

Imbiss



1 Verkehrsgünstige Lage im Gewerbegebiet zwischen dem Remchinger Ortsteil Wilferdingen und Königsbach: Das „Kuheck“ von Dürr und Beier. 2 Teamplayer: Andreas Beier, Iris Beier, Ramona Schuster, Sarah Kraus, Silke Gebhard und Nicole Beier. 3 Für jeden Geschmack etwas dabei: Im „Kuheck“ gibt es herzhaften und süßen Snacks. 4 Ergänzendes Sortiment: In der Glasvitrine finden die Kunden Konserven, Getränke und vakuumierte Produkte. 5 Umweltbewusst: Andreas Beier arbeitet schon seit vielen Jahren mit Behältern im Mehrweg-Pfandsystem. Fotos: Nicole Beier (1)/ mm (4)

Fein gesnackt in Beiers „Kuheck“

Andreas und Nicole Beier eröffnen Edelimbiss im Gewerbegebiet von Remchingen.

REMCHINGEN
MONIKA MATHES

Es ist noch alles ganz neu im erst Anfang Oktober eröffneten „Kuheck“ von Andreas und Nicole Beier: Zumindest das lichte Gebäude mit den großzügigen Fensterflächen. Es steht im Gewerbegebiet „Billäcker“ an der Landesstraße zwischen dem Remchinger Ortsteil Wilferdingen und seiner Nachbargemeinde Königsbach im Enzkreis.

Fast neuwertig ist die Inneneinrichtung des Edelimbisses: Sitzmöbel, Kühlinsel, zwei Glasvitrinen,

Kaffeemaschine, Merrychef, Thekenblock, diverse Schränke und die komplette Kücheneinrichtung hat Andreas Beier bereits 2018 seinem Kollegen Hubert Dorer aus Furtwangen abgekauft und zwei Jahre lang eingelagert, bis er mit dem „Kuheck“ durchstarten konnte. Außerdem nutzte er die Beratungskompetenz von bfm Ladenbau. „Damit legte ich quasi die Basis für das gesamte Konzept“, berichtet der 54-Jährige. Die verkehrsgünstige Lage des Standorts im 100 000 qm großen Gewerbegebiet sprach ebenfalls für die Realisierung: Es hat gleich mehrere Zufahrten und die rund 40 dort ansässigen Firmen besitzen zum überwiegenden Teil keine eigenen Kantinen. Beier bot den Unternehmen schon frühzeitig an, die Versorgung ihrer Mitarbeiter mit Mittagstisch und Vesper sicherzustellen. Parkmöglichkeiten

sind direkt vor dem „Kuheck“ in ausreichender Zahl vorhanden.

Außerdem verfolgte er schon immer das unternehmerische Ziel, die Tiere, die er selbst schlachtet, auch komplett zu vermarkten – über seine Ladentheke, den Mittagstisch und eben das Snackgeschäft. „Ver-



Unsere knusprigen Paninis werden als tolle Abwechslung zum traditionellen Fleischkäsweck geschätzt.

Andreas Beier

handlungen mit der Gastronomie über Rabatte für mein qualitativ hochwertiges Fleisch kamen einfach nicht in Frage“, lautet seine unmissverständliche Erklärung. Derzeit schlachtet der Remchinger, der auch Vorstandsmitglied des Landesinhaltsverbands Baden-Württemberg und Obermeister der Innung Pforzheim-Enzkreis ist, wöchentlich circa zehn Schweine und ein bis zwei Rinder.

Die Eröffnung des neuen Geschäftsweigs kündigte Beier lediglich auf Facebook an. Sie ging ohne großes Himbitorium über die Bühne. Beier: „Wir wollten unsere Mitarbeiter durch den Verzicht auf Feierlichkeiten ein wenig entlasten – sie haben ohnehin schon genug zu tun.“ Im „Kuheck“ – circa fünf Kilometer vom Dürr-und-Beier-Stammstisch in Nöttingen entfernt – werden die Gäste schon ab sechs Uhr mor-

gen mit Frühstück, Vesper und Deftigem aus der Heißen Theke bewirtet. Ab elf Uhr gibt es Mittagessen. „Zwischen 11:30 und 13:30 Uhr ist Stoßzeit“ berichtet Beier. „Mein Team regt zwar an, weitere Mitarbeiter einzustellen, aber vorerst sprechen die Personalkosten dagegen.“ Vielmehr sollen zunächst einmal die Abläufe optimiert werden, bevor der Chef aufstockt. Inklusiv der Vorbereitungsraum umfasst das „Kuheck“ 200 qm Fläche, 300 000 Euro hat Beier dafür in die Hand genommen.

Im Verzehrereich stehen 50 Sitzplätze zur Verfügung. Das hellbraune Holzmöbel, der Fußbodenbelag im Shabby-Look und die Wandgestaltung in Steinoptik vermitteln eine rustikale und zugleich behagliche Atmosphäre. Um sich Anregungen für die Terrassenbestuhlung zu holen, schauten sich

Beier. „Wir verkaufen rund 200 Essen täglich.“ Verpackt werden die Menüs in Mehrwegbehälter. Das umweltfreundliche Pfandsystem hat er schon vor mehreren Jahren eingeführt und nutzt es nun auch im „Kuheck“.

Beiers erst kürzlich neu eingestellte Koch schreibt unter anderem Rindergeschnetzeltes in Senfrühm mit Teigwaren und Blattsalat, Krustenbraten mit Semmelknödeln und Karottengemüse oder panierten Kohlrabi mit Frischkäsedip und Dessert auf den Wochenplan. Als Menüpreis werden 6,48 Euro für Fleischgerichte und 6,28 Euro für vegetarische Varianten aufgerufen. Alle frisch zubereitenden Komponenten wie etwa Schnitzel werden in der komfortabel bestückten, geräumigen Vorbereitungsfläche des „Kuhecks“ hergestellt, ebenso das Müsli fürs Frühstück, Wurstbrötchen, Butterbrezeln und Paninis. Die Nöttinger Küche liefert beispielsweise fix und fertig geraspeltes Kraut- und Karottensalat, mit dem die Salatportionen zusammengestellt werden. Das Angebot aus der Warmtheke – Maultaschen, Fleischkäse, Gemüseküchlein, Currywurst mit Pommes und vieles mehr – steht ganztägig bereit.

Kaffee und Kuchen schaffen Café-Atmosphäre

Begeistert ist Beier von den Funktionen, die der vom Kollegen übernommene Merrychef bietet: „Wir geben unsere fertig belegten Hamburger hinein, stellen das dafür bestimmte Programm ein und in 30 Sekunden ist der Burger fertig.“ In dem Schnellgarsystem erhitzen die Mitarbeiter auch Paninis. „Sie sind eine sehr beliebte Abwechslung zum traditionellen Fleischkäsweck und überdies zur Veredlung von Abschritten sehr gut geeignet. Wir belegen die Panini-Hälften mit Salami, Schinken oder Käse. Für Vegetarier bieten wir Varianten mit Tomate-Mozzarella an, denn mir ist wichtig, dass auch diese Kundengruppe im Fleischer-Fachgeschäft fündig wird“, erklärt der Chef. Als Basis für die trendig-knusprigen Snacks zum Stückpreis von 3,20 Euro verwendet das Team tiefgekühlte Roggen-, Weizen und Käse-Teiglinge von Edna. Alle anderen Backwaren, darunter auch Hamburger-Buns, bezieht Beier von örtlichen Bäckern. Am Nachmittag deckt das „Kuheck“ die Kaffeezeit mit saisonalen Obstküchen, Puddingschnecken, Amerikanern und den dazu passenden Heißgetränke-Spezialitäten ab.

Gut angenommen wird das an Samstagen von acht bis 13 Uhr aufgebaute Frühstücksbüfett mit einer großen Auswahl an Käse, Wurst, Müsli, Lachs, Speck und Weißwurst. Im Preis von 12,90 Euro pro Person sind ein Glas Sekt und eine Tasse Kaffee enthalten. |atz 44/2020

Vater und Tochter auf der Intergastura um – und wurden fündig: Sie erwarben zehn Bierzeltische und 20 komfortable Bänke mit Lehnen, hergestellt von Menschen mit Behinderung. „Wir tasten uns langsam an unsere Küchenkapazität heran und stocken die Sitzplätze draußen bei genügend Gästezuspruch auf“, kündigt Beier an.

Angebote für Fleischfans und Vegetarier

Zwei wechselnde Tagesmenüs offeriert die Küche am Stammsitz in Nöttingen und nun auch im „Ku-

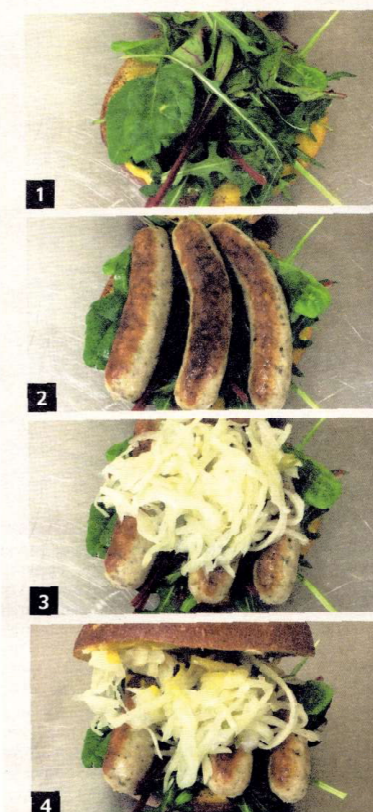
Das „Kuheck“ in Remchingen

Inhaber: Andreas und Nicole Beier
Eröffnung: Oktober 2020
Öffnungszeiten: Montags bis Freitags von 6 bis 16 Uhr; Samstags von 8 bis 13 Uhr
Angebot: Frühstück, Vesper, Heiße Theke; täglich zwei Mittagmenüs, eines davon vegetarisch;

Kaffeespezialitäten, Kuchen und süße Stückchen; Verkaufsautomat
Sitzplätze: circa 50 im Innenbereich plus 100 auf der Terrasse
Fläche: 200 qm (Imbiss und Vorbereitungsraum)
Investitionsvolumen: circa 300 000 Euro
www.duerr-beier.de

Rezepte für Imbiss und Heiße Theke

Roggenbrötchen mit Würstchen



Zubereitung: Roggenbrötchen halbieren, aber nicht komplett durchschneiden. Beide Hälften mit Löwen senf bestreichen. Einige gemischte Salatblätter auf die untere Brötchenhälfte geben. Drei Nürnberger Würstchen und etwa 10 g Krautsalat darauflegen. Zuklappen, fertig.

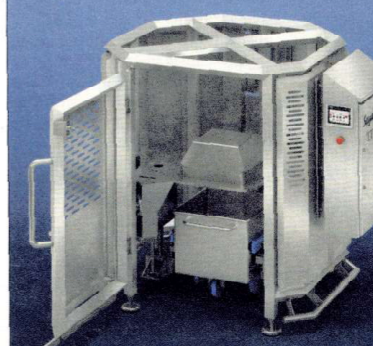
Burger mit Schnitzel



Zubereitung: Ein Burger-Bun halbieren. Beide Hälften mit BBQ-Sauce bestreichen. Salat auf die untere Hälfte auflegen. Das Schnitzel auf den Salat legen. Tomaten- und Gurkenscheiben abwechselnd auf das Fleisch fächern und darauf den Krautsalat verteilen. Zuklappen, fertig.

ANZEIGE

Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren:
Seydelmann Normwagentumbler



Mit dem Normwagentumbler TT 200 X / TT 300 X ist eine noch schonendere, aber trotzdem intensive Bearbeitung von Produkten möglich. Durch das spezielle Mischprinzip der Kreuzrotationsbewegung des Mischbehälters wird das Produkt verarbeitet, ohne dass es, wie bei Paddelachsen oder Mischarmen, Quetschungen erfährt.

Eigenschaften

- Hohe Flexibilität bei häufigem Produktwechsel
- Geringe Produktbeschädigung durch schonendes Mischen ohne Paddel(-achsen) oder Mischarme
- Keine Produktverluste, konstante Qualitätsmischungen
- Steigerung der Produktivität, deutlich kürzere Mischzeiten
- Erhöhter Mischdeckel dient als zusätzlicher Mischraum
- Einsparung von Personalkosten, einfache und schnelle Reinigung

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

- Kutter
- Wölfe
- Mischer
- Feinmehlmehrer
- Produktionslinien

Über 90 Grundvarianten der Maschinen
Jede Maschine wird individuell nach Kundenwünschen gefertigt