküche mit 24 Arbeitsplätzen (bestehend aus sechs MKN »KüchenMeister«-Herdanlagen für jeweils vier Schüler), einer Demoküche sowie einer Hauptküche zur Verpflegung der Studenten und Dozenten. In letzterer werden jeden Tag in zwei Schichten rund 300 Essen produziert. Zur Ausstattung der Hauptküche gehören eine Druckgarbraisiere, ein Schnellkochkessel, eine freistehende »Küchen-Meister«-Herdanlage, ein Vier-Zonen-Induktionsherd, ein fahrbarer »HansDampf 10.1 Gold« sowie ein »HansDampf 20.1 Gold«. Die Integration eines großen fahrbaren Schockkühlers und das vor Ort platzierte Kühlhaus für Halbfertigprodukte ergaben zudem optimale Voraussetzungen für eine Cook & Chill-Produktion.

Optimale Bedingungen für die Ausbildung bietet die Hauptküche der Wihoga Dortmund mit den funktionalen »KüchenMeister«-Herdanlagen von MKN

Die Demoküche verfügt über 30 Sitzplätze, einen großen Demonstrationstisch, über dem die Decke verspiegelt wurde, sowie einen Induktionsherd. Darüber hinaus haben die Dozenten hier Zugriff auf einen fahrbaren Gerätepool inklusive Kombidämpfer.

Leitgedanke war für Küchenplaner Thomas Poier von Luxenburger und Partner, Planungs- und Projektentwicklungsgesellschaft in Düsseldorf, die Produktionslinien in den verschiedenen Küchen flexibel einzusetzen. So wurde in jedem der einzelnen Küchenbereiche (Front-cooking, Lehr-, Demo- und Hauptküche), eine Gerätezeile für fahrbare Apparaturen vorgesehen, sodass sich diese je nach Lehrinhalt und Produktionsablauf optimal platzieren lassen. Der fahrbare Gerätepool - darunter ein Kombidämpfer, zwei Doppelbeckenfriteusen mit Salzbecken sowie mehrere Arbeitstische - ermöglicht den flexiblen Einsatz in allen Bereichen der Küche. »Die Bedienung sämtlicher MKN-Geräte ist ausgesprochen einfach und schnell verständlich, die Funktionen sind praxisgerecht und die etwas angehobene Arbeitshöhe erfüllt die ergonomischen Anforderungen, gerade in Bezug auf die immer größer werdenden Menschen. Durch die fugenlosen Oberflächenausführungen der Geräte sind wir auch in puncto Hygiene auf der sicheren Seite«, kommentiert Küchenleiter Martin Poseck. Zudem sorgt die mobile Konstruktion vieler Geräte für eine große Arbeitserleichterung. Für eine bislang noch leere Zone am Kopf der Lehrküche, die für die Patisserie vorgesehen ist, sind die Anschlüsse bereits verlegt. Noch wird allerdings nach einem Sponsor für die Gerätetechnologie gesucht. Darüber hinaus befindet sich im Untergeschoss ein ergänzender Wirtschaftsbereich mit gastronomiespezifischen Kühlagern, wobei ein Teil der Kühlhäuser auch ebenerdig installiert wurde. Diese Features tragen dazu bei, dass die neue Wihoga in Dortmund als modernste Hotelfachschule Deutschlands gilt. Dabei geht das innovative Bildungsangebot mit den hochmodernen Räumlichkeiten eine gelungene Symbiose ein, denn Architekt Michael Deterding schuf ein Gebäude, in dem sich Studenten wie Lehrer wohl fühlen und das darüber hinaus auch optisch überzeugt. »So sind wir für die nächsten Jahre wieder gut aufgestellt, denn als Aus- und Weiterbildungseinrichtung muss man stets in Vorlage treten, um den Lernenden bestmögliche Bedingungen bieten zu können«, erklärt Harald Becker, der im Oktober 2007 die Schulleitung übernommen hat.

