

## Küchen großer Meister

Die Küche von Max Darstein,  
Hotel-Restaurant Darstein in Altrip

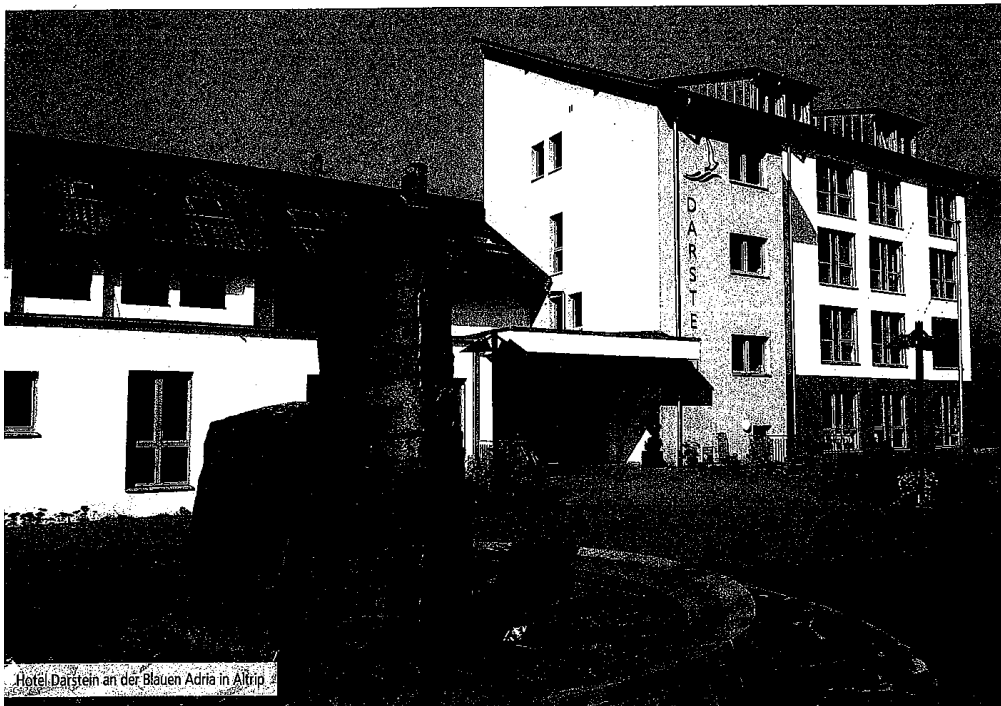
Nach einem weiteren Anbau an das bestehende Ensemble entstand im Hotel-Restaurant Darstein eine neue Küche. Inhaber Frank Darstein und sein Sohn und Küchenchef Max Darstein, der übrigens bei keinem Geringeren als Karl-Emil Kuntz in Herxheim-Hayna seine Lehre machte, entschieden sich für feine Küchentechnik aus dem Hause Palux. Wir haben sie vor Ort besucht

Seit mehr als 45 Jahren übt in der Vorderpfalz das Hotel-Restaurant Darstein an der Blauen Adria in Altrip eine besondere Anziehungskraft aus. Das beliebte Naherholungsgebiet ist Teil eines national bedeutsamen Rast- und Nahrungsreviers für Wasservögel.

Hier baute Werner Darstein 1965 ein kleines Hotel mit Restaurant und Kiosk. Schnell machte sich „das Darstein“ einen Namen in der Region – und als klar war, dass Sohn Frank den Betrieb übernehmen wird, wurde 1978 der erste größere Umbau mit einem größeren

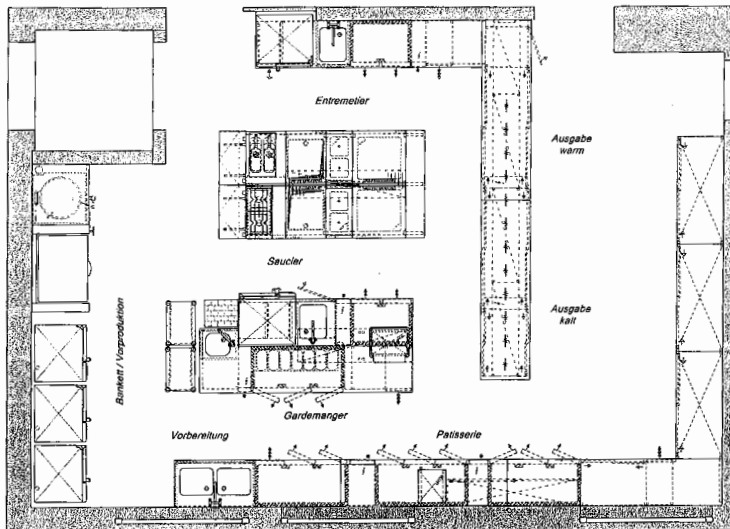
Restaurant für bis zu 150 Plätzen in Angriff genommen. Nach der Übernahme des elterlichen Betriebes im Jahr 1990 ging Frank Darstein voller Elan daran, seine Visionen einer gastronomischen Zukunft Realität werden zu lassen. Als der Gastronom vor 14 Jahren seine

bis dahin größte Investition, einen über 300 qm großen, vollklimatisierten, bis zu 200 Gäste fassenden Wintergarten am Ufer des Sees eröffnete, war die Resonanz groß. Mit sehr großem Aufwand hatte er das gläserne Ensemble mit allen nur denkbaren



P R E S S E B E R I C H T E

01. AUGUST 2014



orsuiten sowie ein modernes Restaurant und ein weiterer Veranstaltungsraum, so dass sich die Zahl der Zimmer auf 51 und die der Tagungs- und Gesellschaftsräume auf acht erhöhte.

Wie und von wem aber sollte die neue Küche sein? Die Antwort auf diese Frage war für Frank und Max Darstein ebenso einfach wie vielsagend: „Sie sollte effizient, praxisgerecht und wirtschaftlich sein“, sagte Frank Darstein. „Wir haben uns natürlich umgesehen und sind schließlich beim Küchenausstatter Palux gelandet, der mit der Produktserie Palux FunctionLine alle Anforderungen erfüllen konnte“, ergänzt Küchenchef Max Darstein. Eine effektive Küchenausstattung habe nichts mit besonders viel oder besonders leistungsstarker Gartechnik zu tun, sondern bedeute, nicht mehr Ausstattung als nötig und genau so viel Leistung wie nötig in der Küche zu haben.

technischen Komfort auszustatten und es auch innenarchitektonisch ins beste Licht gesetzt. Wir wussten, dass im à-la-carte-Geschäft nicht mehr viel zu holen war und haben voll auf Events gesetzt. So werden hier Hochzeiten und Familienfeste gefeiert, tauch für Seminare und Konferenzen stehen die Räume mit direktem Zugang zum See zur Verfügung.

Folgerichtig für für die Entwicklung des Hauses war danach die Neugestaltung eines naturnahen Eventbereiches. Die Ausweitung des Außenbereiches begründet er mit den deutlich gestiegenen Anforderungen des Tagungsgeschäftes, von Firmen-Events und Familienfeiern sowie des Hochzeitgeschäftes. Das Terrain lässt bis zu 180 Hochzeiten im Jahr zu. Die Expansion ging rasant voran. Von nun an folgte eine Erweiterung der anderen. Es wurde ausgebaut und umgebaut.

Neue Grundstücke mussten erworben und langwierige Baugenehmigungsverfahren in Kauf genommen werden.

Im neuen Glanz

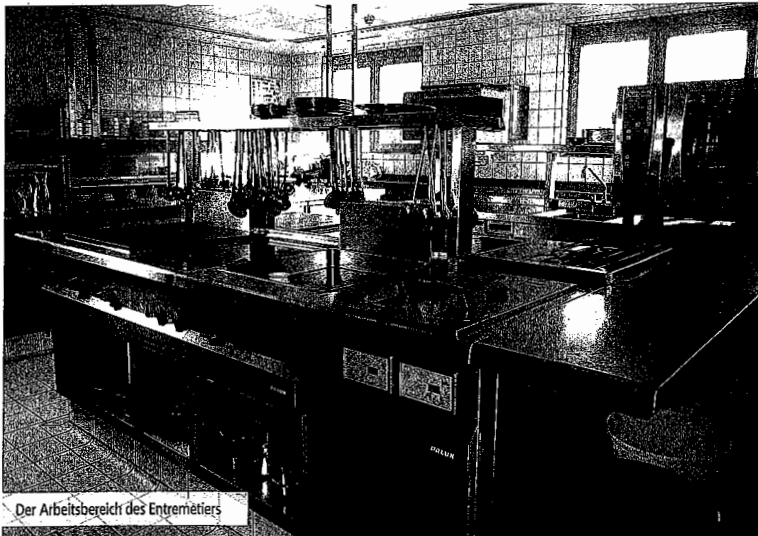
Im Zuge eines Hotelneubaus 2012 wurde auch eine neue Küche im Alptrakt geplant und gebaut. Neu hinzu gekommen zum ehemaligen Strandhotel sind 34 Zimmer und zwei Juni-



PALUX Induktionsherd aus der Reihe FunctionLine

P R E S S E B E R I C H T E

01. AUGUST 2014



Der Arbeitsbereich des Entremetiers

„Energieersparnis, weil nur am Topfboden Energie erzeugt wird. Rückseits des Herdes befinden sich die Arbeitsbereiche mit Kühltischen unterschiedlichster Temperaturen aus Edelstahl für Saucier, Poissonier und Entremetier. Gardemanger und die Pâtisserie arbeiten in separaten Bereichen. „Die Gestaltung der Arbeitsplätze für die einzelnen Posten ist dem heutigen Arbeitsprozess angepasst: das heißt, jeder Koch findet alle nötigen Zutaten wie Fleisch, Fisch, Saucen und Gemüse bei Produktionsbeginn in Kühltischen vor. Weitere diverse Kühlhäuser stehen Backstage zur Verfügung.“

Exakt dieses richtige Verhältnis von Aufwand und Nutzen glaubt Max Darstein mit der neuen Palux-Küche gefunden zu haben. Die FunctionLine Induktionsherd-Herdanlage mit 2 x 2

Kochfeldern ist maßgeschneidert für das à-la-carte-Geschäft als auch für die umfangreichen Bankettbeschickungen. Sie setzt die Vorteile der Induktionstechnik kostensparend in die Praxis um: Schneller Wärmetransfer,

bessere Kochbedingungen durch geringere Abluftwärme, höheren Arbeitssicherheit, keine Rauchentwicklung durch überlaufendes Gargut oder Fett – fünf Pluspunkte für die Köche direkt am Arbeitsplatz. Hinzu kommt die

Max Darstein und seine neunköpfige Brigade kochen mit dieser Technologie eine klassisch mediterrane Küche mit starken regionalen Einflüssen, die an Harmonie kaum zu überbieten ist und die Nähe seiner Ziehväter nicht verleugnen kann. Der junge Küchenchef, der im Frühjahr 2012 diese Position übernahm, hat seinen Beruf bei Karl-Emil Kuntz, einem Besten seiner Zunft in Rheinland-Pfalz, erlernt. Nach einer weiteren Station im Restaurant Francais bei Patrick Bittner in Frankfurt machte er auf der Hotelfachschule in Heidelberg seinen Abschluss zum Küchenmeister und Betriebswirt. Die meisten seiner Zutaten findet er ganz in der Nähe. Kartoffeln, Salate und Gemüse vom Bauer um die Ecke. Enten und Gänse bezieht er vom Altripper Geflügelhof, Süßwasserfische kommen aus dem nahen Rhein und Wild aus der eigenen Jagd. Max Darstein legt seine Küche



Hier arbeiten Gardemanger und Pâtissier



P R E S S E B E R I C H T E

01. AUGUST 2014



Max Darstein (M) mit Martin Biebinger, Denis Meinhardt und weiteren Brigademitgliedern



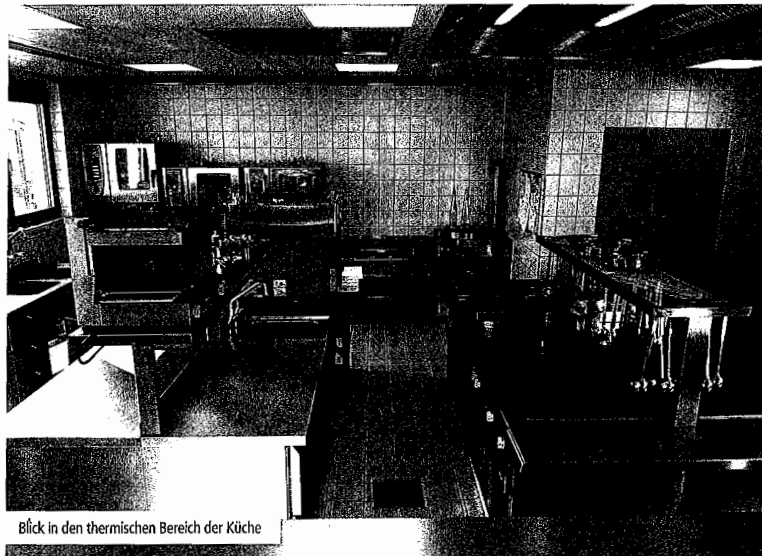
Max Drastein, der junge Küchenchef im betrieblichen Betrieb

Geräteauflistung

<b>Küche</b>	Produktserie PALUX FunctionLine
<b>Entremetier</b>	PALUX FunctionLine Zweibecken-Fritteuse PALUX FunctionLine Bräter 600 PALUX FunctionLine Induktionsherd - 2-Zonen PALUX FunctionLine Großkochfeldherd 800 Heißluft-Dämpfer 6 x GN 1/1 Unterbauten und Arbeitsflächen mit Spülbecken PALUX Kühlelement 2 x GN 1/1 mit Schubladen
<b>Saucier</b>	PALUX FunctionLine 2-Flammen Gasherd PALUX FunctionLine Bräter 600 PALUX FunctionLine Induktionsherd - 2-Zonen PALUX FunctionLine Großkochfeldherd 800 Heißluft-Dämpfer 10 x GN 1/1 Unterbauten und Arbeitsflächen mit Spülbecken PALUX Kühlelement 2 x GN 1/1 mit Schubladen
<b>Bankett / Vorproduktion</b>	PALUX Kochkessel 100 Liter PALUX Kippbratpfanne GN 2/1 Heißluft-Dämpfer 20 x GN 1/1 Heißluft-Dämpfer Station 6 x GN 1/1 / 10 x GN 1/1 Heißluft-Dämpfer Station 6 x GN 1/1 / 10 x GN 1/1
<b>Gardemanger</b>	Unterbauten mit Arbeitsflächen PALUX Kühlelement mit Saladettenausschnitt
<b>Ausgabe Warm / Kalt Pâtisserie</b>	Ausgabe Wärmeschränke mit Wärmebrücken PALUX Kühlelement 3 x GN 1/1 PALUX Tiefkühlelement 3 x GN 1/1
<b>Vorbereitungsküche</b>	Unterbauten und Arbeitsflächen PALUX Kühlelement 3 x GN 1/1
<b>Kellneroffice</b>	Unterbauten und Arbeitsflächen mit Spülbecken Hochschränke mit Schiebetüren

mediterran an, bereichert durch ein komplexes Spektrum an korrespondierenden Texturen wie Speckbohnen und Kartoffelgratin, Karotten-Quinoa und geschmortem Chicorée oder Erbsenmouseline und Rosmarinkartoffeln. Sehr groß ist seine Lust, Pfälzisch-regional und dennoch aufgeschlossen für die Leichtigkeit des Südens zu kochen - Altriper Flusskrebsuppe, Tranchen von geräucherter Flugentenbrust, Gebratene Mignons von der Schweinelende oder Duett von Pfälzer Spezialitäten lassen grüßen.

Heinz Feller



Blick in den thermischen Bereich der Küche