

FIRST CLASS

Management-Magazin für Hotel und Restaurant

25
Jahre

6660 **PARTNER** der **BRANCHE**

KÜCHENTECHNIK



JUWEL am RHEIN

Ein Züricher Kunstkenner erwirbt ein 500 Jahre altes Gasthaus am Rhein, saniert es exklusiv und holt sich Küchenexperten zur Hilfe – entstanden ist der Geheimtipp 2008.



Jahrhundertealte Malereien zieren die gut erhaltene Fassade, Muschelkalktreppen aus der Region formen den Treppenaufgang und Nussholzkassettendecken erzählen von einer anderen Zeit. Das aus zwei Gebäuden bestehende Gasthaus Hirschen im Schweizerischen Eglisau, ungefähr 25 Autominu-

ten nördlich von Zürich entfernt, ist nicht das erste altehrwürdige Gemäuer, das Werner Dubno kaufte und im neuen Glanz erstrahlen lässt – doch das erste Gebäude, das immer ein Gasthaus war und jetzt zu einem exklusiven Hotel, Restaurant und Bistro avanciert. Damit betritt der Geschäftsmann, der

Martin Slier (l.) und Franca Tedesco (2. v. l.) kreieren mit ihrem Team derzeit sternereife Gastronomie.

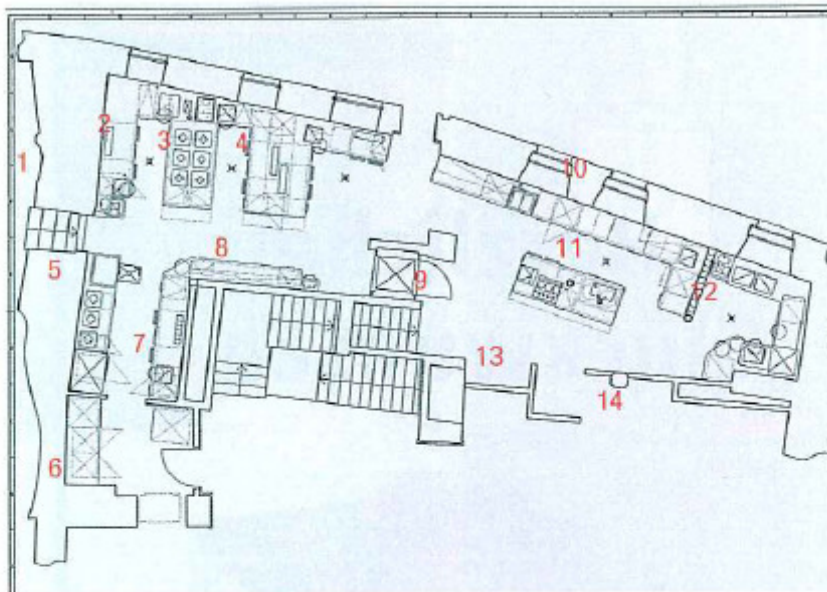
eigentlich in der Bekleidungsbranche zu Hause ist, Neuland. Dabei hat er als ein erfahrener Hotelgast und Gourmet sehr wohl einen scharfen Blick für Qualität.

Sieben Jahre ist es her, dass sich der Züricher mit den profunden Kenntnissen der Baustile und antiken Ausstattungen in die zwei Häuser aus dem 15. und 17. Jahrhundert direkt am Rhein verliebte, die er nun in diesen Tagen komplett eröffnet. Seitdem haben er und das Architektenteam Dax aus Zürich spannende Raumlösungen entwickelt, die sowohl den strengen Denkmal- als auch den Brandschutzbedingungen entsprechen. Während in der einen Suite die ursprüngliche Holzwandvertäfelung wieder eingesetzt werden konnte, versetzt die „Tanzsaalsuite“ mit ihren Wandmalereien den Gast in die Vergangenheit. Keines der sieben mit wertvollen Antiquitäten aus dem 17. und 19. Jahrhundert eingerichteten Zimmer gleicht dem anderen. Die Böden, belegt mit originalen Dielen, antiken Tonplatten oder den marokkanischen Fliesen, die als neues Element vor allem die modernen Bäder bereichern, bleiben uneben – auch wenn dafür die Beine der Betten angepasst werden mussten. Alle Holzfenster wurden aufwändig nachgebaut, ohne auf eine Doppelverglasung zu verzichten. Das Treppengeländer restaurierte und erweiterte schließlich ein Kunstschmied aus der Gegend in monatelanger Detailarbeit. „Ich setze insbesondere auf regionale Handwerker und Künstler, die in erster Linie als Einzelkämpfer arbeiten“, betont Werner Dubno. „Nicht weil die ‚Großen‘ schlecht sind, sondern da sie solche Spezialarbeiten heute oft gar nicht mehr anbieten.“ Aus Sicherheitsgründen musste vor den alten Holzzimmertüren jeweils eine Brandschutztür eingesetzt werden. Getreu dem Credo „das Alte authentisch, das Moderne funktional“ wurden sie aus Glas gefertigt, wodurch die Hotel- und Restaurantgäste einen Blick in die Zimmer werfen können, wenn diese nicht belegt sind. Das nennt man wohl: aus der Not eine Tugend machen.

Kleine große Küche

Als eines der Herzstücke des Hirschen präsentiert das Restaurant bereits seit drei Monaten sternereife Küche. Dafür konnte Werner Dubno den in Deutschland aufgewachsenen Martin Slier gewinnen, der zuletzt u. a. im Züricher Widder Hotel für Furore sorgte. „Fünfzehn Punkte streben wir an“, erzählt Werner Dubno und mahnt sogleich zu Bescheidenheit. „Wir werden sehen, wie unser Konzept Anklang findet. Als ‚Naherholungsgebiet‘ von Zürich mit Rheinlage sollten wir aber gute Chancen haben.“ Und Eglisau ist im Land bekannt: Die benachbarte reformierte Kirche zierte bereits jeden zweiten Schweiz-Kalender, weiß Martin Slier. Als der 33-Jährige sich die Häuser zum ersten Mal ansah, war er sofort vom Projekt überzeugt und zeichnet nun bereits seit Dezember letzten Jahres als Küchenchef verantwortlich. Zusammen mit Werner Dubno und Franca Tedesco, der schwäbischen Gastronomin mit italienischen Wurzeln, wird er das Hotel, das Gourmetrestaurant, die Rhein-Terrasse und ein lebendiges Bistro, das in den früheren Arkaden auf der Rheinseite eingerichtet wurde, führen. Martin Sliers Reich ist direkt neben dem Restaurant zur Gassen- seite untergebracht – keine großzügige Küchenhalle, sondern entsprechend dem Alter und Stil des Hauses ein schmaler Raum mit zahlreichen Wandvorsprüngen und niedrigen Decken: eine Herausforderung für jeden Küchenplaner. Wolfgang Eibach nahm sie an. Der „Maßschneider“, der in diesem Jahr mit seinem Unternehmen „Eibach – die Küche“ sein 25-jähriges Bestehen feierte, platzierte gleich hinter der Gastür zum Restaurant den Servicebereich mit einem beidseitigen Buffet für Heiß- und Kaltgetränke. Wo viele Standardlösungen scheitern, konnte er ohne Probleme die bestehende tragende Stahlstütze, die mit einem feuerfesten Anstrich versehen ist, in das Buffet integrieren. „Im Gegensatz zu sonstigen Einrichtungen ist die Blockplatte nicht hohl, besitzt also keine unhygienischen Öffnungen, und ihr Rand ist flacher als üblich gehalten, damit die abgestellten Glä-

KÜCHENTECHNIK



1 Kühl- und Trockenlager 2 Arbeitsplatz Saucier/Poissonier 3 Herdanlage (Design Eibach) 4 Arbeitsplätze Entremetier, Gardemanger, Pâtissier 5 Bankett mit Kombitechnik (Design Eibach) 6 Service Bankett 7 Arbeitsplatz Bankett Anrichte 8 Service à la carte 9 Aufzug 10 Arbeitsplatz Glace, Getränke- und Gläserchränke 11 Buffet 12 Spülanlage 13 Zentralkasse 14 Zugang Restaurant

ser nicht umkippen", erklärt Wolfgang Eibach. Auf der gegenüberliegenden Seite der lang gezogenen Küche befinden sich die Arbeitsplätze für die kalte und warme Küche (siehe Plan oben). Die Blöcke selbst ermöglichen durch zusätzliche teilweise klappbare Stell- und Arbeitsflächen flexiblen Platz. Als Herdanlage setzte Wolfgang Eibach eine selbst entworfene, um die Ecke gebaute MKN-Küchenmeister-Anlage mit fugenloser Hygieneschleuse ein. Sie verfügt über sechs Induktionsfelder à 10 kW. Als Kombikochtechnik stehen u. a. drei Hans Dampf Junior mit automatischem Reinigungssystem zur Verfügung. Die Spültechnik neben dem Servicebereich stellte Winterhalter aus Meckenbeuren mit der Korbdurchschubpülma-

schine GS 515 sowie den Gläser-spülmaschinen GS 215 und 202 bereit. Ihre kompletten Körbe mit den gereinigten Tassen können sofort in dem von Wolfgang Eibach entworfenen Tassenvollauszug im Servicebereich hygienisch untergebracht werden. „Besser kann man den geringen Platz nicht ausnutzen“, resümiert Martin Slier und freut sich auf seine Aufgabe. Werner Dubno hingegen hat so viel moderne Funktionalität erhalten, wie es ein altherwürdiges Lokal mit exklusiver Küche und Ausstattung braucht.

Es bleibt spannend, wie erfolgreich die Reise des historischen Gasthauses in die Gegenwart sein wird.

syk

Gasthaus Hirschen
CH-8193 Eglisau
www.hirschen-eglisau.ch