



Mit TALENT und innovativer TECHNIK

Nach grundlegendem Umbau wurde im Oktober 2001 der „Stadtpfeiffer“ im Leipziger Gewandhaus durch Detlef Schlegel und Petra Jürgens neu eröffnet. Bereits ein gutes Jahr später wurde das elegante Restaurant wegen seiner kreativen Küche und des hervorragenden Service mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Bevor die Inhaber in der Leipziger Spitzengastronomie einen Akzent setzen, sind sie viele Jahre auf „Wanderschaft“ gewesen. Nach der Ausbildung machten sie Station auf Usedom, im Erzgebirge und am Rennsteig. 1988 übernahmen Detlef Schlegel und Petra Jürgens die Gastronomie eines Kulturhauses im mittelsächsischen Kreis Döbeln. Anstatt das Objekt 1990 zu kaufen, beschlossen sie, noch einmal ihren Erfahrungsschatz in erstklassigen Häusern – darunter die Traube Tonbach, Brenners Parkhotel Baden-Baden und das Landhaus Nösse auf Sylt – zu er-

weitern. Es folgten sechs Jahre im Gourmet-Restaurant „Chesery“ in Gstaad als Küchenchef und Chef de Service. 1999 gingen Detlef Schlegel und Petra Jürgens zurück nach Sachsen. Im Frühjahr 2000 übernahmen

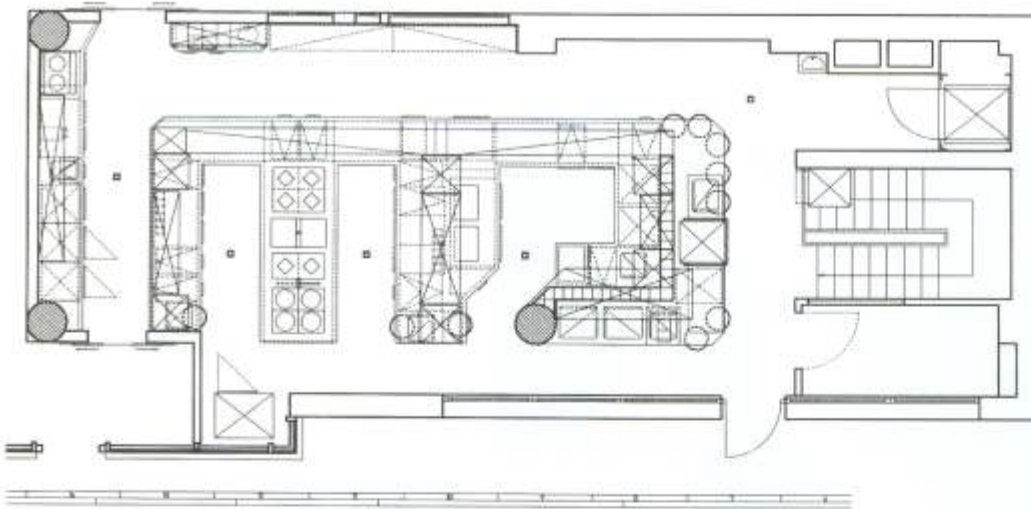
sie das Restaurant „Mona Lisa“ in Leipzig. Ein knappes Jahr später wurde ein neuer Betreiber für den „Stadtpfeiffer“ gesucht. Für Detlef Schlegel und Petra Jürgens eine Herausforderung – zumal das Objekt ent-

kernt und neu konzipiert werden sollte. Detlef Schlegel: „Es wurde für uns geradezu maßgeschneidert und wir sind dankbar, dass der Bauherr, das Gewandhaus zu Leipzig, das Wagnis einging, solch ein innovatives Restaurant zu schaffen.“

Das Wagnis hat sich gelohnt: In dem „transparenten“ Restaurant ist auf 112m² Fläche Platz für 46 Gäste. Das stilvolle Interieur wurde durch den Dresdener Meisterschüler Stefan Fahmländer entworfen. Ekkehard Landgraf und Thomas Pilz fertigten das Mobiliar. Die Dias, welche die gläserne Fassade schmücken, stammen aus dem



Fotos: Stadtpfeiffer



Durchblick zwischen Küche und Restaurant

Atelier der Künstlerin Christina Paetsch. „Transparent“ ist auch die Küche: Fenster gewähren einen Blick zum Herd.

Der Porsche unter den Küchen

Die Küche kann sich wahrlich sehen lassen. Detlef Schlegel stellt nämlich hohe Ansprüche: „Die Technik entspricht einem Porsche“, vergleicht der Küchenmeister das „Herz“ seines Restaurants stolz mit einem Pkw

der „upper class“. „Man sollte aber auch damit fahren können“, räumt er ein.

Gemeinsam mit der Eibach Küchen GmbH, Neunkirchen, projektierte der Küchenmeister auf knapp 70m² eine Postenküche mit klassischer Spezialisierung. Durch Energieoptimierung werden die Betriebskosten niedrig gehalten. Ein fugenfreies Oberflächenfinish gewährleistet hygienisches Arbeiten. Durch gerundete Ecken und

Kanten an allen kritischen Stellen wird die Verletzungsgefahr minimiert. Der Pass ist auf das À-la-carte-Geschäft ausgerichtet und ermöglicht eine exzellente Kommunikation zwischen Küche und Service. Wenn Bankette ins Haus stehen, können auch direkt auf der Ausgabetheke bis zu 63 englische Teller angerichtet werden. Das Büfett ist im rechten Winkel zum Pass angeordnet. Liebherr Weintemperschränke der Typen „Vino-

thek“ und „Grand Cru“, ein Gläserpülautomat „GS215“ von Winterhalter sowie ein WMF-Kaffeautomat „Bistro“ gewährleisten einen perfekten Getränkeservice. Die warmen Speisen werden auf einem unterteilbaren Küchenmeister-Herdblock „design eibach“ mit Technik von MKN zubereitet. Ferner stehen den Köchen ein großer Kombidämpfer „CPC61“ von Rational, ein kleiner „Joker“ von Eloma sowie ein Infra-Salamander „HiLight“ von Bartscher zur Verfügung. Am Gardemanger-Posten wurden ein weiterer „Joker“ sowie ein Holdomat von Hugentobler installiert. Die Pâtisserie wurde mit einem Backofen von Manz, einem „PacoJet“, einem Speiseeiskonservator von Liebherr sowie einem weiteren „HiLight“-Salamander von Bartscher ausgestattet. Geschirr und Töpfe werden in einer „GS 502“ von Winterhalter gespült. Eine rundum durchdachte Sterne-Küche.

Reinhard Wylegalla

Das Profi-Konzept für die Draußen-Gastronomie

Outdoor-Umsatz an 300 Tagen im Jahr:

Tag und Nacht ein dichtes Dach über dem Kopf, angenehme Backgroundmusik, Licht, Heizung und Windschutz – alles aus einer Hand in TÜV-zertifizierter Qualität. Vom Pionier seines Fachgebiets mit 30jähriger Erfahrung in Konstruktion, Produktion und Planung für die Draußen-Gastronomie.



Bahama® JUMBRELLA® Großschirme in Nordwest- und Windschirmen® Sicherheitsgestaltungen

Bahama® HEATER schirmintegriert

Bahama® LIGHT schirmintegriert

Bahama® SOUND schirmintegriert

BAHAMA®

BECHER Textil- & Stahlbau GmbH
Postfach 31 01 81
D-51616 Dieringhausen-Rhld.
Tel: (0 22 61) 9 89 30
Fax: (0 22 61) 7 65 53
eMail: winik@bahama-jumbrella.de