

# Küche mit Zukunft

Marcus Timo Fetz und seine Frau Nadja führen das Landgasthaus Blücher in Dörscheid – einer Höhengemeinde unweit der Loreley 400 m über dem Rheintal – in vierter Generation. 2008 erweiterten sie ihr Haus um sieben Zimmer sowie eine neue Küche und sind so für die Herausforderungen der Zukunft gut gerüstet.



Allein der Blick aus den Zimmern des Drei-Sterne-Superior Landgasthauses hat bereits viele Gäste beeindruckt: der nahe gelegene Rhein, am Hang liegende Weinberge, verträumte Burgen und Schlösser. Die einmalige Lage des Hauses im Unesco Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal, das individuelle und ruhige Ambiente der 24 Doppelzimmer sowie das große Engagement der Familie sind die erfolgreichen Attribute, die zu einem Stammgäste-Anteil von etwa 70 % geführt haben. Noch Ende des 18. Jahrhunderts hätten sich die Urgroßeltern von Marcus Fetz dies mit ihrer kleinen Dorfgaststätte samt Krämerladen wohl kaum träumen lassen. Im Jahr 1958 baute sein Vater Ernst-Ludwig neben der Gaststätte im Elternhaus den heutigen „Saal“ des Landgasthauses. Ein Jahr später entstanden darüber 14 Fremdenzimmer – das Geschäft mit den Urlaubsgästen florierte. 1970 folgte ein Wintergarten und die Zimmer erhielten eigene Duschen und WCs. 1992 übernahm Marcus Fetz den Betrieb von seinem ältesten Bruder Ludger, der heute in Oberstdorf das Landhaus Freiberg sowie das Restaurant Maximilians führt. Sein Bruder Heinz-Uwe betreibt das Weingut samt Edelobstbrennerei direkt neben dem Landgasthaus. 1999 folgten weitere sieben Gästezimmer. Neun Jahre später wurden die Zimmer im zweiten Stock umgebaut, zugleich entstand ein neuer Hoteltrakt mit sieben Zimmern, einer großen Küche, Lagern, Personal- und Wirtschaftsräumen.

Fotos: Theimer, Landgasthaus Blücher





Vor allem Stammgäste schätzen die familiäre Atmosphäre des Landhotels.



„Die Zeiten ändern sich, und man muss sich ihren Herausforderungen stellen“, bemerkt Marcus Fetz. „Bei uns sind alle Gäste willkommen, egal ob Wanderer, die vom wenige 100 m liegenden Rheinsteig kommen, Familien, Businessgäste oder Leute, die einfach gut essen möchten.“ Um das zu bewerkstelligen, beschäftigen der zweifache Familienvater und gelernte Koch sowie seine Frau heute rund 25 Mitarbeiter, davon 13 fest angestellt und vier Auszubildende.

### In Qualität investiert

Einer davon ist der 27-jährige Küchenchef Paul Korn, der nach einer dreijährigen Tätigkeit im Auerbachs Keller in Leipzig seit drei Jahren hier arbeitet. Gemeinsam mit Marcus Fetz steht er für regionale Gerichte der ländlichen Küche mit internationalen Einflüssen, z. B. beliebte Wildgerichte oder Wolfsbarschfilet in frischen Kräutern – die aus dem Kräutergarten neben der Küche stammen – mit Blutwursttravioli und Rahmsauerkraut. Diese Küche war es auch, die dem Landgasthaus das Michelin-Prädikat „Bib Gourmand“ einbrachte, das Restaurants auszeichnet, die eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen anbieten. Zugleich weist das Haus das Prädikat „Bib Hotel“ auf, das für gute und preiswerte Übernachtungsangebote steht.

Paul Korn stellte Marcus Fetz auch den Siegerländer Küchenplaner Wolfgang Eibach vor. In kooperativer Zusammenarbeit entstanden zwischen Februar und Juni 2008 die heutige Küche, die im Vergleich zur vorherigen doppelt so groß ist, und

der neue Personal- und Wirtschaftstrakt. „Wenn man eine Küche in dem Maße umbaut, wie wir es getan haben, sollte man in Qualität investieren“, betont Marcus Fetz. Mit den zwei neuen Postenarbeitsplätzen, dem neuem Pass, einem Kühlhaus für jeden Posten sowie den technischen Voraussetzungen für eine Bankettküche ist der Betrieb in der Lage, mit der Küche mitzuwachsen, ohne erneut viel Geld investieren zu müssen. „Heute ist einfach alles besser als in der alten Küche – die Arbeitsabläufe und -prozesse, die Technik und der Umstand, nicht mehr so viel laufen zu müssen“, sagt der 36-Jährige. Eine Küche zu planen, die den Ansprüchen der Zeit und der Zukunft entspricht, ist immer eine Herausforderung. „Die Planung ist nur so gut, wie sie derjenige zulässt, für den eine Küche geplant wird“, erklärt Wolfgang Eibach. „Heute können kleine Fehler entscheidend sein, die später viel Geld kosten.“ Damit meint der Küchenplaner z. B. Kosten, die durch undichte Kühllzüge entstehen. So verfügen auch in dieser Küche alle Kühlschubladen an den neuen Posten über Dichtungen ohne Schließfunktion. Der Schließmechanismus ist im hinteren Teil der Schublade untergebracht. „Alle Kühlunterbauten sind so ausgerichtet, dass wir unser Tagesgeschäft mit ca. 60 bis 70 Essen mühelos bewältigen können, ohne die Posten neu zu befüllen“, erläutert Marcus Fetz. Eine Mini-Saladette am Saucierposten befindet sich in Griffweite sowie zwei abdeckbare Waschbecken, je eines für den Fleisch- und Fischkoch. Jeder Posten verfügt

über einen kleinen Kombidämpfer. Der Pass besteht aus einer massiven Natursteinplatte, darüber sind zuschaltbare Wärmeelemente montiert. Glatte, fugenlose und die Hygiene fördernde Edelstahlplatten verstehen sich bei Wolfgang Eibach von selbst. Zudem wurden Voraussetzungen für neue Küchenarbeitsbereiche geschaffen wie eine Bodenrinne für Kessel und Kipper oder Leitungen für den Schockfroster. Eines Tages wird auch der Küchen-

block ersetzt werden. Einen Vorteil schaffen zusätzlich die überall sichtbaren runden Ecken der Küchenmöbel: „Blaue Flecken kommen bei den Mitarbeitern nicht mehr so oft vor. Auch bei viel Arbeit ist der Serviceablauf durch den neuen Pass sehr ruhig und stressfrei“, zieht Nadja Fetz das Fazit.

**mth**

**Landgasthaus Blücher**  
Oberstraße 19 • 56348 Dörscheid  
[www.landgasthaus-bluecher.de](http://www.landgasthaus-bluecher.de)