



# Welche Küche für welches Hotel?

Die Gestaltung und der Innenausbau der Hotelküche sind wichtige Faktoren für den Erfolg eines Restaurants. Was ist State-of-the-Art in der heutigen Gastroküchen-Technologie?

Welche Hygieneanforderungen werden an sie gestellt?

In welchen Küchen arbeiten die Köche am liebsten?

Hotelküchen können so verschiedenartig sein wie die dazugehörigen Hotels. Jedes Hotel und jede Hotelküche ist in einer charakteristischen Form organisiert, die sich einerseits historisch entwickelt hat und andererseits aktiv gestaltet wird. Geplant werden müssen die Personalbesetzung, die Ausstattung mit Betriebsgeräten, die Materialbeschaffung und der Arbeitsablauf.

Im Vergleich zu früher wurden viele Arbeitsschritte in der Grossküche mechanisiert oder automatisiert und entsprechend wurden die Küchen in ihrem

Flächen-Bedarf immer kleiner. Dennoch spielt der Einsatz von Arbeitskräften immer noch die grösste Rolle.

So betont etwa Küchenchef Marc Wolfensberger vom Zürich Marriott Hotel, dass der Koch und sein Team immer noch ausschlaggebend in der Küche seien. Im Marriott ist denn auch eine grosse Küchenbrigade zur Verarbeitung von grossen Mengen Frischprodukten im Einsatz.

Auch Küchenchef Richard Lang vom Panorama Resort & Spa in Feusisberg ist der Meinung, dass das Team der Garant

**Redaktion:** Marianne Kürsteiner

**Bilder:** Susanne Seiler / zvg

für den Erfolg sei. Richard Lang führt die Tatsache, dass neue Küchen und Lager Räume eher kleiner geplant werden, auf die heutzutage vermehrte Verwendung von Halbfertigprodukten zurück. «Wir stemmen uns gegen diesen Trend und produzieren den grössten Teil hausintern in unserer eigenen Bäckerei, Konditorei und Confiserie. Und natürlich stellen wir auch Pasta, Fonds und sogar Konfitüre für das Frühstück selber her», verkündet der Chefkoch nicht ohne Stolz.

## **Die Küche als Arbeitsplatz**

Die Mitarbeiter einer Hotelküche sollen einen ergonomisch interessanten Arbeitsplatz vorfinden. Die körpergerechte Gestaltung der Arbeitsplätze und der



Küchenchef Richard Lang vom Hotel Panorama Resort & Spa in Feusisberg (links u. oben) stemmt sich gegen den Trend zu Halbfertigprodukten: «Wir stellen den grössten Teil hausintern her.»

Arbeitsabläufe sowie die Gestaltung der Umwelt einflüsse spielen dabei eine wichtige Rolle. Arbeitshöhe, Sitzhöhe, Greifraum und Beinfreiheit müssen optimiert werden, damit eine gute Körperhaltung bei der Arbeit möglich ist. Arbeiten sollten bevorzugt abwechselnd im Stehen und im Sitzen durchgeführt werden können, um so eventuellen Überlastungen vorzubeugen. Bei der Gestaltung der Umwelteinflüsse am Arbeitsplatz ist darauf zu achten, dass das Raumklima angemessen ist und die Mitarbeiter keiner zu grossen Wärme, Kälte, Feuchtigkeit, Zugluft oder Lärmbelastung ausgesetzt sind. Küchenchef Fredi Nussbaum vom Hotel Storchen in Zürich weiss davon ein Lied zu singen: «Früher hatten wir einen Elektroherd mit Kochplatte und Griddleplatte. Die Herdplatten heizten teilweise den ganzen Tag, was zu einer Überhitzung der Küche führte. 2001 wechselten wir

dann auf Induktion. Dadurch haben wir heute eher zu kalt. Die Lüftung läuft jetzt meistens auf kleinster Stufe, was zusätzlich eine Energie-Einsparung ergibt. Ausserdem lässt sich der Kochherd viel schneller reinigen und das Kochen geht schneller.» Als Nachteile nennt er die Anschaffungspreise von Pfannen und Töpfen sowie die teilweise überhitzten Töpfe durch die Induktionshitze. Preiswert soll sie sein, die neue Küche. Bei der Kostenkalkulation zählt jedoch nicht nur der Anschaffungspreis, sondern es müssen viele Punkte berücksichtigt werden, wie Materialkosten (Geräte und Lebensmittel), Personal-

Küchenchef Fredi Nussbaum vom Hotel Storchen in Zürich: «Wir kaufen täglich ein- bis zweimal frisch ein.»



Marc Wolfensberger vom Zürich Marriott Hotel ist überzeugt, dass nach wie vor die Küchenbrigade ausschlaggebend sei in der Küche.

kosten (Löhne), Betriebskosten (Energie, Wasser, Reinigung, Wartung) und Kapitalkosten (Abschreibungen und Zinsen). Ist das Hotel ISO-zertifiziert wie das Marriott, muss bei der Anschaffung neuer Geräte auch darauf geachtet werden, dass sie der ISO-Norm 14001 entsprechen. Claude Haari von der Firma



Die Küche des städtischen Hotel Storchen in Zürich ist funktionell und auf das direkte Einkaufen-Verkaufen eingerichtet.



Im modernen Biotank kann man alle Speisen mit einigen Ausnahmen entsorgen.

Haari Food Systems empfiehlt, bei der effizienten Kundenlösung nach einem Fragekatalog vorzugehen. Welches Kundensegment will man ansprechen? Mit welchem Speiseangebot, in welcher Ausgabeart und auf welchem Preisniveau kann man mit dem definierten Kundensegment die notwendige Wertschöpfung erreichen? Nach diesen wichtigen Infos wird eine Küche modular geplant und kostengünstig angeboten.

### **Täglich frische Ware**

Der richtige Einkauf ist für die Wirtschaftlichkeit der Hotelküche und für die Qualität der Speisen mitentscheidend. Richtig einkaufen heisst, die richtige Menge, Qualität und Auswahl von Waren zum richtigen Zeitpunkt bei einem guten Lieferanten zu einem günstigen Preis einzukaufen. Grundlage dafür ist eine möglichst genaue Ermittlung des Bedarfs. Bei Fredi Nussbaum werden von Montag bis Samstag und manchmal auch sonntags Gemüse, Fisch und Fleisch eingekauft. Ziel ist dabei das direkte Einkaufen-Verkaufen: «Im Sommer, bei grossem Mittagsgeschäft, kann es allerdings schon vor-

kommen, dass unser Gemüse-Lieferant auch nach 14 Uhr noch Salate und Gemüse nachliefern muss. Ansonsten müssen wir einzig bei der Mitarbeiter-Verpflegung auch auf Tiefkühl-Produkte und Fertigprodukte zurückgreifen.» Selbst wenn auf Gelagertes und Convenience Food zurückgegriffen wird, haben sich in den meisten Hotelküchen die Lagerräume verringert. Doch nach wie vor müssen bei der Lagerung Trockenvorräte, Feucht- und Frischvorräte, Kühl- und Tiefkühlvorräte getrennt aufbewahrt werden. Mehl, Brot, Griess, Zucker, Salz, Kaffee, Tee und Gewürze sind vor Feuchtigkeit zu schützen. Während Kartoffeln, frisches Gemüse und Obst am besten in gut lüftbaren kühlen und dunklen Kellerräumen bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert werden.

### **Saukübel oder Biotank?**

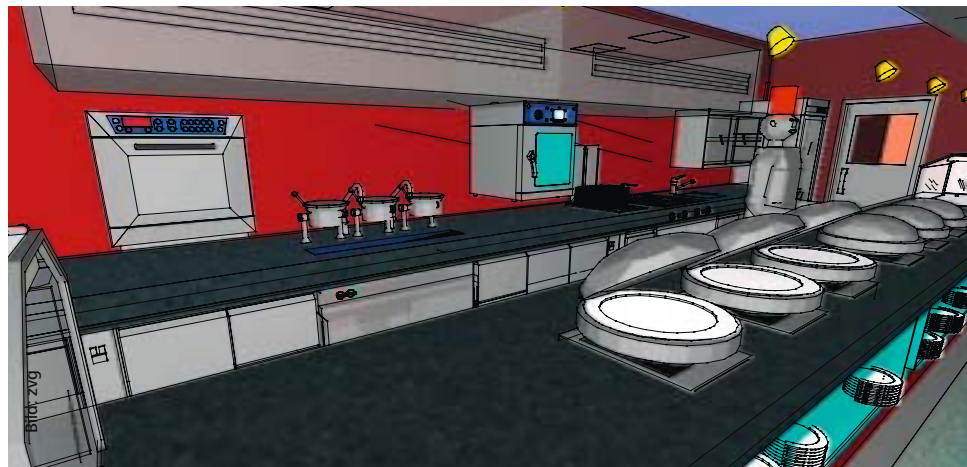
Die getrennten Arbeitsbereiche in der Küche, wie Koch- und Bratküche, kalte Küche (mit Kaffeeküche), Spülküche, Gemüse- und Kartoffelzubereitung, Fleischzubereitung und Materialausgabe, sollten über einen möglichst kurzen Weg zu den Vorratsräumen und den Abfallbeseitigungseinrichtungen, den

Personalräumen sowie zu den Gasträumen verfügen. Speise- und Rüstabfälle sind in der Grossküche oft ein Geruchs- und Hygieneproblem, denn der Saukübel hat auch in modernen Betrieben noch nicht ganz ausgedient (wenn auch in modernerer Form), Biotank-Systeme sind eher noch die Ausnahme. So werden beispielsweise im Marriott die Essensreste gesammelt, gekühlt und von den entsprechenden Endabnehmern täglich abgeholt und weiterverarbeitet. Im Panorama Resort im ländlichen Feusisberg holen die Bauern die zu einem Brei verarbeiteten Essensreste ab und verabreichen sie den Tieren. Das städtische Hotel Storchen hingegen verfügt seit einem Jahr über ein Biotank-System. Hierbei werden alle Speisen mit einigen Ausnahmen in diesem System verarbeitet – von Speiseabfällen,



Im Zürich Marriott Hotel wird mit Induktion, aber auch mit Gas gekocht.

Friteusen-Altöl über Schnittblumen bis zu Orangenschalen. Ausnahmen sind Knochen, feste Bestandteile wie Artischockenstiele oder Kartoffelstock. Fredi Nussbaum nennt als grossen Vorteil die Möglichkeit, alles zentral an einem Ort zu entsorgen. Allerdings räumt er ein, dass trotzdem Geruch entstehe und die Mitarbeiter gut instruiert sein müssen, wie das Gerät funktioniert. Auch den rechtzeitigen Abtransport der Biomasse mit einem grossem Saugtankwagen darf man nicht vergessen. Kochgerüche sind sowohl in der Küche selbst als auch in anderen Räumen unangenehm. Bereits mit baulichen Massnahmen können hier Belastungen vermieden werden. So könnte die Küche etwa einen Stock höher angelegt werden als die Speiseräume, damit die aufsteigenden Küchendünste niemanden belästigen. Der Weg von der Küche zu den Speiseräumen ist auf diese Weise allerdings weit. Auch die Materialanlieferung zur Küche und die Abfallbeseitigung wären dann umständlicher. Eine zweite Möglichkeit besteht darin, zwi-



Der Küchenplaner Claude Haari konzipiert seine Küchen nach einem präzisen Fragenkatalog.

schon Küche und Speisesaal eine Geruch-Schleuse einzubauen. Dies ist ein schmaler, gut durchlüfteter Raum vor der Essensausgabe mit zwei Türen zum Speisesaal. Die Lüftung der Küche hat die Aufgabe, die Kochgerüche sowie überschüssige Luftfeuchtigkeit und Wärme abzuleiten. Dabei kommen sowohl Luftschächte, Gebläselüftungen, Einzeldunstabzugshauben, Grossküchenhauben oder Lüftungsdecken je nach baulicher Vorrichtung oder Bedürfnissen zum Einsatz. Fettfilter müssen in allen motorbetriebenen Lüftungssystemen eingebaut sein. Die Filter sollten so gestaltet sein,

dass sie leicht abzumontieren und in üblichen Geschirrspülmaschinen zu reinigen sind. Die Wärmerückgewinnung bei Lüftungsanlagen trägt zur Energieeinsparung und damit zur Kostenreduzierung bei.

### Die Speisekarte entscheidet über Raum und Geräte

Je nach Verpflegungssystem unterscheidet man zwischen konventionellen Küchen, Mischküchen oder Aufbereitungsküchen. Eine konventionelle

Küche (auch Produktionsküche genannt) muss für alle Funktionsbereiche – von der Lagerung bis zur Essensausgabe – ausgestattet sein. In ihr wird Frischkost hergestellt, die entweder sofort, anschliessend oder mit einer zwischengeschalteten Konservierung und Lagerung ausgegeben wird. Der Raumbedarf für eine Produktionsküche ist gross, die Investitionskosten sind hoch. Die Mischküche ist so ausgestattet, dass einzelne Menükomponenten frisch hergestellt werden können (z.B. Salate, Desserts, Beilagen) und andere, vorbereitete Menükomponenten nur aufbereitet werden. Für die Mischküche sind weniger Vor- und Zubereitungsgeräte erforderlich, dafür aber Geräte zur Aufbereitung der vorgefertigten Menükomponenten, für die ausserdem noch zusätzlicher Lagerraum benötigt wird.

die Auswahl der Geräte, die heute verwendet werden, ist abhängig von der Speisekarte und dem Frischegrad eines definierten Angebotes sowie vom Conveniencegrad der Halbfabrikate.

Unisono haben die elektrischen Herde zugunsten der Induktionsherde in den meisten Hotelküchen ausgedient. Andere schwören hingegen auf Gasherde. Zum Beispiel wird im traditionell thailändischen Restaurant White Elephant im Zürich Marriott Hotel ein Gasherd benützt. Gas bringe viele Vorteile bezüglich der Foodqualität, sagt auch Claude Haari. Denn ein Wok-Gericht aus einem Gaswok schmecke besser als eines aus einem Induktionswok. Ausserdem benötigen die Gasgeräte auch weniger Wartung. Weltweit werden 80 Prozent Gasgeräte eingesetzt, in der Schweiz nur zirka 10 Prozent.

Koches und setzt schnelles, sauberes und gut geplantes Arbeiten voraus. Frontcooking bietet dem Gast ein besonderes Erlebnis und entspricht damit dem Trend zur Erlebnisgastronomie.

Eine Showküche sollte anders geplant werden als eine Produktionsküche. Sie wird vor allem nach ihrem Aussehen konzipiert und stellt die Bühne dar, auf der sich die Köche bewegen. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Beleuchtung. Fast wie bei einem Theaterspiel werden jene Bereiche hervorgehoben, die besonders in Szene gesetzt werden sollen. Und auch die Lüftung ist in der Showküche entscheidend. Denn wenn es im Gastraum nach Küche riecht, wird das Erlebnis des Gastes getrübt.

Welches sind die Vor- und Nachteile von Showküchen? Der Küchenplaner Claude Haari sagt dazu, dass nur der Showeffekt, wie beim Teppanjaki und Wok, publikumswirksam sei. Rüsten gehöre da nicht mehr hinein und habe in der Hintergrundküche zu erfolgen. «Eine Showküche verlangt minuziöse Fachplanung und Detailausführung bis hin zur richtigen Be- und Entlüftung. Weiter verlangt eine Showküche ein klares Anforderungsprofil an die weisse Brigade und eine adäquate Produktionsküche im Hintergrund», so Haari.

Im Marriott Hotel werden seit einigen Jahren im Bankettbereich Showköche eingesetzt, was bei den Gästen gut ankommt, ergänzt Wolfensberger: «Bei unseren Outside-Caterings mit Mangosteens sind sie sehr beliebt und oft im Einsatz. Ansonsten haben wir aber keine permanenten Showküchen.»

Fühlen sich die Köche in einer Showküche wohl? Richard Lang hat selber schon in einer Showküche gearbeitet und damit gute Erfahrungen gemacht: «Ich persönlich sehe nur Vorteile. Die Küche muss immer in einem top Zustand sein, sowohl hygienisch wie auch betreffend Infrastruktur. Für den Gast ist es eine Bereicherung. Er sieht, wie sein Essen zubereitet wird. Die Köche können ausserdem die Reaktion der Gäste sehen, unterhalten sich über das Essen und es gibt teilweise ein direktes Gäste-Feedback.» ■



«Table d'hôte» in der Küche des Chalet RoyAlp in Villars, wo die Gäste den Köchen beim Zubereiten der Speisen zuschauen können.

(Tiefkühlschränke). Die meisten Grossküchen sind Mischküchen.

In der Aufbereitungsküche werden die vorgefertigten, meist tiefgekühlten Speisen nur noch aufbereitet. Für diesen Vorgang sind entsprechende Geräte notwendig. Der Platzbedarf ist gering und das Personal kann ohne besondere Qualifikation angelernt werden. Auch

### **Showküchen: der Koch als Darsteller**

Ganz andere Bedingungen herrschen im Showküchenbereich oder im Frontcooking, wo der Koch das Gericht vor den Augen des Gastes herstellt. Diese Form der Speisenherstellung stellt hohe Anforderungen an die handwerklichen und kommunikativen Fähigkeiten des