



Mittelpunkt der WIHOGA-Produktionsküche ist die freistehende, beidseitig bedienbare MKN „Küchenmeister“-Herdanlage mit 4-Zonen-Induktion und einem Backofen.

Die GV-Ecke (linkes Bild) ist ausgestattet mit einer Kipp-Druckgarbraisiere 3/1 GN und einem Schnellkochkessel 150 Liter aus der Serie „Optima 850“.

24 Einzelarbeitsplätze für die Schüler

Optimales Lern-Umfeld

Die Küchen sind das Herzstück der neuen Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie in Dortmund (WIHOGA), der „**Hotelfachschule des 21. Jahrhunderts**“.

„Nachdem wir wussten, wie groß das Gebäude sein würde, haben wir als erstes den Küchen-Bereich geplant“, berichtet der bis dato Schulleiter Jürgen Clausen. Nicht, dass - wie bei vielen Gastronomie-Planungen - am Ende zu wenig Platz vorhanden sein würde für diesen wichtigen Bereich. Clausen hat nach Vollendung des über zwei Jahre gemeinsam und mit Herzblut vorbereiteten Projektes am 1. Oktober den Stab der Schulleitung an seinen bisherigen Stellvertreter Harald Becker übergeben. Besucher, die den WIHOGA-Neubau durch die lichte Halle und das Restaurant betreten äußern in der Regel, schon von deren Großzügigkeit beeindruckt, den Wunsch, auch die Küche sehen zu dürfen.

„Die Küche ist nun einmal Herzstück einer jeden Gastronomie und bei uns nicht zuletzt wichtiger Image-Träger“, so Clausens Schlussfolgerung.

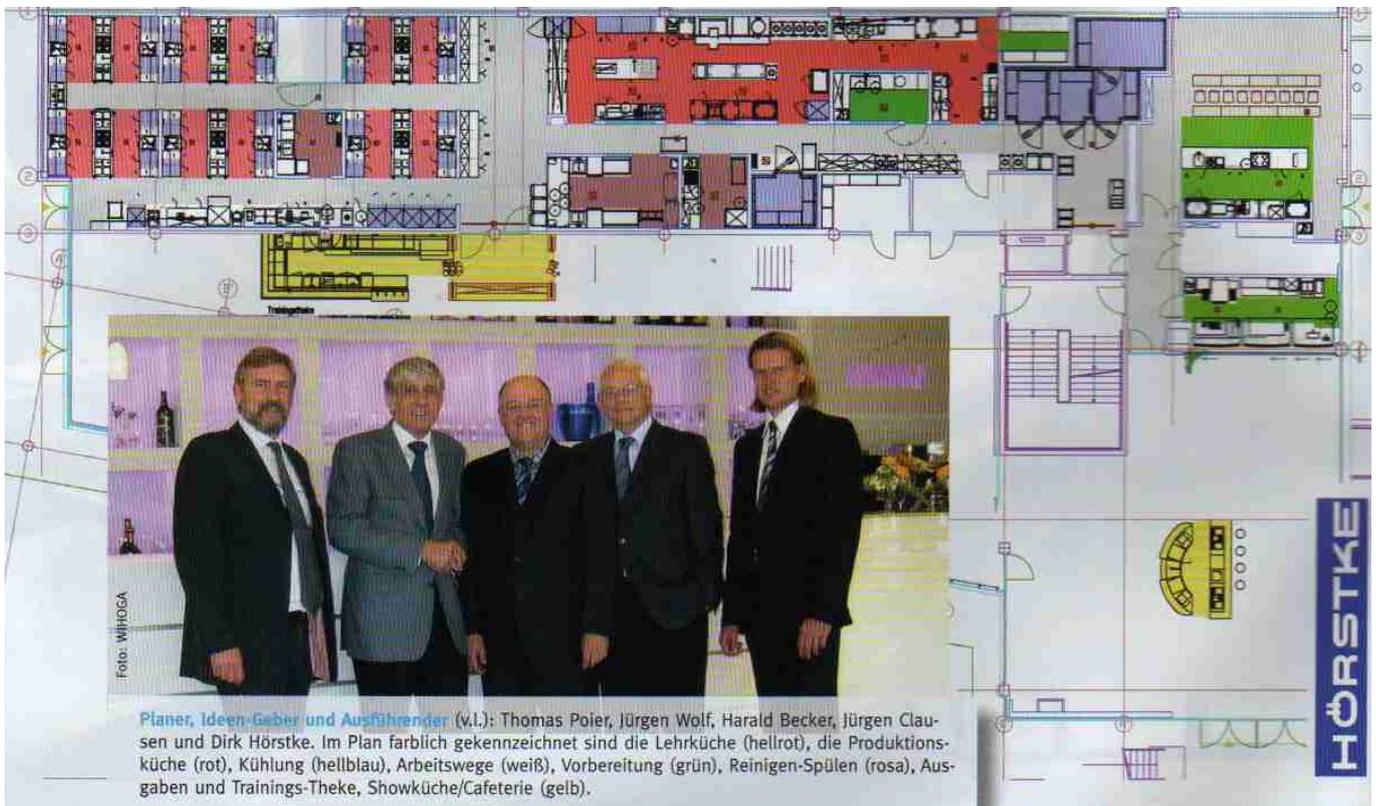
Flexibler Geräte-Pool

Wie schon vor 20 Jahren beim Neubau der Küche im alten WIHOGA-Gebäude, sei den beteiligten Firmen auch im neuen Küchenkomplex „daran gelegen gewesen, zu zeigen, was sie können und was machbar ist“.

Wurden in der „alten“ WIHOGA noch zwei Klassen Berufsfachschüler unterrichtet, sind es heute vier. Entsprechend wussten die für die ersten Planungsansätze Verantwortlichen – Jürgen Wolf als

Vorsitzender des Schulträgersvereins, Jürgen Clausen und Harald Becker als Schulleitung: Benötigt werden in der **Lehrküche** statt bislang 12 nun 24 Einzelarbeitsplätze für die Berufsfachschüler, eine **Demo-Küche** wie gehabt mit 25 Sitzplätzen und eine **Produktionsküche** für die Verpflegung der Studierenden sowie der Lehrer. Neu ist das Bistro als Aufenthaltsort und Treffpunkt in den Pausen oder nach dem Unterricht sowie für Besprechungen.

Hier können sich Fahrtschüler über die **Frontcooking-Küche** und die Cafe-Bar, die fast ständig von Berufsfachschülern in ihren Praxis-Wochen besetzt sind, verpflegen. Mit rund 400 Quadratmetern sind die Küchenbereiche heute doppelt



Planer, Ideen-Geber und Ausführer (v.l.): Thomas Poier, Jürgen Wolf, Harald Becker, Jürgen Clausen und Dirk Hörstke. Im Plan farblich gekennzeichnet sind die Lehrküche (hellrot), die Produktionsküche (rot), Kühlung (hellblau), Arbeitswege (weiß), Vorbereitung (grün), Reinigen-Spülen (rosa), Ausgaben und Trainings-Theke, Showküche/Cafeteria (gelb).

so groß wie im alten Gebäude. In dieser Fläche nicht enthalten ist das Restaurant mit Trainingstheke und 150 Plätzen sowie dem Bistro mit 80 Plätzen.

Die Produktionslinien in den verschiedenen Küchen flexibel einsetzen zu können, war für Küchenplaner Thomas Poier von der Projektentwicklung Luxenburger und Partner Leitgedanke. „Leider sind nicht alle Geräte fahrbar zu konstruieren“, bedauert er beim Rundgang, denn das würde nicht zuletzt die Reinigung erleichtern und der Hygiene zu Gute kommen.

Zu dem über die vier Küchenbereiche verteilten Geräte-Pool auf Rollen gehören: drei Combidämpfer, zwei Doppelbecken-Friteusen mit Salzbecken und Warmhaltewannen, vier Kühltische inklusive einer Pizza-Belegstation, ein Tiefkühlisch, mehrere Arbeitstische, gewärmte Tellerstapler, ein Alto-Shaam Niedrigtemperaturofen, eine Präsentations-theke sowie zusätzlich tragbare Einzelgeräte wie Induktionsplatten, Induktionswok und eine Griddleplatte. Dieser Geräte-Pool soll in absehbarer Zeit durch einen Durchlaufofen und einen Turbochef (spezielles Speed-cooking-System) ergänzt werden.

„In den Küchen sind die verschiedenen Segmente abgebildet, die wir lehren“, erklärt Oberstudiendirektor Harald Becker. „Das sind zum einen die à-la-carte-Küche, aber auch die Bankett-Küche mit gutem GV-Equipment, denn wir haben ja auch einen Catering-Studiengang.“

Gute Lichtverhältnisse

„Auf Einzelarbeitsplätze haben wir schon in der alten Schule Wert gelegt“, ergänzt Jürgen Clausen. Die 24 vollwertigen Arbeitsplätze der Lehrküche sind großzügig ausgelegt mit insgesamt sechs Induktions- und 12 CNS-Großkochflächen, reichlich Schubladen und offenen GN-Fächern sowie Kühluntertischen. Die Wandborde, die die einzelnen Arbeitsplätze trennen, sind mit integrierter Beleuchtung ausgestattet. Gute Lichtverhältnisse gehören für Poier als Detail zum Thema „Humanisierung des Arbeitsplatzes“.

Ansonsten sind die Tageslicht-Bedingungen in den Küchen geradezu ideal. Dass die Lehrküche über eine eigene Topfspüle verfüge, sei eine weitere Besonderheit, so der Planer. So können die Schüler ihr Kochgeschirr zusammenhalten and müssten ihren „Klassenraum“ nicht wegen einzelner Säuberungsaktionen verlassen. Die Produktionsküche entspricht in ihrer Aufstellung einer klassischen Hotelküche: Am Eingang liegen die Kühlräume für Molkereiprodukte (mit Zugang zum Tiefkühl-



Fachlehrer Hermann Dommermuth, der seit Jahrzehnten an der WIHOGA lehrt, musste sich, wie viele seiner Schüler, mit der Induktionstechnik vertraut machen. Sein Fazit nach wenigen Wochen: Er möchte sie nicht mehr missen.

raum), Fleisch und Fisch. Der Vorbereitungsraum für unreine Produkte ist mit einem Fenster von der allgemeinen Vorbereitung getrennt, so erhält er Tageslicht, und der Küchenchef hat den dort Arbeitenden im Blick. Der Tageskühlraum, zwischen Vorbereitung und Warmer Küche platziert, erspart Wege, denn Lager und Kühllager mit modernen Rollregalen sind im Untergeschoss untergebracht. Auch die Topfpüle liegt zentral zwischen diesen Bereichen.



Extrem **Platz sparend** und reinigungsfreundlich: das Regalsystem auf Schienen.

Besonderheit der Produktionsküche mit den gängigen Geräten wie Kippbratpfanne, Kochkessel, Druckbraisiere, Induktionsherd und drei Combi-Dämpfern (zwei davon fahrbar) sind der große, befahrbare Schockkühler und die Nähe zum Kühlhaus für Halbfertigprodukte. „Damit lässt sich in diesem Bereich problemlos eine Cook & Chill-Produktion umsetzen“, erklärt Thomas Poier. Ein weiteres Highlight enthält das gegenüber der Spülküche liegende Kellneroffice mit einem Durchfahr-Kühlschrank, in den von der Küche zum Beispiel portionierter Salat eingebracht und von der anderen Seite entnommen wird. Großzügig dimensioniert ist die Wärmeplatte für das Anrichten der Teller an der Ausgabe. Ein noch etwas „verwaist“ wirkender Platz am Kopf der Lehrküche weist daraufhin, dass auch in diesem Projekt nicht alle Wünsche gleichzeitig

erfüllt werden konnten. Hier ist die Patisserie vorgesehen - die benötigten Anschlüsse, etwa für Kühlgeräte und einen Konditorei-Backofen, ragen aus der Wand. In diesem modernen Gesamt-Umfeld noch für den Bereich Patisserie Sponsoren zu finden, scheint nicht unmöglich zu sein. Schon heute führen die Firmen, die an der Einrichtung beteiligt waren, Kunden und Planer gerne durch die Küchenbereiche und haben entsprechend ein Auge darauf, dass alles in Ordnung ist und bleibt.

„Eigentlich haben wir – was den „State of the Art“ anbelangt – nahtlos an unsere alte Küche anschließen können. Denn, wie wir diese vor 20 Jahren geplant und eingerichtet haben, sie bestens gepflegt und Notwendiges erneuert haben, das würde noch heute vielen Hotelfachschulen zur Ehre gereichen“, meint Jürgen Wolf. Vorsitzender des Schulträgervereins und Gastronom in Dortmund, nicht ohne Stolz. Und Harald Becker fügt hinzu: „Jetzt sind wir erst einmal wieder gut aufgestellt – als Weiterbildungseinrichtung muss man ständig in Vorlage treten, um den Lernenden das bestmögliche Umfeld bieten zu können. Nun stimmt die Hardware wieder überein mit der Software in unseren Köpfen.“ *Marianne Birkner*

Etliche Anschlüsse für die Zukunft



Anschlüsse zur zentralen Kühlanlage – für Geräte der künftigen Patisserie

Da sämtliche Großküchen-Geräte für den Anschluss an die Innos Küchenleittechnik vorbereitet sind, ist es gut möglich, in Zukunft einmal den Schülern sämtliche Garprozess-Stufen über einen Beamer zu zeigen und verständlich zu machen.

Ebenso können diese Prozesse, aber auch die Abläufe in der Kühltechnik, im Sinne von HACCP dokumentiert oder auch die Energie-Verbräuche beobachtet werden.



Restaurantleiter und Fachlehrer Wolfgang Schmedding macht die Unterweisung seiner Schüler an der neuen Trainingstheke großen Spaß.

Übungstheke: Hohe Qualität umgesetzt

Konzeption und Ausbau der in das Restaurant integrierten „Übungstheke“ hatte die Innenarchitektin Andrea Wisk aus Lippstadt in enger Abstimmung mit dem gesamtverantwortlichen Architekten der neuen WIHOGA, Michael Deterding, übernommen. Die gesamte Thekenanlage ist „State of the Art“: mit Kühlzügen zur leichten Bestückung, einem Gläserdruckspüler auf der Abdeckung, Begleitkühlung bis zum Zapfhahn, so dass das im Schlauch

stehende Bier die gleiche Kühlung hat wie im Fass. Mit der Corean-Abdeckung in Weiß habe man ein Material gewählt, das sich homogen und nahtlos verarbeiten lässt, bis hin zu den Ablaufrinnen. Das Weiß - vor den rot-orange gehaltenen Wänden - findet sich in der rückwärtigen Schrankwand wieder. Dort sind die Technik des Ecolab-Bierleitungsreinigungssystems, eine kleine Gläserpülmaschine und die Steuerung der

farbigen und dimmbaren Beleuchtung untergebracht, in den oberen Fächern finden sich Spirituosen aus aller Welt, mit denen die Schüler an der Cocktailbar - mit separater Kühlung für die Zutaten und Abfallbehälter - das professionelle Mixen lernen. Die Schule habe eine sehr hohe Qualität angestrebt, und diese wurde von Einrichtern und Lieferanten gemeinsam umgesetzt, freut sich Andrea Wisk. *mb*

Hygiene – ein durchgängiges Thema

Ein großes Thema bei der Planung der WIHOGA-Küchen, aber auch der Übungstheke, war die Hygiene. Das beginnt schon bei der Raumaufteilung unter strenger Beachtung der reinen und unreinen Arbeitsbereiche und bei den Wandfliesen mit einer Lotus-Effekt-Beschichtung von Villeroy & Boch. Sämtliche von Hupfer gelieferten Edelstahl-Küchenmöbel sind mit dem Hygienradius H2 gefertigt. Gleiches gilt für die Kühlschränke. Alle Regalsysteme - sowohl in den Kühl- und Tiefkühlzellen als auch in den Trockenlager - Räumen - sind fahrbar

oder zum Teil auf Schienen konstruiert, was die Reinigung enorm erleichtert. Dadurch, dass Ecolab als Lieferant sämtlicher Chemie-Produkte – Reinigungs- und Spülmittel wie auch Handwaschsysteme - schon frühzeitig eingebunden war, bestand die Chance, die für die Dosiersysteme benötigten Leitungen unter Putz zu verlegen. Eine absolut saubere Lösung, die leider nicht immer machbar ist. In die Übungstheke im Restaurant wurde das automatische Reinigungssystem für Getränkeanlagen, „BarGuard“ von Ecolab integriert.

Hier unterrichtet Restaurantleiter und Fachlehrer Wolfgang Schmedding, wie notwendig die regelmäßige Reinigung des Schanksystems ist, um die Qualität der ausgeschenkten Premium-Marke von Radeberger, „Hövels Original“, zu bewahren. Die Radeberger Gruppe hatte es sich nicht nehmen lassen - nicht zuletzt auf Grund ihres Dortmunder Standorts - die gesamte Anlage inklusive dimmbarer, farbiger Lichtenanlage in der Schrankwand und der Cocktailbar (von Hagola) zu sponsern.

Die beteiligten Firmen

Geplant wurden die Küchenbereiche der neuen WIHOGA von Thomas Poier, Projektentwicklung Luxemburger und Partner, Düsseldorf. Den Auftrag zur Ausführung erhielt der Großkücheneinrichter Hörstke in Witten. Dieser arbeitete mit dem Netzwerk „Culinaria“ (Praxisinitiative von Küchenspezialisten) zusammen, in dem bekannte Hersteller aus je einem Bereich der Großküchen-Ausstattung vertreten sind: Im Falle der WIHOGA-Küchen bestand die Kooperation aus MKN (thermische Geräte), Meiko (Spültechnik). Hupfer (Regalsysteme und Arbeitstische), Gram (Kühl- und TK-Geräte). Ebenfalls zum Netzwerk gehört Innos, für dessen Küchenleittechnik sämtliche Geräte bereits vorgerüstet und verkabelt wurden.

Weitere Ausstatter waren Viessmann (Kühl- und TK-Zellen). Alto-Shaam (Niedrigtemperaturofen), Beer (Präsentationstheke Showküche) und Scholl (tragbare Induktionsplatten).

Die Planung und Ausführung der Lüftungsdecken sowie der einzelnen Lüftungshauben (z.B. in den Spülküchen) hatte man der Firma Südluft übertragen. Um zu zeigen, was heute möglich ist, hat das Unternehmen einen der Stränge mit moderner UV-Strahlung im Abluftkanal ausgestattet. Dadurch werden Restfettbestände verbrannt und pulverisiert. Das erspart teure Wartungsarbeiten und minimiert vor allem Brandgefahr.

Durch die Einbringung von sechs (Lehrküche) und einem weiteren (Produktionsküchen) Induktionsgroßkochfeld konnte die zunächst berechnete Lüftungskapazität wesentlich niedriger gefahren werden und lässt sich der Energieverbrauch in der Praxis reduzieren. Eine Energieoptimierung über das System von Sicotronic erfolgte bereits - sämtliche Geräte waren für den Anschluss schon vorbereitet. *mb*