



# Neue Offenheit

Es ist die pure Idylle, die den Clostermanns Hof in Niederkassel umgibt: Inmitten viel Grün liegt der ehemalige Gutshof mit Park, Ententeich und über 30 Golfplätzen im Umkreis. „Unsere Gäste kommen eher, um zu tagen oder zu feiern“, sagt Inhaber Dr. Emil Seidel. Dem Hotel geht es gut. Die Auslastung der 66 Zimmer liegt an Wochentagen mit 84 % so hoch, dass die Restaurants vor dem Küchenumbau extern Anfragenden schon mal absagen mussten. „Das ist passé. Wir sind nun deutlich flexibler in der Produktion aufgestellt und

schneller“, stellt Dr. Emil Seidel einen Vorteil des Küchenumbaus heraus. Dabei ging er jeden Bereich an, der in wenigen Jahren nicht mehr State of the Art sein könnte. Das Ziel: Eine neue Restaurantküche, die auf Jahre trägt, mit Luft nach oben für Weite-

**In guten Zeiten in eine Küche für zwei Konzepte investieren? Der Clostermanns Hof hat sich so mehr Luft nach oben verschafft.**

res, die aber vor allem auch den Mitarbeitern Freude macht. Am Ende blieben in der Küche nur die Wände erhalten, aber nun schick vertäfelt. Dr. Emil Seidel investierte in neue Arbeitsbereiche, neuen



Boden, neue Lüftung und in Top-Techniken, die der Markt für das Produzieren, Kühlen und Spülen bietet. Selbst ein Detail, das schon mal stiefmütterlich mitgeplant wird, ist hier Hingucker mit Mehrwert: der Pass. Mit stylischem Mosaikdesign und Beleuchtungskonzept, Warmhalte-Power, dazu um über 6 m verlängert, kommen ihm zwei Zusatzaufgaben zu: Im Gang zwischen beiden Restaurants gelegen, gibt er den Blick in die Küche frei. Und der Stein hält viel Fläche für das hier neu platzierte Mittag Buffet für Tagungsgäste bereit. „Das offene Konzept kommt an. Auch am Abend kommen die Gäste und schauen dem Team zu“, berichtet der Hotelinhaber.

## Optimierte Posten

Das kulinarische Konzept verantwortet seit sechs Jahren Chef de Cuisine Benedikt Frechen. Für das All-Day-Dining-Restaurant Clostermanns tüfelt er an saisonalen, rheinisch-bodenständigen Klassikern wie Sauerbraten und Roulade. Im Le Gourmet kredenzt er kreative Spitzenküche, die dem Team 2017 erneut 16 Punkte einbrachte. Um die zwei Restaurants zu etablieren, hat das 17-Mann-Team stetig neue Wege beschritten – so erfolgreich, dass die 20 Jahre alte Küche nicht mehr mithalten konnte. Trotz Renovierungen und vereinzelt neuer Geräte: „Zu eng, nicht hinreichend Platz für das Bankettgeschäft, keine gute Postentrennung machbar“, fasst Benedikt Frechen die damaligen Herausforderungen zusammen. Mit Küchenplaner Carsten Leicht und Dr. Emil Seidel entwickelte er ein Konzept, das im Frühjahr 2017, nach einem Umbau in nur sechs Wochen und einer Investition von 850.000 €, Eröffnung feierte. Die neue Produktionstechnik kommt von MKN. „Uns waren zwei Dinge wichtig: Qualitätsgeräte und alles aus einer Hand. Im

Fotos: MKN

**Projektbeschreibung:**

Verdopplung der Küche inkl. Spülbereich auf ca. 75 m<sup>2</sup>, Postenerweiterung von zwei auf sechs, eigene Arbeitsbereiche Kalte Küche, Bankett und Service, vervierfachter Pass, verkürzte Wege, verbessertes Klima

**Planung und Ausführung:**

Carsten Leicht, f3-Konzept

**Kühltechnik:** Cool Compact, Viessmann

**Lüftungsdecke:** **VISSMANN**  
Halton www.viessmann.de

**Thermik:**  
MKN (3 Kombidämpfer,  
**Halton** www.halton.com  
KüchenMeister

Herdblock, Kochblock OptimaMeister,  
Braisiere, Fritteuse London 1, Salamander  
Vario Intelligence)

**Spültechnik:** Meiko

(Auszug)



v. l.: Carsten Leicht, Benedikt Frechen, Dr. Emil Seidel

**PROJEKT & PROJEKTTEILIGTE**

laufenden Betrieb muss schnell der Richtige angerufen werden“, so der Chef de Cuisine. Für den Einbau der thermischen Techniken sowie der Spülküche wurde Matthias Zavelberg von Gastrokauf Zavelberg mit ins Boot geholt.

Den neuen Küchenmeister-Herdblock, geliefert in fugenloser, reinigungsfreundlich-ergonomischer Ausführung, nutzen die Köche nun nur für das À-la-carte-Geschäft: eine Seite für die gutbürgerlichen Speisen, die andere für Fine-Dining-Gerichte. Für kurze Wege und schnelles Nachproduzieren sorgen am À-la-carte-Posten zusätzlich zwei kompakte MKN-Kombidämpfer. „In weniger frequentierten Zeiten brauchten wir früher zwei Köche, um 20 bis 25 Essen für ein

Restaurant herauszubringen. Das bewältigt heute ein Kollege.“ Am Herdblock arbeiten nun bis zu fünf Köche, dazu zwei weitere am Pass. Ebenfalls ideal: Im Backstage der Küche entstand ein Arbeitsbereich für bis zu zwei Kollegen für das Bankettgeschäft, samt Kühlschrank, Mise en Place und einem Flexi-Combi. Dass die neuen Prozesse und Arbeitsbereiche gut ineinander greifen, dafür sorgte Carsten Leicht. Planungsdetails wie der neue Servicebereich hinter dem Pass, erleichtern die Arbeit. „Mehr Ruhe in die Küche bringt die Tatsache, dass der Service die Küche selbst nicht mehr betritt, sondern die Speisen am Pass abholt“, erklärt der Planer. In den Abläufen optimiert ist auch die leicht vergrößerte Spülküche, die nun klar von der Grob-

vorbereitung getrennt ist. Einen gesünderen Arbeitsplatz schaffen auch die leisere, effizientere Lüftungsdecke und der Epoxidboden. In der Summe spielt alles auch in ein erfolgreiches Mitarbeiterrecruiting hinein. Benedikt Frechen sieht hier eine große Verantwortung: „Wir gehen u. a. auf das familiäre Umfeld ein, bieten geregelte Arbeitszeiten.“ In Kürze stehen neue Projekte an: Das Fine-Dining möchte er weiter nach vorne bringen. Und neue Geschäftsfelder wie Catering und eine Kochschule ins Auge fassen – man darf gespannt sein.

**Clostermanns Hof**  
53859 Niederkassel-Uckendorf  
[www.clostermannshof.de](http://www.clostermannshof.de)

Foto: MKN



**Planung - Verkauf - Montage - Service**

**f3KONZEPT**  
Großküchentechnik

- Großküchentechnik
- Speisenausgabesysteme
- Free-Flow-Anlagen
- Spültechnik

Carsten Leicht  
Alter Hohlweg 14  
57290 Neunkirchen

Tel.: 0 27 35 / 60 03 46  
Fax 0 27 35 / 60 04 46

info@f3-konzept.de  
www.f3-konzept.de

**PLANUNG:** Gemeinsam erarbeiten wir die ideale Küchenlösung als Grundlage der professionellen Küchenplanung.

**KONZEPTION:** Auf Basis des Briefings wird ein Küchenkonzept erstellt, das auf logistische Abläufe und Energieeffizienz ausgelegt ist.

**KALKULATION:** Nach Freigabe des Küchenkonzeptes erfolgt eine exakte Preiskalkulation, transparent und unter Einhaltung des Budgets.

**VISUALISIERUNG:** Auf der Grundlage des Raumkonzeptes entwerfen wir ein anschauliches 3D-Modell für Sie. Dadurch erhalten Sie einen ersten Eindruck Ihrer zukünftigen Großküche.

**REALISIERUNG:** Wir kümmern uns um die Umsetzung und Montage Ihrer professionellen Großküche. Dabei richtet sich die Koordination auf eine termingerechte Fertigstellung des Projektes.

**SERVICE & WARTUNG:** Für die Fertigstellung des Projektes nehmen wir die Realisierung der Küche ab. Nach finaler Abnahme leiten wir alle Maßnahmen zur Nachfassung in die Wege.

**Für die komplette Lösung liefern wir Ihnen gerne auch das nötige Zubehör. [www.f3-collection.de](http://www.f3-collection.de)**