



# Küche mit Charakter

Das Restaurant Stadtpfeiffer im Leipziger Gewandhaus gilt seit Jahrzehnten als eine Institution. Seit neun Jahren veranstaltet dort der Sternekoch Detlef Schlegel das große Konzert in den Töpfen – in einer Küche, die bis heute ihresgleichen sucht.

Das Gewandhaus zu Leipzig am Augustusplatz – vor über 20 Jahren trafen an gleicher Stelle noch Tausende für etwas mehr Freiheit zusammen. Persönlichkeiten wie Kurt Masur hielten Reden und ließen danach in der „Masur-Ecke“ im Restaurant Stadtpfeiffer die Ereignisse ausklingen. Bis heute ist der revolutionäre Geist der Stadt geblieben und Freiheitshungrige wie Detlef Schlegel haben dort ihren Platz gefunden. Der Spitzenkoch, der alles, was er sagt, mit einem tiefen Sinn füllt, ist sich gewiss: „Der Ort bestimmt die Küche. Die Gäste müssen den Ort und Koch schmecken können.“ Im Stadtpfeiffer bedeutet das nicht nur das Bekenntnis zur städtischen, regionalen Küche, sondern auch die große Neugier Detlef Schlegels, die ihn schon weit über den Tellerrand hat hinausblicken lassen. So erfüllt er in

den Zeiten der DDR im Döbelner „Klub der Werktätigen“ den sozialistischen Versorgungsauftrag – er in der Küche, seine heutige Frau Petra im Service. Danach reisen beide durch die kleine, heile DDR-Welt und kochen und servieren in Usedom oder Oberwiesenthal. Mit der Wende wachsen die Möglichkeiten: Viele Jahre schnuppert das Paar die weite Sternegastronomie in Häusern wie der Traube Tonbach, Brenner's Park und im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken/CH. 2001 kehren sie nach Leipzig zurück, „um einmal einen eigenen Gutshof zu betreiben“, erzählt Detlef Schlegel. Die erste Selbstständigkeit beginnen sie am Stadtrand mit dem Hotelrestaurant Mona Lisa – und ahnen nicht, dass die zweite bald folgen wird. Denn in der Innenstadt ist gerade das Restaurant Stadtpfeiffer geschlossen worden, und Detlef Schlegel kommt mit dem ratlosen Verwaltungs-



*Petra und Detlef Schlegel*

Fotos: Konzack, Restaurant Stadtpfeiffer



direktor des Gewandhauses in Kontakt. Stundenlang sitzen sie über Grundrissen, und der Koch gibt Tipps zur Stellung der Wände, Bestuhlung und zur Küchenplanung. „Gut, dann machen wir das so“, hört er den Verwaltungsdirektor sagen, und die Schlegels werden zum neuen Pächter.

#### Der Kamm in der Küche

Schnell werden 2001 ihre Ideen von einem klassisch-luftig-leichten Restaurant Realität. Dafür werden der Eingang verlegt und die Säulen im Raum eingebunden. Die raumhohen Fenster umspannen fast das ganze Restaurant. Schlichte, variable Designmöbel lassen 44 Plätze entstehen – 28 im vorderen Gastraum, 16 im intimeren hinteren, der mit schmalen Fenstern charmante Kücheneinblicke gewährt.

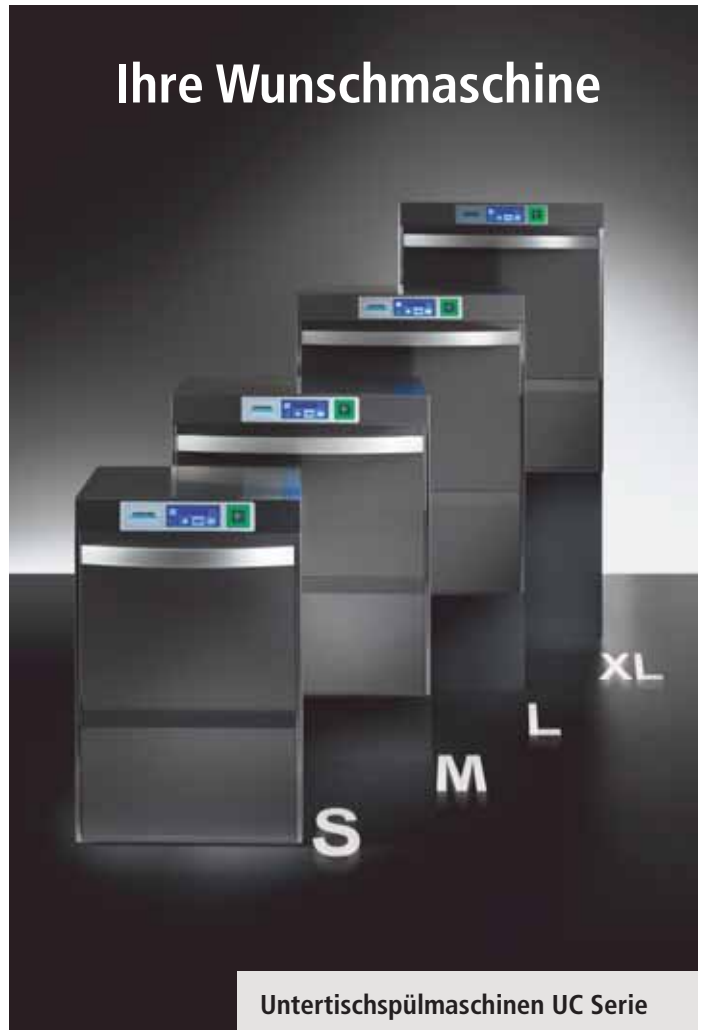
Die Küche, die von zwei Säulen begrenzt wird, ist das eigentliche Herz des Stadtpfeiffer und wurde von Detlef Schlegel mit dem erfahrenen Küchenplaner Wolfgang Eibach als maßgeschneiderte Kreativinsel geschaffen. „Bis heute fragen Besucher regelmäßig nach, ob sie neu ist“, erzählt der Patron, denn sie beeindruckt mit einer optimalen Aufteilung, Organisation und Ausstattung im Top-Zustand. Wie ein Kamm verbindet ein ca. 12 m langer Pass fünf querstehende Arbeitsplätze, die über Extras wie Fischkühlabteile verfügen. Die vorletzte Station beherbergt einen von beiden Seiten bedienbaren MKN-Herdblock mit vier Induktionsplatten, einer Grillplatte und daneben zwei weiteren Induktionsplatten. Unter dem

Herd mit einer fugenlosen Hygienedeckplatte befindet sich der Backofen, über ihm hängen die Töpfe. Der Spitzenkoch legt Wert auf Transparenz, denn was offen steht, muss 100 % akkurat sein. „Der Pass ist nicht nur eine zusätzliche Arbeitsfläche, sondern auch das Verkaufsareal der Küche“, erklärt er. „Jeder Koch verkauft an seiner Station den Braten oder das Dessert. Der Service wird so in die Entstehung involviert.“ Deren „Reich“ ist am Passende mit dem Heiß- und Kaltgetränke-Buffer und der Kasse. Von dort aus geht es durch die Schiebetür zum Gastraum. „Diese Küche ist ehrlich und zuverlässig, klar und kompakt“, stellt Detlef Schlegel fest. „Eine Eibach-Küche hat einfach Charakter.“

Sechs Köche, vier Servicekräfte mit Sommelier und die Schlegels machen den Stadtpfeiffer zu dem Gourmetrestaurant, das es ist. Bereits 2002 erhielt das Chaîne-des-Rôtisseurs-Mitglied einen Michelin-Stern, den es bis heute verteidigt. Beim Gault Millau zählt es 17 Punkte. Zu den Stammgästen gehören Konzertbesucher, Kongress- und Messeteilnehmer. Ab 18 Uhr geöffnet, sind viele Angebote auf das Gewandhaus zugeschnitten. Die meisten Konzertbesucher wählen das „Aufaktmenü“ mit Gerichten wie Glacierter Aal oder Wandersäibling aus dem Rauch. Der Gast kann so vom kulinarischen Höhepunkt in den musikalischen übergehen. Mehr Klasse geht nicht. **syk**

**Restaurant Stadtpfeiffer**  
im Gewandhaus zu Leipzig  
04109 Leipzig  
[www.stadtpfeiffer.de](http://www.stadtpfeiffer.de)

## Ihre Wunschmaschine



Untertischspülmaschinen UC Serie

## UC – die vier Besten unter sich.

- Bestes Spülergebnis
- Höchste Wirtschaftlichkeit
- Höchster Bedienkomfort
- Größte Servicefreundlichkeit

Besuchen Sie uns auf der Internorga in Hamburg vom 12.–17.03.2010, Halle 4, Stand A4.402.

[www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)