

REPORTAGE & INTERVIEW

Unersättlich in puncto Qualität



Innerhalb von acht Wochen entstand der komplette Küchenumbau der Alten Mühle

nahe Coburg dank des Unternehmens KEK und Partnern. Im Bild:

Küchenchef Manuel Knorr (links) und sein Koch Rüdiger

Brandt (rechts) im neuen

Nachdem die Seniorchefs die Alte Mühle nahe Coburg vor mehr als 20 Jahren übernommen und von Grund auf renoviert hatten, entwickelte sich das Restaurant immer mehr zur beliebten Anlaufstelle. Mit wachsenden Gästezahlen und dem Einstieg des Juniorchefs sollte auch die Kapazität der Küche gesteigert werden. Dabei setzte man unter anderem auf Edelstahlmöbel und -equipment des Dienstleisters KEK.

„Das ist ein Haus mit ganz viel Qualität und Herz. Das Essen ist super und die Mühlengeister einfach spitze“, kommentiert ein Facebook-Nutzer seinen Aufenthalt im Coburger Hotel Alte Mühle. Umringt von zwei Mühlbächen befindet sich das ruhig gelegene Haus mit 24 Zimmern inmitten unberührter Natur abseits des Coburger Stadtlebens. Ursprünglich befand sich an dieser Stelle eine Mehl- und Sägemühle, die nach fast 40-jährigem Dornröschenschlaf wachgeküsst wurde. Die Rolle des Prinzen übernahm die Familie Knorr um die beiden Seniorchefs Doris und Günter. Sie renovierten das historische Relikt im Jahr 1995 von Grund auf und begannen nach einem Jahr Bauzeit mit dem Hotel- und Restaurantbetrieb. Dieser erfreut sich bis heute großer Beliebtheit. Ein Ende der Erfolgsgeschichte ist noch lange nicht in Sicht. Im Gegenteil: Sie wird nun von den Kindern Lisa und Manuel Knorr sowie der Schwiegertochter Stefanie fortgeschrieben. „Wir haben lange überlegt, ob wir dieses Abenteuer wagen sollten“, erzählt Junior- und Küchenchef Manuel Knorr über die Zeit vor mehr als 20 Jahren. „Aber nach reiflichem Überlegen und anfänglichen Schwierigkeiten hat unsere Familie 1995 den Traum von der wiederbelebten Alten Mühle wahr werden lassen.“ Was diese neben Übernachtungsmöglichkeiten der

gehobenen Kategorie seitdem noch bietet, ist ein Restaurant, in dem Familie Knorr persönlich sowohl fränkische als auch internationale Spezialitäten zubereitet. Neben dem guten Essen schätzen die Gäste unsere offene Art und den familiären sowie vertrauten Umgang. Der Juniorchef ist gelernter Koch, hat im Alpenhotel am Spitzingsee gelernt und anschließend in vielen weiteren Küchen kulinarische Erfahrungen gesammelt. Gekrönt von einer Weiterbildung an der Hotelfachschule in Heidelberg und seinem Abschluss als staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt kehrte er nach einem Zwischenstopp in Zürich in seine Heimat und damit in den elterlichen Betrieb zurück. Dort kocht er seitdem Spezialitäten von nah und fern. Wir servieren zum Beispiel Lammrücken, Saltimbocca oder Seezunge, erklärt der Koch. Alles in bester Qualität, die wir auch in Zukunft so aufrechterhalten werden. Offenbar stimmte das Gesamtpaket und so wuchsen die Besucherzahlen stetig. Die Alte Mühle wurde zunehmend Schauplatz von Firmen- und Familienfesten. Manuel Knorr: Im Zuge dessen mussten wir unsere Kapazitäten ausbauen, besonders im gastronomischen Bereich. Dafür fiel Anfang 2017 der Startschuss für die Sanierung und Erweiterung der Küche ein Herzens- und Mammutprojekt für den Küchenchef. Dabei setzte das Mühlen-Team auf KEK aus dem sächsischen Laußnitz für das Küchenmobiliar aus Edelstahl, gepaart mit den Kochgeräten der Marke Böhner.

Hochglanz in Hochgeschwindigkeit

Der Edelstahldienstleister war für die Herstellung des kompletten Mobiliars und für den Zusammenbau zuständig und stand bereits in der Planungsphase beratend zur Seite. Ein Küchenumbau geht in diesem Umfang nicht immer problem- und emotionslos über die Bühne, so Manuel Knorr. Doch das KEK-Team hat alles professionell umgesetzt, war flexibel und konnte anfallende Nacharbeiten schnell vornehmen. Zu jeder Zeit hatten wir das Gefühl, als Kunde im Mittelpunkt zu stehen. Gerade für einen Gastronomen hört der Tag nie pünktlich nach acht Stunden auf und darauf nahm der Edelstahldienstleister Rücksicht und stand uns auch über die normale Arbeitszeit hinaus zur Verfügung. Der Aufwand hat sich gelohnt, mittlerweile ist es dem Küchenteam möglich, 100 Gäste zu bewirten. Die knapp 70 Quadratmeter sind ein Augenschmaus für jeden Küchenchef, schwärmt Manuel Knorr. Umringt von einer Kücheninsel, die von allen Seiten bedienbar ist, finden sich Schränke, Arbeitsflächen, Regale, Schubladen und Küchengeräte aus Edelstahl. Der Koch ergänzt: Die Ausstattung und Anordnung der Möbel ermöglichen mir und meinem Küchenteam einen reibungslosen Ablauf. Wir sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden, die Möbel sind auf unsere Bedarfe abgestimmt. Dr. Mathias Schirmer, Marketing- und Vertriebsleiter von KEK: Den kompletten Umbau haben wir gemeinsam mit der Firma Aichinger aus Wendelstein in gerade einmal acht Wochen gestemmt.

Auf hohem Niveau: Ausstatter für Edelstahlmöbel

Die Faszination für Edelstahl ist es, die unser tägliches unternehmerisches Handeln prägt und antreibt, so Dr. Schirmer. Das mittelständische Unternehmen KEK ist Hersteller von Möbelausstattungen und Lösungen für verschiedene Branchen, Anlässe und Unternehmen. Dazu zählen Labore, Reinräume, gastronomische Räumlichkeiten wie Küchen und Essensäle, Yachten sowie Unternehmen im Produktions- und Verarbeitungssektor. Passgenau, individuell, innovativ und hochwertig diese Eigenschaften zeichnen unsere Produkte aus, betont der Marketing- und Vertriebsleiter. Diese werden sowohl auf dem

deutschen als auch auf dem internationalen Markt nachgefragt und für ihre Langlebigkeit sowie Flexibilität geschätzt. Mittlerweile kann KEK auf eine 25-jährige Firmenhistorie voller spannender Projekte blicken: Mit dem Küchenumbau Anfang 2017 im Hotel & Restaurant Alte Mühle können wir nun ein weiteres zu unseren vielseitigen Referenzen zählen, so Schirmer. Und wenn es nach ihm und Manuel Knorr geht, soll es nicht dabei bleiben. Denn auch für künftige Erweiterungen und Renovierungsvorhaben werden wir uns an das Team von KEK wenden, sagt Manuel Knorr. In puncto Qualität und Zeitmanagement machen wir nun mal keine Abstriche – das gilt sowohl für unsere Speisen als auch für die Ausstattung.