

Parole: Entspannung



Maria Laach-Geschäftsführer Philipp Lohse (rechts) erteilte den Auftrag, Stefan Cammann (links) optimierte die Küchenprozesse, Küchenchef Jörg Münsterberg fährt nun abends heim / Foto: GW Verlag/PEH

Der Umbau der Küche im Seehotel Maria Laach ist ein Großprojekt. Gefragt war die Optimierung der Küchenprozesse, geliefert wurde eine neue Philosophie. Der ?Lieferant?: Stefan Cammann von den Mise en place Gastro Solutions mit seinem Konzept einer ?Prozessküche?. Von Peter Erik Hillenbach

Es kommt durchaus vor, dass die Fachpresse eingeladen wird, um ihr eine neue Location vorzustellen. Neue Restaurants oder Hotels präsentieren sich auf diese Weise ? ein leibhaftiges Kloster ist jedoch recht selten Ziel einer Exkursion. Nun aber: die Benediktinerabtei Maria Laach nahe Andernach und Koblenz. Immerhin wurde die hochmittelalterliche Klosteranlage bereits zwischen 1093 und 1216 erbaut, da braucht man nach 800 Jahren schon mal eine neue Küche.

Oder holt gleich zum großen Wurf aus. Tatsächlich ist das historische Gelände in diesem Spätsommer zum Teil noch eine Baustelle, auch wenn die Arbeiten erkennbar ihrem Ende zu gehen. Im Zentrum der Neu- und Umbauten stehen das Hotel und die neue Klostergaststätte. Im Hotel wurde kräftig entkernt, die Zimmer neu gemacht ? Wiedereröffnung Mitte Oktober ?, während die neue Ausflugsgastronomie anstelle des abgerissenen Parkhauses tritt. Zugleich ging es dem Hausherrn darum, das Thema Küche für alle Beteiligten neu zu denken und zu organisieren.

?Wir waren die Getriebenen?

Hausherr und Geschäftsführer ist Philipp Lohse. Er ist verantwortlich für 250 Mitarbeiter und bezeichnet die Abtei als mittelständischen Player in der Region. ?Wir haben uns intensiv

mit Prozessen im gesamten Betrieb beschäftigt?, schildert er die Situation vor den umfangreichen Baumaßnahmen. ?Besonders die Küche haben wir als einen Ort wahrgenommen, an dem wir die Getriebenen waren und nicht die Aktiven. Wir haben uns einen Rollenwechsel hin zum aktiven Player gewünscht.? Das sagt jemand, der die Organisation des klösterlichen Gesamtapparats, Mitarbeiter und Liegenschaften sowie elf Geschäftsbereiche unter sich hat, darunter die Hotellerie mit dem 156 Jahre alten, weit über die Region hinaus bekannten Seehotel, der Gastflügel im Kloster mit 33 Zimmern, Ausflugs-gastronomie, Hotelrestaurant sowie eine Konditorei, die für sich schon ein Alleinstellungsmerkmal darstellt. Ferner Einzelhändler wie der prämierte Buchladen, der Hofladen, Landwirtschaft, Obstbau und Gärtnerei, Buchbinderei, Bibliothek und Verlag. Die Abtei Maria Laach mit ihrer tausendjährigen Tradition lebt ihre benediktinische Gastfreundschaft. Man ist Mitglied der Tourismuskommission und im Tourismusverband Laacher See und allein dank der Schwerpunktthemen ?Kloster? und ?Vulkanismus? beliebtes Ziel für den Wandertourismus auf eigens angelegten ?Traumpfaden?. Zweifellos profitiert Maria Laach von dem durch Lockdowns und Reisebeschränkungen neuentdeckten Urlaub in Deutschland. Immerhin kommen 500.000 bis 750.000 Besucher im Jahr.

Küche mit Schlüsselposition

Um sich neu aufzustellen und die verschiedenen Zielgruppen besser zu kanalisieren, wurden 13 Millionen Euro in die Hand genommen. Im ehrwürdigen Seehotel wurden Lobby und Bar neu konzipiert und der Restaurantbereich entkernt. Im Vier-Sterne-Superior-Haus wurden bis zum Herbst 2021 sämtliche Zimmer renoviert; es wird nur noch Doppelzimmer geben. Im nächsten Frühjahr eröffnet die neue Ausflugs-gastronomie, die neben dem Hotel anstelle des abgerissenen Parkhauses hochgezogen wurde. Sie entsteht über einer neuen Tiefgarage, in der auch E-Autos geladen werden können. Durch die Flutkatastrophe im Ahrtal und die durch die Aufräumarbeiten gebundenen Handwerker hat sich die Eröffnung um einige Monate nach hinten verschoben.

An dieser Stelle kommt die Firma Mise en place Gastro Solutions ins Spiel. Der Duisburger Unternehmer und Gastronom (?Faktorei?) Stefan Cammann und sein Partner Michael Boquoi bieten mit ihrem Dreiklang aus Consulting, Technik und Foodlinie das richtige Portfolio für die neuen Aufgaben in der Hotelküche. Ihr, der Küche, kommt künftig eine Schlüsselposition zu, sie soll gleichzeitig effizienter arbeiten. Der gehobene Anspruch des Hotelrestaurants kollidierte nämlich mit der Realität toilettenbesuchender Touristen und Schnürstiefel tragender Wandersleute. Hier schafft die neue Kloster-gaststätte mit ihren 150 Sitzplätzen innen und weiteren 150 Plätzen im Außenbereich mit Spielplatz Abhilfe. Die Vorproduktion für die beiden genannte Standorte sowie für das eigentliche Kloster findet nun zentral in der Hotelküche statt.

Modifiziert und individualisiert

Beim Vergleich der Vorher-Nachher-Fotos zeigt sich schnell, was Mise en place Gastro Solutions mit ihrer sogenannten Prozessküche (R2M-System) verändert hat. ?Reduce to the Max? bedeutet die Abkürzung, also Konzentration auf das Wesentliche. Gab es früher eine klassische Postenküche mit Mittelblock, wird heute klar in die Bereiche À la carte, Ausgabe, Produktion und Bankett getrennt. Als Raumeindruck prägt sich ein: Diese Küche inklusive ihrer Kühlhäuser ist nun viel weitläufiger als ihre Vorgängerin. Würde man sie in einem neuen Restaurant neu bauen, wäre sie hingegen kompakter als herkömmliche Küchen und

würde wesentlich weniger Platz benötigen. Platz, der woanders vielleicht nötiger gebraucht wird ? je nach Location könnten etwa die sanitären Anlagen großzügiger ausfallen.

Im Detail sind es etliche Features, die den Benefit liefern. Die Küche ist modular aufgebaut, einziger statischer Teil ist die Installationswand mit den Anschlüssen für Wasser und Strom. Die Prozessküche ist in drei bis vier Tagen aufgebaut, bei konventionellen Küchen dauert die Montage 14 Tage. Die Geräte stehen auf höhenverstellbaren Rädern, man kann sie leicht abrücken und putzen. Diese Küche hat einen hohen Hygienestandard: Sämtliche Böden sind herausnehmbar und wandern einfach in die Spülmaschine. Auch die Einhängegestelle der Schnellkühler sind teilbar und lassen sich herausnehmen und spülen.

Wir sind wie AMG, wir modifizieren und individualisieren?, lacht Stefan Cammann.

Tatsächlich sind es Markengeräte, die er einem Tuning unterzieht, bevor das R2M Logo daran prangen darf. Das Kernstück der Küche bilden natürlich Schnellkühler und Kombidämpfer, die das versetzte und entzerrte Produzieren ermöglichen. Dazu kommen individualisierte Bedienoberflächen oder Features wie einzeln steuerbare Kühltürblenden. Auffällig ist, wie leise hier im À la carte-Geschäft gearbeitet wird; mit sechs Mitarbeitern schafft man hier 200 Essen und unterhält noch die wichtige Konditorei und Patisserie.

Keine Meuterei auf der Bounty

Aber wie kommt die neue Küchenphilosophie bei denen an, die hier arbeiten? Für Stefan Cammann ist nach etlichen Umbauten, die er mit Mise en place Gastro Solutions bereits vorgenommen hat, eins völlig klar: Das kann man nicht gegen die Crew machen, sonst gibt's Meuterei auf der Bounty.? Was also meint Küchenchef Jörg Münsterberg dazu, der seit 23 Jahren als Koch in Maria Laach arbeitet? Im Restaurant TAUSEND93, benannt nach dem Gründungsjahr der Abtei, bringen er und sein Team so wunderbare regionale Zutaten wie Laacher Felchen und Aale, heimischen Ziegenkäse, eigenes Limousin-Rind, eigens gezüchtete Lämmer, eigenes Obst und Äpfel, Honig, Spanferkel oder Wild aus der Eifel auf den Tisch, angerichtet auf eigenem Porzellan aus der Klostermanufaktur.

Wie lief es mit der Umgewöhnung in der neuen Küche? Küchenchef Jörg Münsterberg: Wir waren in den Prozess eingebunden und sehen nun die Vorteile. Die Vorbereitung läuft jetzt wesentlich besser, das Anrichten ebenfalls. Die Verlagerung der Produktionszeiten ist das Entscheidende und funktioniert natürlich auch im Bankettgeschäft. Wir haben mehr Zeit, unserem Handwerk nachzugehen, etwa unsere Saucen selbst zu machen. Die Küchenarbeit ist wesentlich entspannter geworden. Das führt dazu, dass ich jetzt tatsächlich abends zuhause bei meiner Frau bin.?

Stefan Cammann bestätigt: Unser System fördert die Kreativität des Küchenteams. Es schenkt ihm Zeit, Ideen zu entwickeln ? und ermöglicht ihm später, diese kreativen Ideen systematisch abzuarbeiten.?

Mise en place Gastro Solutions arbeitet mit vorhandenem Personal und bindet es in die Prozesse ein. Um das neue System erfolgreich umzusetzen, ist eine sorgfältige Schulung nötig: Zwei bis drei Tage vor der Lieferung der Prozessküche und danach noch einmal mindestens fünf Tage arbeiten Cammanns Mitarbeiter das Personal vor Ort ein. Und dieses hat seinerseits Vorteile: Durch die gesparte Zeit können die Mitarbeitenden weitere Aufgaben übernehmen und mehr verdienen ? im Seehotel Maria Laach macht zum Beispiel jetzt der Spüler den Biergarten mit, und die Frühstücksdame arbeitet im À la carte.

FACTS

Die Benediktinerabtei Maria Laach hält mit dem Seehotel, der Klostergaststätte und dem klösterlichen Gästehaus verschiedene gastronomische Bereiche vor

Diverse Um- und Neubauten 2020/2021 erforderten eine Optimierung der Küchenprozesse

Geschäftsführer Philipp Lohse beauftragte Stefan Cammann und die Firma Mise en place

Gastro Solutions mit der Neuplanung der zentralen Küche

Deren „Prozessküche“ (R2M-System) setzt auf die Entzerrung der Produktionszeiten sowie modifiziert und individualisiert bestehende Markengeräte

Der modulare Aufbau sämtlicher Küchenmöbel ermöglicht das Putzen und Spülen aller Einzelteile

Küchenchef Jörg Münsterberg und sein Team haben nun mehr Zeit für Kreation und Handwerk