

Küchenumbau Hotel Seehof Davos 2018

Anfang März hatten wir einen ersten Termin im 5-Sterne Hotel Seehof in Davos, zwecks Küchenumbau der HP-Küche und der Personalkantine. Nach einer ersten Beratung für einen kleinen Küchenumbau, war schnell klar, dass dies ein etwas grösserer Umbau wird. Die Ausführung begann mit der Demontage in der KW 17. Da die bestehende Herdanlage von Menu System nur wenige Jahre alt war, wurden bei der Demontage gewisse Techniken ausgebaut und im neuen Herd wieder verbaut. Im Gebäude wurden Wände durchgebrochen und in beiden Küchen die Böden aufgespitzt. Alle Installationen wie Elektrisch, Wasser, Kühltechnisch und die neue Lüftung wurden vorbereitet für die Montage der neuen Küchen. Nach einer mehrtägigen Küchenmontage konnte in der KW 25 wie geplant die HP-Küche sowie die Personalkantine in Betrieb genommen werden.

Thorsten Bode ist seit 2017 im Seehof und seine Küchenbrigade zählt im Sommer rund 20 und im Winter etwa 35 Leute.

Thorsten Bode, was ist Ihr Rezept um ein erfolgreicher Küchenchef zu sein?

Der Gast ist immer im Mittelpunkt, aber heutzutage muss man zu den Mitarbeitenden auch freundlich sein. So wie es zu meiner Ausbildungszeit war, mit cholerischem Verhalten geht nicht mehr. Zusätzlich schliesse ich meine Mitarbeitenden bei den ganzen Gerichten mit ein. Wenn ich z.B. neue Küchenrezepte kreierte, frage ich immer meine Brigade für Ideen.

«Der Umbau hat gut geklappt, weil die Bauführung bei der Firma Stutz lag und alles gut besprochen und sensationell umgesetzt wurde.»

Was würden Sie einem jungen Koch/Köchin als Rat mit auf den Weg geben?

Ich würde empfehlen so viel wie möglich zu lernen in Guten 5* Häusern und nicht zu sehr auf den Lohn und die Arbeitsstunden zu achten. Mit 25 Jahren, wenn die Person Wissen erworben hat, kann aus dem Wissen heraus Geld verdient und etwas gemacht werden. Viele Fragen sich, was sie als Koch mit 50 Jahren machen und ich sage, wenn einer in dem Alter noch auf einem Posten kochen muss, wird das körperlich schwierig. Ich habe in jungen Jahren bereits daran gearbeitet, dass ich mit 50 Jahren einen organisatorischen Posten, mit wenig körperlicher Arbeit habe.



Was sind für Sie die wichtigsten Anforderungen an eine Küche?

Der Platz muss passen d.h. zu weite Wege sind meiner Erfahrung nach nicht gut. Alles muss auf einem Posten sein d.h. der Entremetier muss alles inklusive Sauteusen in Griffnähe haben. Die Freiheit bedeutet hier klein aber fein für das Mise en Place.

Was sind heute die Must-haves an Gerätschaften in einer modernen Küche?

Das kommt auf die Küche darauf an. Eine Gourmetküche benötigt Geräte für Sous-Vide garen, zum Trocknen und Pürees herzustellen. In einer gut Bürgerlichen Küche werden nicht so feine technische Geräte vorhanden sein, da reicht eine gute Bratpfanne und eine leistungsstarke Herdanlage.

Welche weiteren Kriterien haben Sie bei Ihrem Küchenumbau beachtet?

Ich bin sehr in die Gastperspektive gegangen

und am Ende hatten wir zu wenig Platz für alle Messerschubladen der Brigade. Das Team teilt sich nun Schubladen und unter dem Herd hat es auch Platz.



Wieso haben Sie sich für die Marke Menu System und Induktion entschieden?

Weil die Firma Stutz Grossküchen Menu System verkauft. In einer anderen Küche haben wir bereits diese Marke und dieser Herd passt mir. Das Baukastensystem bei der Herdtauswahl mit den Legosteinen, hat mir die Möglichkeit gegeben den Herd komplett nach meinen Wünschen zusammen zu stellen.

Welche drei Schritte sind am wichtigsten bei der Küchenplanung?

Erst mal ist es wichtig die Speisekarte zu kennen und in der umzubauenden Küche gearbeitet zu haben, um die Fehler analysieren zu können. Dies muss in der Planung berücksichtigt werden, sodass diese Fehler ausgemerzt werden. Danach kann man sich weiterentwickeln, wie wir es bei diesem Umbau

auch gemacht haben und z.B. einen Lavasteingrill im Herd eingebaut um dies den Gästen anbieten zu können.

Können Sie das Projekt Ihres Küchenumbaus

bitte kurz beschreiben?

Ich habe im Winter mit Halbpension-Gästen angefangen und diese Küche für 120 Gäste à 4 Gänge, war problematisch. Arbeitsflächen haben gefehlt, Anrichtflächen waren zu wenig und es musste intern auf eine andere Küche ausgewichen werden. Wir sind strukturiert in die Planung reingegangen, wie können wir dies Ändern und haben den Herd von der Wand weggenommen und eine Herdinsel in der Mitte des Raumes geplant. Darum herum wurden Arbeitsflächen, Kühlmöbel und alles platziert.

Was ist für Sie die perfekte Umsetzung eines Küchenumbaus?

Man braucht jemanden wie die Firma Stutz, der einen Küchenbau leitet. Der Küchenchef hat Ideen und der Küchenbauer muss darauf eingehen und wenn möglich die Ideen unterstützen und da war ich bei der Firma Stutz an einer guten Adresse. Ich bin auch speziell zufrieden mit den höheren Arbeitsflächen von 950cm. Wichtig ist das Zeitmanagement, welches strukturiert sein muss um gut abzulaufen und hier

war ich bei der Firma Stutz in guten Händen. Immer wenn ich etwas kontrolliert habe, hat es immer mehr Form angenommen und dies ist wichtig. Ich möchte als Küchenchef nicht jeden Monteur kontrollieren. Der Umbau hat gut geklappt, weil die Bauführung bei der Firma Stutz war und alles gut besprochen und sensationell umgesetzt wurde.

Ich bin sehr zufrieden mit der Firma Stutz, arbeite weiterhin mit Ihnen zusammen respektive habe bereits andere laufende Projekte

