

Küchen großer Meister

Die Küche von Detlef Schlegel im Restaurant "Stadtpfeiffer", Leipzig

Eine der besten Küchen Sachsens hat vor zwei Jahren in unmittelbarer Nachbarschaft zur Universität, im Gewandhaus Leipzig, Einzug gehalten. Man sieht es dem jungen Mann mit dem unbekümmerten Charme wirklich nicht an, dass er zu den ganz großen Köchen der neuen Bundesländer gehört. Der 39-jährige Detlef Schlegel zeichnet gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Petra Jürgens seit Oktober 2001 im Gourmet-Restaurant "Stadtpfeiffer" mit kühlem Kopf und leichter Hand die hohe Kunst der Neuen Deutschen Küche nach - kulinarische Deja-vu-Erlebnisse, mit denen er sich mit beachtlichem Tempo und

hohem Niveau step by step in die Charts der deutschen Sterneköche kochte. Mit sechs jungen Mitarbeitern in der Küche und vier weiteren im Service gelang diese in den neuen Bundesländern einmalige Leistung. Mit von der Partie: die nagelneue Küche des Siegerländer Kücheneinrichters Wolfgang Eibach.

Die beiden Vollblutgastronomen, die unter dem Druck, Klassenbeste in Sachsen zu sein, ständig gefordert sind, betriebliche Arbeitsabläufe zu optimieren und im Wertschöpfungsprozess einzubringen, erkannten sehr rasch: Wenn in der kulinarischen Premier-League in Sachsen

Petra Jürgens und Detlef Schlegel heißen die Vollblutgastronomen im Restaurant Stadtpfeiffer in Leipzig



Das moderne Erscheinungsbild des "Stadtpfeiffers" wird außen bestimmt von großen Fensterfronten.

mitgespielt werden sollte; muss die beste Küchentechnologie installiert werden, die der Markt hergibt.

Die Verhältnisse vor Ort erwiesen sich als sehr schwierig. Sechs tragende Säulen musste Eibach bei der Planung berücksichtigen, wobei die Edelstahlmöbel zum Teil um die Säule herum eingebaut werden mussten – fugenfrei, versteht sich. Der Einbau des Induktionsherdes richtete sich nach einem im Vorfeld exakt festgelegten Ablauf, der sich am Angebot eines à-la-carte-Restaurants mit Sterneanspruch orientierte. Induktion deshalb, weil sie sich allein schon aus Gründen der Energieersparnis optimal für den a-la-carte-Bereich eignet, wenn, wie im „Stadtpfeiffer“, oft kleinere Mengen gekocht werden müssen und Schnelligkeit gefragt ist. Für Detlef Schlegel war aber auch die Temperaturgenauigkeit und -regelung für Produkte mit subtilen Garzeiten sowie eine höhere Arbeitssicherheit wichtig. Durch die deutlich geringere thermische Belastung in der Küche wird nicht nur wesentlich weniger Abstrahlwärme in die Raumluft abgegeben, sondern auch der Energieverbrauch reduziert sich gewaltig.

Wie jede Eibach-Küche, ist auch die des Restaurants „Stadtpfeiffer“ ein Unikat, individuell auf die Bedürfnisse zugeschnitten, kompakt auf komprimiertem Raum und mit kurzen Wegen für die einzelnen Posten geplant und angeordnet. Es wird von hinten nach vorne gearbeitet. Gegenüber dem Saucier (Detlef Schlegel) steht der Poissonier – jedem ein Entremetier an der

Seite. Der Salamander ist für beide Posten zugänglich, Kombidämpfer stehen für jeden Posten zur Verfügung. Gardemanger und Patissier teilen sich einen kompakten Arbeitsbereich. Jeder Posten verfügt über einen Arbeitsbereich in Form gekühlter Edelstahl-Unterbauten mit unterschiedlichen Temperaturzonen. Fünf Kühllhäuser (Fleisch, Fisch, Gemüse, Molkereiprodukte, Getränke) in Vollhygieneausführung liegen eine Treppe tiefer. Zwanzig Jahre nach Eröffnung des Neuen Gewandhauses gibt es also wieder ein neues zeitgemäßes Restaurant mit einem für Sachsen bisher ungewöhnlichen puristisch-extravaganen Erscheinungsbild, in dem Petra Jürgens – eine ausgebildete Restaurantfachfrau – Regie führt. Stefan Fahrnländer, der sich in Berlin mit diversen architektonischen und bildnerischen Projekten hervorgetan hatte, wurde nach Vorstellung seiner Grundidee im Frühjahr 2001 mit der Neugestaltung eines Restaurants von ausgesuchter Exklusivität beauf-



Kompakte Hightech auf kleinstem Raum



Der Herdblock (beidseitig bedienbar) "Küchen-Meister design eibach"



Extrem puristisch gehalten ist das Restaurant mit Fahrnländers fünfteiligem Gemälde "Gezeiten"

trägt. Das alte Restaurant gleichen Namens, welches sich seit dem Neubau des Gewandhauses 1980 an dieser Stelle befand, wurde innen völlig abgetragen und entkernt. Lediglich der Name des Restaurants - erinnernd an die ersten städtischen Musiker - blieb erhalten. Maßgebend für das Konzept war die Transparenz des Raumes, die ungewohnt offene Erscheinungsform der zu Grunde liegenden Architektur Skodas Gewandhauses. Sie wird bestimmt von großen Fensterfronten, welche den gesamten Restaurantbereich umschließen. Mit den lichtdurchfluteten Räume des Restaurant "Stadtpeiffer" knüpfte er stilsicher an den Glanz der abendlichen Haupthalle mit seiner festlichen und repräsentativen Ausstrahlung an. Fahrnländers fünfteiliges zentrales Gemälde "Gezeiten" beispielsweise behandelt in rhythmisierter Form verschiedenste, sich überlagernde optische und geistige Assoziationsketten zu seinem Standort. Küchenplaner Wolfgang Eibach schuf mit seinem Team eine außergewöhnliche Küche,

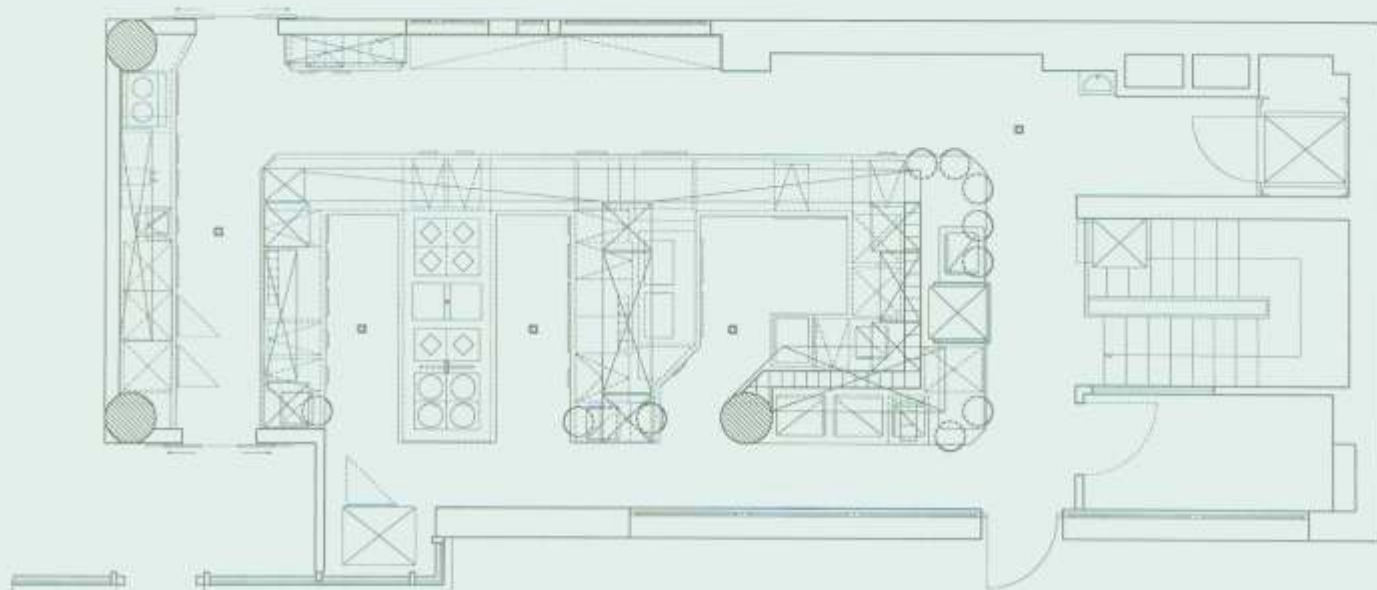


Patissier und Gardemanger teilen sich einen Arbeitsbereich



Die neue Küche ist eine handwerkliche Spitzenleistung: im Vordergrund der Pass

die höchsten Ansprüchen genügt und darüber hinaus die klare Sprache der edlen Materialien zum Ausdruck bringt, die verwendet wurden. Um Neugier zu wecken und dem Gast am Geschehen in der Küche Teil haben zu lassen, konzipierte Fahrnländer fünf Fenster zwischen Gastraum und Küche. Gefasst in dunkelblau gebeiztem Mahagoni und Edelstahl - so angeordnet, dass weder der Gast das operative Handling am Herd verfolgen, noch der Koch ihm auf den Teller sehen kann. Diese Ein- und Ausblicke finden in der gläsernen Fassade ihre Entsprechung durch Großdias der Künstlerin Christina Paetsch, bei der kulinarische Assoziationen geweckt werden. Die Eingangstür wurde durch eine zu beiden Seiten flankierende gläsernen Garderobe zu einem noblen Entree. Einfachste Linienführung und hohe Funktionalität zeichnen auch den als zentrales Möbel geschaffenen, in drei Teile gegliederten, und nach beiden Seiten sich öffnenden Gläsernschrank aus. Fahrnländer, dem klaren





Grundgedanken seiner Idee folgend, entwarf für das Restaurant eine Serie weiterer Einzelstücke, welche den Anforderungen Detlef Schlegels sensiblen Küchenstils entsprechen und ästhetisch klare Zeichen im architektonischen Raum setzen. Schnörkelloses Design in klarer Formsprache im Restaurant und auf dem Teller. Auf der ebenfalls sehr puristisch gestylten Speisekarte versucht er den Spannungsbogen seiner Küche mit den Auslobungen "modern", klassisch" und "das große Konzert" deutlich zu machen. Darüber hinaus wird es in Kürze eine Mittagskarte - a point (auf den Punkt gebracht) - geben, mit je zwei Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte, Fisch & Fleisch sowie Desserts, von dem sich die beiden Inhaber eine Umsatzsteigerung versprechen. Alle Gerichte tragen angenehm kurze, schnörkellose aber aussagekräftige Namen wie Seeteufel an Rotweibutter, Wolfsbarsch mit Pfifferlingen, Hummer und Paprika oder Gratin von Himbeeren und Sorbet. Trotz aller bisherigen Erfolge

haben es Detlef Schlegel und Petra Jürgens mit ihrer innovativen, modernen Küche und internationalen Weinkarte nicht leicht, sich gegen die Sächsische Esskultur durchzusetzen. Ihr unermüdlicher, missionarischer Eifer in Sachen Gourmet in Sachsen verdient deshalb besondere Anerkennung und Respekt. Der TV-Starkoch des mdr-Gesundheitsmagazins (jeden Donnerstag 21.00 Uhr im mdr-TV), der am Herd mit leichter Hand scheinbar mühelos mit alten sächsischen Hausrezepturen, mediterranen Aromen und fernöstlicher

Die Geräte in der Küche von Detlef Schlegel

Gourmet-Herdblock design eibach	MKN
Combidämpfer für Produktion CPC 61	Rational
2 Combidämpfer für Service „Joker“	Eloma
Holdomaten	Hugentobler
Brotbackofen / Minikondi	Manz
Sonderkühlschränke /	
TK-Schränke	Liebherr
Spülmaschinen GS 502/GS 215	Winterhalter
Küchenmaschinen	Krefft + Kitchen-Aid
Kaffeemaschine „Bistro“	WMF
Gourmet-Line Möbelanlage R 20 mit Graniteinlagen	design eibach
Würfeleisbereiter	Wessamat
Schankanlage in Sonderbau	design eibach

Würz-Raffinesse Spezialitäten wie Seeteufel mit Pernod, Milchkalb mit Olivenöl glaciert oder Hummer und Cavatelli zubereitet, hat hart für sein Können arbeiten müssen. Den "Feinschliff" holte er

sich bei Nösse auf Sylt, in der Traube Tonbach und sechs Jahre als Postenführer an verschiedenen Stationen in der Schweiz.

Heinz Feller

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 • Splügenschloß (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