

# DIE KÜCHE 4.0

In Ludwigsburg arbeiten kluge Köpfe am Auto der Zukunft. Eine ganze Denkfabrik ist dem Thema Digitalisierung gewidmet. Passend dazu setzt die Küche kompromisslos auf Hightech: alles ist hier digitalisiert, kommuniziert miteinander und tauscht Daten aus

**A**uf den ersten Blick zeigt sich Ludwigsburg nicht gerade als Silicon Valley Süddeutschlands. Im Gegenteil. Wir stehen vor ausgemusterten Industriehallen. Ein Bagger wütet sich durch eine alte Baracke... und hier soll sich Deutschlands modernste Küche verstecken? Tatsächlich! Andreas Müller kommt uns entgegen, murmelt etwas von Porsche-Präsentation, fehlenden Schildern und nimmt uns mit in sein neues Speisewerk.

## DIE VISION VON MAX MAIER

Das Speisewerk ist auf den ersten Blick die Kantine des Ludwigsburger Industrieparks Urban Harbor, dem Herzen des Werkzentrums Weststadt von Rieber-Inhaber Max Maier. Gleichzeitig aber ist das Speisewerk die neue Flagship-Kitchen von Rieber und hat zu zeigen: „Es ist Zeit, digital zu handeln, statt nur digital zu denken. Es ist Zeit für eine neue Herausforderung: Den Bruch der Egomane.“

Maier verfolgt mit der Revitalisierung des Industrieareals wie mit seiner Firma Rieber die gleichen Ziele. Es geht um Nachhaltigkeit, um ökologisches und soziales Denken. Moderne Nahrungs-



## DAS SPEISEWERK

Früher sind in dieser Halle Maschinen gebaut worden – jetzt ist der Ludwigsburger Industriepark Urban Harbor eine Denkfabrik für Porsche, Bosch und andere mit hypermoderner Kantine

mittelversorgung verlangt für Maier eine homogene Auslastung modular aufgebauter Küchen und entkoppelte Zubereitung für höhere Qualität und optimierte Quantität. Kurzum: Es ist Zeit, Denkmuster umzukrempeln.

Daher hat Rieber in Kollaboration mit Meiko, Frima, Rational, Kärcher und der Deutschen Telekom die modernste und konsequent auf einen digitalen Food-flow abgestimmte Großküche entwickelt: das Speisewerk.

## MIT PORSCHE IM URBAN HARBOR

Porsche Digital richtet auf dem Areal am Speisewerk gerade Büros für 500 neue Ingenieure ein. Deren Aufgabe ist ganz einfach: Das Auto der Zukunft erfinden. Ganz ähnliche Ziele verfolgen Bosch Next und die vielen kleinen Start-ups, die sich hier ebenfalls niedergelassen haben.

Der Urban Harbor ist ein Paradies für Nerds. Die Architektur mit riesigen

„Digitalisierung darf nicht zu Anonymität führen“

ANDREAS MÜLLER

❖ Dachfenster, grau bemalten Überseecontainern und Tischen aus Bambusholz auf dem polierten Fußboden hat viel Charme. Es gibt Zimmer für eine Runde Billard, ein Match am Tischkicker oder für verrückte Kreativ-Meetings. Hier arbeiten Spezialisten, um die sich auch Google oder Facebook reißen würden – und denen man natürlich auch gastronomisch den roten Teppich ausrollen sollte.

„Bei uns sind die Köche keine Tüten-erwärmer oder Päckleaufreier“, sagt Gastro-Unternehmer Andreas Müller. „Wir geben alles, damit sich unsere Nerds rundum wohlfühlen.“ Ergo gibt es nicht nur schwäbische Klassikern wie Linsen, Maultaschen oder Rostbraten – sondern auch extra einen Pizzeriaofen, eine Wok-Area, eine XXL-Salatbar, Müsli in reicher Auswahl und einen Barista an der Siebträgermaschine.

#### HINTER DEN KULISSEN

Noch spannender ist das Speisewerk hinter den Kulissen. Im Untergeschoss hat Müller nach zweieinhalb Jahren Planung im November die wahrscheinlich modernste vernetzte Küche Deutschlands in Betrieb nehmen dürfen. Das ganze Projekt setzt auf Teamwork und das Food-Flow-Konzept °CHECK on Rieber. Die Reutlinger haben neben der Kühl- und Warmhaltetechnik sowie der Kochtechnik für die Front-Cooking-Stationen auch ihre intelligentesten Thermoports eingebracht.

CHEFS CULINAR hat indes mit Jomosoftware so etwas wie das Warenwirtschaftssystem der Küche beigesteuert: Rezepte, Speisepläne, digitaler Einkauf und eine Datenbank mit allen Infos zu Allergenen oder Inhaltsstoffen. Meiko hat zwei seiner modernsten Bandspülanlagen installiert. Frima ist mit seinen Cooking Centers ins Projekt eingebunden, die Telekom sorgt für Netzwerktechnik, Skalierbarkeit und IT-Sicherheit. Von Kärcher stammen Reinigungs- und Hygienetechnik, die eines Tages nicht nur wissen soll, dass der Seifentank fast leer ist, sondern auch gleich Reinigungsmittel nachbestellt.

Die intelligenten Thermoporte 3000 U lohnen einen zweiten Blick. Edelstahl-

Akkus speichern Energie, mit denen der Thermoport ein passiver Kühlschranksystem oder auch ein Ofen ist. Sensoren, drahtloser Internetanschluss sowie ein QR-Code-System sind mit an Bord.

#### LÜCKENLOS RÜCKVERFOLGBAR

Einmal digital verknüpft mit einer Charge Lasagne, ist das Essen im Speisewerk oder beim Catering außer Haus lückenlos rückverfolgbar. „Eines Tages bestimmt bis zum Acker, auf dem die Zucchini wuchsen“, sagt Andreas Müller. „Es dauert sicher nicht mehr lange, bis wir Felder mit Sensoren ausstatten, um genauer zu wissen, wo und wann es Wasser braucht, wie es mit Düngen aussieht oder was überhaupt mit dem Feld bis zur Ernte geschehen ist.“

TECHNIK FÜR GENIESSER  
Stuttgarts Gastronom Andreas Müller setzt für seine Gäste im Speisewerk, als Caterer großer Events und Veranstaltungen oder im Adler am Schloss auf moderne Küche. Das Kalbstatar mit Rauchaal ist ein gutes Beispiel



#### VOM ADLER AM SCHLOSS ZUM SPEISEWERK

Namensgeber der Unternehmensgruppe von Andreas Müller ist das Hotel & Restaurant Adler am Schloss in Bönnigheim, rund 30 Kilometer nördlich von Stuttgart. Hier entstand vor gut 15 Jahren auch die Idee mit Heimat für Feines.

„Heimat bedeutet für uns ein klares Bekenntnis zum Raum Ludwigsburg-Heilbronn. Hier leben und arbeiten wir, hier kennt und versteht man sich, hier erhalten wir beste Produkte und hier tragen wir Verantwortung als Arbeitgeber und für die Umwelt“, sagt Andreas Müller, der inzwischen seit zwölf Jahren eng mit CHEFS CULINAR zusammenarbeitet. „CHEFS CULINAR ist ein großer Partner – aber immer offen für Anregungen und Ideen. Wenn wir ein Catering in Oschersleben oder am Nürburgring haben, dann bekommen wir unsere Ware von CHEFS CULINAR direkt ins Fahrerlager geliefert.“

Die Rückverfolgbarkeit der Zutaten ist aber noch nicht alles: Die Thermoporte wissen um die Temperaturen in ihrem Inneren und dokumentieren diese. Sensoren registrieren, wann die Speisebehälter auf Reise gingen, wo sie wann waren und ob sie geöffnet wurden. Auch was überhaupt drin steckt, weiß das System.

„Das ist das Ende der Post-Its“, sagt Andreas Müller. „Alles, was man zu dieser Ladung wissen will oder muss, kann man sich auf dem Handy anzeigen lassen: Ist das Essen gluten- oder laktosefrei? Haben wir mit oder ohne Schweinefleisch gekocht? Und für welche Station in der Ausgabe ist der Thermoport eigentlich gedacht?“

Das Kühlhaus ist ebenfalls über W-Lan mit der Cloud verbunden. Alle zehn Minuten messen Sensoren die Temperatur und schreiben die Daten in ein digitales Logbuch. Passt was nicht, gibt es Alarm. „Bei uns muss kein Koch mehr für die HACCP-Vorgaben mit dem Thermometer in der Kälte stehen“, sagt Andreas Müller. „Das machen automatische Systeme besser – unsere Köche konzentrieren sich derweil darauf, unsere Gäste zu begeistern.“

#### DAS ZIEL: MEHR QUALITÄT

Angesichts von so viel Hightech: Lohnt sich das? Kommt man mit einer so vernetzten Küchen mit weniger Personal aus? Auf diese Frage hat Andreas Müller schon gewartet. „Wir nutzen die Digi-

talisierung, um einen Mehrwert für unsere Kunden zu bieten. Uns ist wichtig, eben gerade nicht unpersönlich zu sein. Digitalisierung hat nichts mit Anonymität zu tun – im Gegenteil: Unsere Köche sollen auf unsere Gäste eingehen. Dass wir sie im Gegenzug von Routineaufgaben befreien, ist ja nur logisch.“ Im Speisewerk arbeiten 35 Mitarbeiter. Die Kantine ist mit 1800 Quadratmetern Fläche auf 600 bis 800 Kantingästen ausgelegt, hat aber insgesamt das Potenzial für 10.000 Essen täglich. Die 1200 Quadratmeter große Küche im Untergeschoss nutzt Andreas Müller daher auch für sein Schulcatering (Cook-and-Chill). Fast 2000 Essen gehen von hier aus in die Ludwigsburger Schulen. Tendenz: stark steigend.