

Neue Küche

in Goethes Keller

KONZEPTE

Unternehmertugenden und Weitblick bewies Patron-Chef Ulrich Reinhardt von Auerbachs Keller in Leipzig: Mit einer neuen Küche ist sein Betrieb fit für die Zukunft

Wer den Anforderungen der Zukunft gerecht werden will, muss jetzt investieren", sagt Ulrich Reinhardt. „Dabei darf man sich von wirtschaftlich schlechten Zeiten nicht abschrecken lassen. Es geht darum, mit besten Voraussetzungen am Markt zu sein, wenn es wieder los geht.“ Dass es wieder losgeht, davon ist der Inhaber von Auerbachs Keller in Leipzig

überzeugt. Das galt schon 1996, als der gebürtige Thüringer die historische Gaststätte in der Mädler-Passage übernahm und ihr zu neuem Ruhm verhalf. Der 53-Jährige hat sich seinem Metier mit Leib und Seele verschrieben und konzentriert sich am liebsten aufs Kochen und Verkaufen. „Vor vier Jahren haben wir das Verkaufskonzept umgestellt und sprechen gezielt überregionale und internationale Gäste an“, so Ulrich Reinhardt, der von 75 Mitarbeitern unterstützt wird. „Der Komplettumbau der Küche war ein sehr wichtiger Schritt, um den neuen Anforderungen auch mittelfristig gerecht zu werden. Wir müssen künftig noch flexibler auf Stoßzeiten eingestellt sein.“

Für den Umbau des Herzstücks seines Unternehmens hat sich Ulrich Reinhardt im Vorfeld viel Zeit genommen. Mehr als ein Jahr vor Baubeginn fiel der Startschuss – in gemeinschaftlicher Arbeit mit Küchenplaner Wolfgang Eibach. Die Herausforderungen: höchste Belastbarkeit der Geräte, behutsamer Umgang mit den historischen Gegebenheiten sowie zukunftsorientierte Bedarfsplanung. Dabei galt es, die Bewirtschaftung des Großen Kellers ebenso zu gewährleisten wie das à-la-carte-Geschäft im Historischen Keller und das Bankett- & Außer-Haus-Geschäft.

Die neue Küche ist für die Zukunft gebaut und auf bis zu 3000 Portionen am Tag ausgelegt. Besondere Kennzeichen:



Mit 478 Jahren und einer sehr bewegten Geschichte ist Auerbachs Keller Leipzig eine der zehn berühmtesten Gaststätten der Welt. Im Großen Keller (re. außen, kl. Foto) dominieren Gerichte der bodenständigen, sächsischen Küche, im Historischen Keller (gr. Foto) wird gehobene Küche angeboten

Foto: Auerbachs Keller Leipzig



Ulrich Reinhardt, Küchenmeister & Betriebswirt, übernahm im April 1996

Auerbachs Keller, nachdem er viele Jahre Küchenchef in den besten Hotels Leipzigs gewesen war. An der Seite des 53-Jährigen stehen auch Ehefrau Monika, beide Söhne sowie Schwester Annett am Herd



Wolfgang Eibach,
Küchenplaner, über die Anforderungen an den Planer und die Umsetzung der neuen Küche in Auerbachs Keller

K: Was war die größte Herausforderung in Auerbachs Keller?

Eibach: Die enorme Gesamtlänge der Küche von 31 Metern. Und die Tatsache, dass keine annähernd üblichen Proportionen möglich waren. Zu bedenken waren außerdem die erheblichen Anforderungen an die Logistik und die Arbeitsbedingungen in einer Küche, die täglich bis zu 3 000 Essen produziert. Für den Transport musste der Herd in sechs Einzelstücke separiert und später vor Ort miteinander verschweißt werden. Besonders freut mich, dass es uns gelungen ist, die gesteckten finanziellen Grenzen einzuhalten.

K: Welche Bedeutung hatten die besonderen baulichen Gegebenheiten?

Eibach: Weil aus Gründen der Statik natürlich keine tragenden Wände versetzt werden durften, haben wir uns daran gemacht, Mauern abzutragen und Fliesen durch Edelstahl zu ersetzen. An einigen Stellen haben wir die Küche sogar bis zu 200 mm aufweiten können, um mehr Platz zu schaffen. Hatte sich bei der ersten Sanierung vor acht Jahren niemand Gedanken darüber gemacht, was hinter den Fliesen stecken könnte, wurde die Nutzfläche diesmal Millimeter für Millimeter freigelegt und ausgenutzt.

K: Gab es besondere Lösungen und/oder ausgefallene Details, die Sie zuvor noch nie angewandt hatten?

Eibach: Wir haben nicht nur die so genannte neue Ergonomie, also eine Möbelhöhe von 95 cm, realisiert, sondern erstmals auch die Netto-Möbelhöhe um zehn zusätzliche Zentimeter erhöht und mehr Lagerfläche geschaffen. Dafür wurde der Sockel entsprechend reduziert. Nicht ganz neu ist die separate Installation der hochsensiblen Induktionsgeneratoren. Die vier Meter langen Induktionsleitungen machen es möglich, die Generatoren an der Decke des darunter liegenden Geschosses zu befestigen, in diesem Fall in den Nebenräumen der Vorbereitungsküche.

Auf einer Gesamtlänge von 31 Metern (!) gelang es den Planern, gravierende Ecken und Kanten zu vermeiden. Dazu wurden der 6,10 m lange Herdblock und ein Großteil der Geräte so individuell in die Wand eingelassen, dass in allen Gängen eine möglichst gerade Flucht entstand. Die Trennung von Induktionskochfeld und Generator (an der Decke des Untergeschosses) schafft viel Stauraum am Arbeitsplatz. „Und es hält den Monteur von der Küche fern“, so Reinhardt, Platz sinnvoll ausnutzen war ein wichtiges Thema. Ob beim Einbau von rund 70 Kühlzügen und zehn zusätzlichen beheizten Auszügen im Herdblock oder beim Abspachteln von Säulen – bis zum letzten Millimeter des Machbaren wurden die Möglichkeiten ausgenutzt.

Keine Diskussion duldet Reinhardt bei der Wahl der Gartechnik: Er schwört auf Flächeninduktion und Heißluftdämpfer. Beim Austausch der sieben Jahre alten Vorgängerküche – „aus der Existenzgründungsphase“ – blieb er bewährten Geräten treu. In der neuesten Generation, versteht sich. So sind Heißluftdämpfer in fast jeder Größe und Art vertreten, vom fahrbaren Modell bis zum Portionsdämpfer. In der Hauptküche stehen den Köchen 17 Induktionsfelder zur Verfügung, na-



Auerbachs Keller

AUF EINEN BLICK

Auerbachs Keller

Inhaber: Ulrich Reinhardt **Mitarbeiter:** insgesamt 75, davon 24 ausgebildete Köchinnen und Köche, zzgl.

Auszubildende Gastronomie und Kapazitäten: Großer Keller (250 bis 500 Plätze), Fasskeller/Historischer Weinkeller (42 Plätze) sowie vier separate Räume **Kücheneinrichtung:** Herd- und Bankettblock (MKN/design eibach), Heißluftdämpfer

(MKN; eloma), Steamer (Hobart), Spülanlagen (Winterhalter), Kaffeemaschinen (WMF) **Kontakt:** Mädlar-Passage, Grimmische Str. 2-4, 04109 Leipzig, Tel. 03 41/21 61 00

KONZEPTE

derte Postenaufteilung, insbesondere der ganz vorn untergebrachte Poissonier, war etwas gewöhnungsbedürftig, aber inzwischen stellt sich heraus, dass wir effizienter arbeiten als je zuvor.“ Sechs Monate nach Inbetriebnahme scheint ein weiteres Ziel erreicht: Die Energiekosten sind um voraussichtlich zehn Prozent niedriger als zuvor – dem computergesteuerten Energie-Management sei Dank.

Ohne den resoluten Bauleiter wäre der tatsächliche Umbau in Rekordzeit wohl kaum geglückt. „Mit 58 Handwerkern der unterschiedlichsten Gewerke wurde in nur 14 Tagen die komplette Küche gebaut. Neue Fußböden, neue Wände, neue Fliesen,



Mitarbeitern beste Bedingungen zu bieten gehört für mich zu einem guten Betriebsklima

Ulrich Reinhardt, Patron-Chef, Auerbachs Keller, Leipzig

gelneue Kleingeräte und Equipment in Top-Qualität sind für den Chef eine Selbstverständlichkeit: „Mitarbeitern beste Arbeitsbedingungen zu bieten, gehört für mich zum guten Betriebsklima.“

Den Leitsatz von Küchenplaner Eibach „Bevor ich einen Koch drehe, drehe ich das Gerät“ teilt auch Ulrich Reinhardt: „Unsere Köche sollen nicht vom Laufen müde werden, sondern vom Kochen. Darüberhinaus geht es in erster Linie darum, das Küchenkonzept ganz auf die Bedürfnisse im Restaurant abzustimmen.“ Konkret: Die Ausgaben für den Großen wie für den Historischen Keller mussten ebenso sinnvoll angeordnet werden wie die Posten. Ulrich Reinhardt: „Die verän-

neue Elektrik und neue Geräte, das ganze Programm. Eine phänomenale Leistung.“ Ulrich Reinhardt ist noch heute beeindruckt von der reibungslosen Abwicklung – parallel zum regulären Restaurantbetrieb. „Viele Diskussionen, Überlegungen und Gedanken stecken in diesem Projekt. Und der Gegenwert von zwei Einfamilienhäusern inklusive Grundstück.“ Kollegen, die ebenfalls einen Umbau planen, rät Ulrich Reinhardt: „Lange planen, gut durchdenken, überschlafen, mit anderen reden und immer über den Tellerrand hinaus schauen. Die neue Küche muss bis zu 40 Prozent mehr können als zum Zeitpunkt der Fertigstellung benötigt wird.“

Aina Keller **K**



1 Herdblock mit einer thermischen Gesamtleistung von ca. 190 kW **2** Pass für den Großen Keller **3** Blick in die Hauptküche Großer Keller **4** Küche ohne Kanten und Ecken **5** Edelstahl und Naturstein in Eintracht **6** Erdgas und Induktion Seite an Seite **7** Kalte Küche Großer Keller **8** Pass und **9** Kalte Küche für den Historischen Keller **10** gemeinsame Pâtisserie **11** Vorbereitungsbereich in der Hauptküche

