

## Auerbachs Keller

**1525** Der Mediziner und Universitätsprofessor Heinrich Stromer lässt zur Ostermesse erstmals im Keller seines Hauses Wein an Studenten ausschenken.

**1528** Stromer lässt wegen guter Geschäftsentwicklung das etwa 200 Jahre alte Haus abbrechen und ein neues errichten.

**1530** Im neuen Haus mit vergrößertem Keller steigt der Umsatz beträchtlich. Das Haus wird »Auerbachs Hof« genannt. In dieser Zeit kommt wahrscheinlich der Name »Auerbachs Keller« in Gebrauch.

**1589** Die Ausgabe des Volksbuchs Dr. Johan Faust enthält den Fassritt.

**1625** Johann Vetter lässt den Fassritt auf zwei noch heute erhaltenen Bildern darstellen.

**1765** Goethe beginnt sein Studium. Bei Besuchen in Auerbachs Keller lässt er sich durch die alten Bilder der Geschichte zur Faustdichtung anmieren.

**1911** Der Fabrikant Anton Mädler kauft das Grundstück von Auerbachs Hof mit dem Keller auf Abbruch. Es entsteht ein elegantes Messehaus. Er entschließt sich, die Kellerräume zu erhalten und zu erweitern.

**1913** Der zu großen Teilen neu gebaute Keller wird eröffnet. Außerdem sind der Weinsalon »Alt-Leipzig« und der »Große Keller« entstanden.

**1946** Das sowjetische Reisebüro stattet den Keller als Messegaststätte für westliche Touristen aus, die in Dollar zahlen müssen.

**1949** Die Bewirtschaftung des Kellers wird von der staatlichen Handelsorganisation (HO) übernommen.

**1964/65** Auerbachs Keller wird in Vorbereitung auf die 800-Jahr-Feier Leipzigs »modernisiert«. Die nach Meinung Walther Ulbrichts zu düsteren Bilder werden überstrichen, Malereien an den Decken werden beseitigt, die alten Lampen durch neue ersetzt.

**1990** Nach Auflösung der HO erfolgt die Reprivatisierung des Kellers.

**1992** Am 09. Juli öffnet Auerbachs Keller als Teil des schwer überschaubaren Firmenimperiums des Immobilienmaklers Jürgen Schneider. Er lässt die Gaststätte hauptsächlich zu seiner Imagepflege führen; Konkursanmeldung am 28. September 1995.

**1996** Am 12. April eröffnet Ulrich Reinhardt als Gastwirt das weltbekannte Restaurant wieder.

(Auszüge)

# Bereit für die Zukunft

Schon zu Goethes Zeiten pflegte man zu sagen:

„Wer nach Leipzig zur Messe gereist, ohne auf Auerbachs Hof zu gehen, der schweige still, denn das beweist, er hat Leipzig nicht gesehn.“

„Meine Köche sollen nicht vom Laufen müde werden, sondern vom Kochen.“

Ulrich Reinhardt, seit 1995 Gastwirt im Auerbachs Keller in Leipzig, zu seinen Anforderungen beim Umbau der Küche



Ein derart historisches und bekanntes Gasthaus ist Herausforderung und Verpflichtung zugleich. Immerhin wird in den ehrwürdigen Gemäuern schon seit 1525 ein Weinausschank betrieben. Heute zählt der Auerbachs Keller zu den 10 berühmtesten Gaststätten der Welt. Millionen von Menschen kehrten hier bereits ein. Viele Bewerber standen parat, als 1995 ein neuer Pächter für das Restaurant gesucht wurde – auch internationale Fastfood- und Spezialitäten-Restaurantketten. Doch den Investor überzeugte das Konzept von Ulrich Reinhardt. Seine Philosophie: »Auerbachs Keller muss immer Auerbachs Keller bleiben.« Und so nahm der gebürtige Thüringer gemeinsam mit Frau und Kindern die Geschichte der gastlichen Stätte in die Hand.

### Durchdachte Lösungen

Ausgehend von seinen Vorstellungen, unterschiedliche gastronomische Akzente in den verschiedenen Restaurants bzw. Restaurantteilen zu setzen, musste der Keller natürlich von Grund auf saniert werden. Heute vereint er alle Anforderungen an einen modernen Gastronomiebetrieb.

Insbesondere im Küchenbereich galt es, durchdacht in die Zukunft zu planen und überlegt zu investieren. Nach gründlicher Recherche und Empfehlungen durch Kollegen fand man den richtigen Partner. Mit der Firma Eibach, Neunkirchen/Siegerland, wurde die anspruchsvolle Aufgabe zur vollsten Zufriedenheit gelöst. Zuwachs ist jetzt nicht nur ökonomisch notwendig und sinnvoll, sondern auch technologisch möglich.

### Kochen auf 31 Metern

Die neue Küche erstreckt sich über 31 Meter und ist mit Marken-Geräten »gespickt«, die allen Anforderungen gerecht werden. Verschiedene Herdblöcke, Heißluft-Dämpfer, Steamer, Salamander, Kaffeemaschinen,

Spezial-Kühlschränke sind nur einige Beispiele für die eingebaute Technik, intelligent zusammengesetzt von Küchenplaner Eibach. Rutschfeste Fußböden, neue Wände, sauber verbundener Edelstahl und zeitgemäße Elektronik prägen nun das Gesicht der Küche.

### Spülen leicht gemacht

Geschickt gelöst wurde das Thema »Spülen«, ein besonders wichtiger Aspekt, damit es im Gastronomiebetrieb reibungslos laufen kann.

Logistisch sinnvoll stehen im ersten Drittel sowie in einem abgetrennten Raum am Ende der Küche verschiedene Spülmaschinen aus dem Hause Winterhalter, die für per-

### Öffnungszeiten:

Täglich 11.30 Uhr – 24.00 Uhr.

### Platzkapazitäten:

Bis zu 750 Personen.

### Produktion:

Bis zu 3 000 Couverts täglich.

»Großer Keller«: Hier dominieren eine bodenständige, sächsische Küche und Bier begleitende Speisen. Internationale Gerichte ergänzen das Angebot. Die offene Theke und die Showküche mit Schmorpfanne und Bratspieß lassen eine direkte Offerte des Speisen- und Getränkeangebotes zu.

### Historische Weinstube:

Montag – Samstag ab 18.00 Uhr (Sonn- und Feiertage Ruhetag). Hier werden mit edlen Weinen harmonisierende Speisen auf gehobenem Niveau serviert.





Marken-Geräte, sinnvoll kombiniert und miteinander verbunden, prägen das Gesicht der neuen Küche im Auerbachs Keller.

#### Wichtige Kriterien bei Planung und Umsetzung:

- ausreichende Kapazitäten für Keller, Weinstube, Bankett- und Cateringgeschäft,
- intelligente Küchentechnologie mit hohem Bedienkomfort,
- Effizienz und Funktionalität,
- Zuverlässigkeit der eingesetzten Geräte,
- perfekte Arbeitsergonomie und Hygiene,
- clevere Organisationslösungen mit kurzen Wegen.

perfekte Ergebnisse und optimale Hygiene sorgen. Insgesamt sind im Auerbachs Keller fünf Maschinen des Unternehmens im Einsatz, speziell ausgerichtet auf die unterschiedlichsten Anforderungen: je 1 Korbtransport-Spülmaschine, kleine Geschirrspül-, Gläser-, Bestecknachspül- und Gerätespül-Maschine. Diese langlebige, hochwertige Technik passt sich optimal in die Küchenlösung ein, die auf Qualität setzt, so der Chef des Hauses.



All das war nicht billig, aber seinen Preis wert – so Ulrich Reinhardt, der sich mit einem guten Gefühl für zukünftige Herausforderungen gerüstet sieht.

#### Intelligente Spüllösungen

komplettieren das Küchenkonzept. Ohne den Arbeitsablauf zu beeinflussen, sorgt die GS 660 Gerätespülmaschine von Winterhalter im «hinteren Eck» der Küche für perfekte Ergebnisse.

Zum Gerät: Einfahrtshöhe 830 mm, Korbmaße 1242 x 672 mm; flächendeckendes reversierendes Waschsystem befreit von hartnäckigem Schmutz; robust, problemlos zu bedienen; Hub-/Klapptür spart Platz; Verarbeitung und ein innovatives Siebssystem sorgen für Hygiene im Waschraum; der Mediamat Cyclo reinigt die Waschlauge permanent von Schwebeteilchen.

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-Recahäuser div. • Lafer's Stiftung • Pfeffermühle di-Arabische 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