

Die Küchen großer Meister

Die Küche von Ulrich Reinhardt in „Auerbachs Keller“, Leipzig

Er gehört zu den zehn berühmtesten Gaststätten der Welt. Millionen von Gästen kehrten schon ein seit jener Zeit, als der oberpfälzische Mediziner und Rektor der Leipziger Uni, Heinrich Stromer von Auerbach, einen Weinausschank am Leipziger Marktplatz einrichtete. Er wurde während der Osterfeiertage 1525 als „Auerbachs Keller“ geboren, dessen Ruhm sich dann durch studentische Mund-zu-Mund-Propaganda verbreitete. Die Kellerszene in Goethes „Faust“ tat das Übrige. Jungstudent Goethe, am 19. Oktober 1765 in Leipzig immatrikuliert, erlag wenig später seinem Reiz. Durch seinen Freund Behrisch Hofmeister, dem damaligen Keller-Eigner, wurde er zum Dauergast. Martin Luther stieg die Stufen zum Fasskeller hinab und 200 Jahre später becherte dort der mindest ebenso trinkfeste August der Starke. Fasziniert von der Atmosphäre wurde hier mancher zum Stammgast, allen voran der Komponist Albert Lortzing. Seit 1913 führt der Weg ins Lokal durch die berühmte - und seit der 160-Millionen-Pleite Schneiders auch berühmte - „Mädler-Passage“, flankiert von den zwei weltbekannten Bronze-gruppen Max Molitors.

Zu diesen vielen Superlativen gesellt sich nun ein weiterer: Die neue Küche, eine der



Für viele Leipzig-Besucher die schönste Pflichtadresse: „Auerbachs Keller“

größten in Deutschland. GHI-Chefreporter Heinz Feller war vor Ort.

Die Magie lebt

Heute ist er ein modernes gastronomisches Unternehmen, das nach einer aufwändigen Rekonstruktion der

Mädlerpassage wieder im neuen touristischen Glanz erstrahlt. Das Wahrzeichen Leipzigs steht zudem für eine symbolträchtige Verbindung, die Leipzigs Geschichte stets geprägt hat. Kunst und Kommerz, Geist und Business verbinden sich hier mittlerwei-



Die Magie des Ortes erscheint noch lebendiger, wenn Ulrich Reinhardt durch die Räume führt

le wieder aufs Vorteilhafteste. Der Mann, der Auerbachs Keller wieder zur Attraktion werden lassen und der beweisen will, dass sich künstlerische und kulinarische Genüsse nicht ausschließen, ist den Leipziger selbst kein Unbekannter: Ulrich Reinhardt, 1990 vom Culinary Institute of New York zum „Meisterkoch der internationalen Klasse“ erhoben, kocht seit 1968 in der Messestadt. Stationen als Küchenchef waren die Hotels „Astoria“ (leider geschlossen), „Stadt Leipzig“ (abgerissen) und das Merkur (heute Westin). Den Sprung in die Selbständigkeit vollzog Reinhardt 1992 mit dem „Ratskeller“ in Eilenburg. Aus der Vielzahl an Bewerbern aus aller Welt wählte man ihn als neuen Pächter des Auerbach-Kellers aus. Sein überzeugendes Konzept, das sich in dem lapidaren Satz „Auerbachs Keller muss immer Auerbachs Keller bleiben“ zusammen fassen lässt, überzeugte schlussendlich auch den neuen Investor und ließ alle Versuche internationaler Fastfood- und Spezialitätenrestaurants, hier Fuß zu fassen, ins Leere laufen.

„Wer nach Leipzig kommt, will sächsisch essen und der Leipziger, der vielleicht mal Appetit auf was Exotisches hat, kommt in der Stadt gewiss auf seine Kosten“, erkannte



Der über 6 Meter große Herdblock "Küchenmeister -design eibach" mit 17 Induktionsfeldern und flexibler Gestaltung



Der Doppel-Pass mit Wärmebrücke ist aus einem Stück gefertigt

Reinhardt. Der neuen Herausforderung begegnet er beispielsweise mit einem speziellen Wochenendangebot "Schüsseln auf den Tisch" (einheimischer Mutzenbraten, Sächsischer Sauerbraten, gefüllte Schweinslende): gute sächsische Hausmannskost, deftig und delikate zugleich. Ihm zur Seite im lupenreinen Familienbetrieb stehen Ehefrau Monika, selbst ausgebildete Köchin, die Söhne Michael (Restaurantfachmann) und Andreas (Koch und Konditor) sowie Schwester Annett Reinhardt, die am Abend mit leichter Hand in den Historischen Weinstuben den Vorhang für die Feinschmecker aufzieht. Dort findet man dann Tranchen von Barbarie-Entenbrust an Apfelsellerie-Salat, Stubenküken, Graved Lachs an Honig-Dill-Sauce; Medaillons vom Schweinefilet oder Lammrückenfilets unter der Kräuter-Kruste auf der Speisekarte. Sie setzt hier auf der Feinschmeckerschiene kompromisslos auf hohe Produktqualität und bleibt trotz gelegentlicher Exkursionen in modisch-innovative Gefilde im Großen und Ganzen der

sächsisch inspirierten Küche treu.

Die Last der Lust

Die in Auerbachs Keller unumgängliche Gratwanderung der Zufriedenstellung verschiedener Anspruchshaltungen beherrschen Ulrich und Annett Reinhardt grandios. Die Gäste kommen zu Tausenden am Tag hierher, um

unverkrampft Genuss erleben zu können. Bis zu 3.000 Couverts täglich verlassen die Produktionsstätte. Dafür musste von Ulrich Reinhardt eine neue Küche installiert werden, welche bei allen thermischen Komponenten, in Aufbau und Funktionalität, den neuesten Erkenntnissen in den Bereichen Arbeitsergonomie, Hygiene und Organisation ent-

spricht. In punkto Gartechnik kam für den 53-jährigen nur eine Flächeninduktion in Verbindung mit Heißluftdämpfer bzw. Steamer in Betracht. Reinhardt musste nicht lange suchen: Für das Restaurant "Stadtpfeiffer" wurde ein paar Straßen weiter kurz zuvor eine Eibach-Küche gebaut, die beim Auerbach-Keller-Boss einen starken Eindruck hinter-

Vaihinger

SANOMAT

Der Schlagsahne-Automat mit der sicheren Kühlung bis in die Garniertülle (Europapaten Nr. 0583506) und der automatischen Intervallreinigung! (DIN 10507)



Schlagsahne wie sie sein muss!

Leicht, locker und trotzdem standfest.

Besuchen Sie uns auf folgenden Messen:

HOGA, Nürnberg: 23.02.03 - 26.02.03

IHM, München: 13.03.03 - 19.03.03

Internorga, Hamburg: 21.03.03 - 26.03.03

MixFix

Die Idealen Maschinen für:

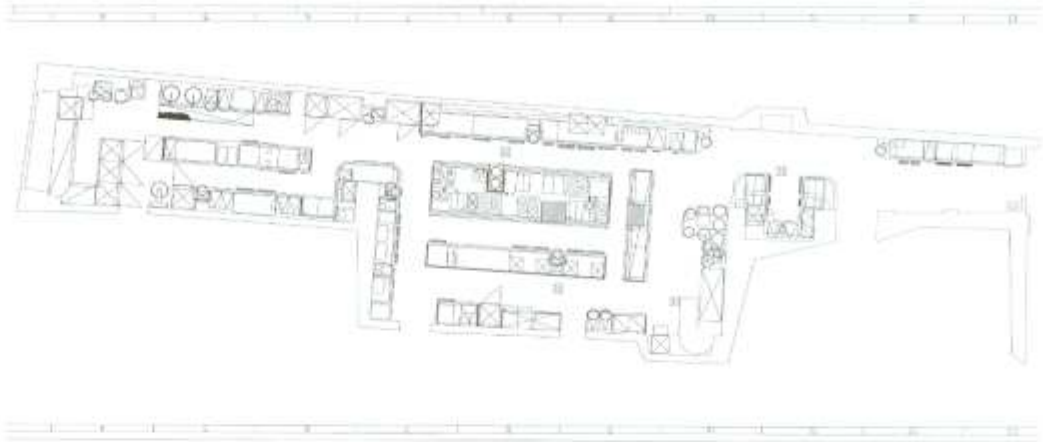
- Kalte Getränke
- Eismixgetränke
- Sorbet
- Slush
- Cocktails
- Milchshakes
- Yoghurt



Dank des besonderen Kühlsystems und der einfachen Reinigung eignen sich unsere MixFix-Maschinen auch besonders für den Einsatz von Milchprodukten!

Vaihinger GmbH
 Horstweg 29 ~ 65520 Bad Camberg ~ Tel.: 06434/94050 ~ Fax: 06434/940599
 Internet: www.vaihinger.com ~ E-Mail: info@vaihinger.com

ließ. Gemeinsam mit dem Küchenguru aus dem Siegerland wurde, nach dem man sich "handelseinig" wurde und dem Prototyp einer Idealküche ziemlich nahe kam, die Planung vorangetrieben und der Umbau in weniger als 14 Tagen realisiert: Eine völlig neue Küche, 31 Meter lang mit rutschfesten Fußböden, neuen Wänden, bei denen die Fliesen teilweise durch Edelstahl ersetzt wurden, eine völlig neue Elektronik und neue Kühlhäuser. Die neue Eibach-Küche in Auerbachs Keller



Die Patisserie in Auerbachs Keller ist optimal bestückt

steht aber für mehr als nur Zahlen und Fakten der Superlative. Für viele Experten ist sie eine der intelligentesten in Deutschland überhaupt. Eine der größten ist sie allemal.

Fit für die Zukunft

Mit intelligent angewandter Küchentechnologie in punkto Bedienungskomfort und Effizienz wollte hier Wolfgang Eibach neue Maßstäbe und Akzente in der Welt der Küchenplanung setzen: Kürzeste Wege (O-Ton Reinhardt: "Meine Köche sollen nicht vom Laufen müde werden, sondern vom Kochen"), eine - durch die Länge des Herdes

bedingte - veränderte Postenaufteilung (Poissonier vor dem Saucier), ein computergesteuertes Energie-Management sowie eine zukunftsgerichtete Geräteinstallation waren wichtige Schritte, um die adäquate Bewirtschaftung des Großen Kellers, des a-la-carte-Geschäfts in den Historischen Weinstuben sowie des Bankett- und Cateringgeschäfts zu gewährleisten. Sie ist nicht nur effizient und genial geplant und vielfältig ausgestattet, sondern trägt auch den

heutigen Anforderungen in allen Belangen Rechnung. Den 24 Köchen steht auf dem über sechs Meter lange MKN-Herdblock eine thermische Gesamtleistung von 190 kW (!) zur Verfügung. Darin sind eingebaut insgesamt 17 Induktionsfelder, vier Griddleplatten (Supra poliert), zwei Friteusen, zwei Vitro-Felder je 4 kW und vier Gaskochstellen. Im Herdunterteil befinden sich 7 Kühltische, zwei Alto Shaam, drei Rechauds und vier offene GN-Fächer.

Geräteliste

Herdblock "Küchenmeister" design eibach
 Herdblock-Unterbau mit Kühlmöbeln
 Bankettblock - verschweisst (Kippbratpfanne ect.)
 Combidämpfer OSP 6.10 und 10.10 (Stapelkit)
 Combidämpfer OSP 20.10
 Combidämpfer 2/3 "Joker"
 Steamer GTP 304
 Salamander "HiLight"
 Mikrowellengeräte NE 2146/2640
 Alto-Shaam 500 2D
 Spezial-Kühlschränke (Patisserie, Fisch + TK)
 Spülmaschinen
 Sorbetiere
 Kaffeemaschinen
 Komplette Möbelanlage in Hygiene R 20

MKN
 design eibach
 MKN/Eibach
 Convotherm
 Convotherm
 eloma
 Hobart
 Bartscher
 Panasonic
 Alto Shaam
 Stettner
 Winterhalter
 Kronen
 WMF
 design eibach



Volle Kochpower in Sekundenschnelle: Stolz präsentiert uns der Keller-Inhaber die neue Eibach-Küche

Gesamt eingebaut sind 70 Kühlzüge und zehn beheizte Auszüge (passend für Tassenkörbe). Die Versorgung der gesamten Kühlstellen einschließlich Einfahrkühlchränke und Sonderkühlchränke werden über eine hauseigene Kleinkältezentrale mit Wärme-Rückgewinnung geregelt. Dem Arbeitsablauf der einzelnen Posten zugeordnet sind die Arbeits- und Kühlunterschranke, sowie Heißluftdämpfer und Salamander.

Zur Vorbereitung und für den Bankettbereich gewährleistet Kochkessel, Kippbratpfannen und Heißluftdämpfer für hohe Kapazitäten. Für den Transport vom Westerwald nach Leipzig musste der Herd in mehrere Segmente separiert und später vor Ort fugenlos miteinander verschweißt werden. Vier Vorbereitungsküchen mit separaten Kühllhäusern für Fisch, Fleisch, Gemüse und Molkereiprodukte fördern die konsequente Umsetzung einer optimalen Küchenhygiene. Das in dieser Superküche zur Verfügung stehende Equipment übertrifft sogar alle Ansprüche an die von Ulrich

Reinhardt geforderte Qualität und Weitsichtigkeit, und berücksichtigt dabei sowohl arbeitsphysiologische und ökologische Aspekte als auch die ökonomisch notwendige Forderung nach mindestens ein Drittel Mehrleistung.

Ein dickes Lob deshalb von Ulrich Reinhardt in Richtung Siegerland. Für ihn sei die Küche "die souveräne Dominanz des Ganzen über die einzelnen Details und Bereiche" - nicht billig zwar, aber ihren Preis wert. Und wenn gewünscht, dürfe bei diesem schönen Techno-



In die neue Eibach-Küche übernahm Ulrich Reinhardt aus dem Bestand zunächst zwei MKN Hans Dampf-Kombidämpfer. Jetzt wurden beide ausgetauscht. Convotherm aus Eglfing lieferte die neuen Geräte - ein Stapelkit mit einem OSP 10.10. und einem OSP 6.10 (siehe unser Bild oben) und zusätzlich einen OSP 20.10. Mit der Leistung der modernen Geräte zeigt sich Ulrich Reinhardt äußerst zufrieden.

Ensemble, das für ein lange Zukunft gedacht sei, der schöne Augenblick auch verweilen.

Vermeintlich zwar nur, weil zum Wesen der Zeit ja eigentlich die Vergänglichkeit gehö-

re, doch müsse man dafür auch nicht - frei nach Faust - seine Seele verkaufen, sondern nur einige Hunderttausend Euro hinblättern - die sich letztlich für ihn aber mehr als rechnen würden.

Adenauer Stiftung • AKW Greifswald • Arche Noah • ARD • Auerbachs Keller • Ayinger Brauhaus • Bitburger • Bocuse • Caritas • Conrad • CVJM • DASA • Deidesheimer Hof • DJH • Döhle Reederei • Edel Music AG • Elim • Em Krützhäuser Leipzig • Gorle + Wurst • Keiper-Rechhäuser div. • Lafer's Stiftung • Pfeffermühle di-Arabisches Residenz • Schäfer-Shop • Schloß Brunnegg (CH) • Schloß Lerbach • Sonnora • Splügenschoß (CH) • Stadthallen div. • Taurisbad • VW-N • Wasserturm Köln • ZDF Mainz • Zugbrücke Grenzau u. a. m.
eibach die küche
www.eibach-die-kueche.de • Fon 02735 / 2159 • Fax 60637