

Gehobene Küche in Leipzig: Auerbachs Keller in der Grimmaischen Straße

Von Antonie Städter



Auerbachs Keller lädt zur Einkehr ein. Thomas Meinicke Lizenz

Leipzig - Den ersten großen Pluspunkt bekommt dieses Restaurant noch bevor wir überhaupt dort sind. Auerbachs Keller, da steckt Geschichte drin. Da war Goethe schon. Und Luther. Und wer weiß noch alles.

Auerbachs Keller im Herzen Leipzigs: Vor allem bei Touristen beliebt

Auerbachs Keller, da kann man mal gewesen sein. Ein Restaurant, das es schon vor fast 500 Jahren gegeben hat. Die Touristen lieben es. Die beste Werbung hat Dichturfürst Goethe dem Haus bereits vor vielen Jahren beschert - mit seinem „Faust“.

Mädler-Passage, Grimmaische Straße 2-4, 04109 Leipzig

Telefon: 0341/ 21 61 00

Netz: www.auerbachs-keller-leipzig.de

Eine amerikanische Studie soll sogar besagen, dass der mitten in Leipzigs Altstadt gelegene **Auerbachs Keller auf Platz fünf der bekanntesten Restaurants der Welt liegt**, wie es auf dessen Internetseite heißt. Hinter Gaststätten wie dem Münchner Hofbräuhaus oder dem Hard Rock Café in Los Angeles.

Nun mag es auch etliche andere Studien geben, die womöglich anderes aussagen. Aber Auerbachs Keller, auf welchem Platz auch immer, ist ein besonderer Ort. Also hin! Fragt sich nur: Hält dieses Haus in der schicken Leipziger Mädler-Passage, was es verspricht?

Wirtshausatmosphäre im „Großen Keller“

Es beginnt zumindest sehr professionell. Am Eingang werden wir schon erwartet, flugs zum Tisch geleitet und im Nullkommanichts mit einem Getränk versorgt. Der Service hier, das wird sich im Laufe des Abends bestätigen, ist lobenswert. Sicher, der „Große Keller“, wie sich der mit seinen zwei Salons 450 Plätze bietende Saal des Hauses nennt, ist nicht unbedingt ein Ort fürs Candlelight-Dinner.

Hier herrscht eher Wirtshausatmosphäre: ein bisschen Trubel, ein Kommen und Gehen, angeregte Gespräche. Und so schnell die Bedienung am Tisch ist, so schnell verschwindet sie oft auch wieder. Doch wenn sie prompt eine Weinempfehlung parat hat, auch andere hilfreiche Hinweise geben kann und das Essen dazu sehr flott auf dem Tisch steht wie in unserem Fall, gibt es nichts, worüber man meckern müsste. Gelernt ist eben gelernt.

Vorspeise im Auerbachs Keller: Wildramsuppe mit Champions und Kräuterschmand

Die Vorspeise untermauert den positiven Eindruck noch. Hier die cremig-würzige „Wildramsuppe mit Champignons und Kräuterschmand“ (6,70 Euro), die wunderbar wärmt und schon im Duft ein intensives Pilzaroma enthält. Und dort die sehr zarten „Sächsischen Räucherspezialitäten von Flugente, Reh und Landschwein mit mariniertem Blumenkohl“ (15,80 Euro), die den Fleisch-Fan ins Schwärmen geraten lassen. Ein Schälchen Butter und Baguette wird dazugereicht, während es bei der Suppe extra bestellt werden muss.

Die hausgemachten Rindsrouladen sind der Renner im Auerbachs Keller

Gutbürgerlich, klassisch regional und gern deftig, das beschreibt das Speisenangebot im Großen Keller wohl am besten. Dabei achtet man besonders auf die frische Zubereitung, sagt der gastronomische Leiter von Auerbachs Keller, René Stoffregen.

In der Küche wurde auf energiesparendes Nachtgaren umgestellt. „Unser Renner ist die hausgemachte Rindsroulade“, erzählt er. Diese wird - wie auch die täglich wechselnden Schmorbraten - in der Showküche im Saal angerichtet.

Große Dimensionen: 16 Köche, 1.000 Gäste am Tag im „Großen Keller“

An einem Abend seien 16 Köche allein für den Großen Keller zuständig, sagt der gastronomische Leiter. Das lässt die Dimensionen in der besonderen Gaststätte erahnen. Im Schnitt zähle man gut 1.000 Gäste am Tag, berichtet Stoffregen.

Eine riesige Küche ist dafür nötig, mit einer Kantine hat das dennoch nichts zu tun. Wobei noch zu erwähnen ist, dass nicht nur Roulade, Schnitzel und Co. angeboten werden, sondern auch Vegetarisches und sogar ein Gericht für Veganer.

Neben dem 1912 zusammen mit der Mädler-Passage erbauten Großen Keller gehören zu Auerbachs Keller die Historischen Weinstuben mit vier restaurierten Gasträumen aus dem 16. bis 19. Jahrhundert, unter anderem der durch den „Faust“ berühmt gewordene Historische Fasskeller.

In der Weinstube ist die Gourmetküche zu Hause

Für die Weinstuben, die sich bis Ende Februar in der Winterpause befinden, gibt es eine eigene Speisekarte - hier ist die Gourmetküche zu Hause. Und während Goethe den erst später errichteten Großen Keller nie zu Gesicht bekam, lassen die noch älteren Gasträume die lange Geschichte des Hauses spüren.

Doch auch im Saal legt man Wert auf den Erhalt des historischen Flairs. Die tollen riesigen Leuchter etwa seien noch original jene, mit denen er vor gut hundert Jahren eröffnet wurde, so René Stoffregen. Die Bögen der Gewölbedecke geben dem Raum ein stimmungsvolles Ambiente. Da schmeckt das Hauptgericht gleich noch besser als ohnehin schon.

Der kulinarische Höhepunkt dieses Abends sind jedenfalls die „Medaillons vom Rehrücken mit Rotweinsauce, Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelgratin“ (26,20 Euro), die mit dem kräftigen Rioja gut harmonieren. Die Medaillons, auf Wunsch medium gegart und zarter als zart, sind eine Wucht! Ein stimmiges Gericht, bei dem zudem das Gratin sehr positiv auffällt.

Hauptgang überzeugt im Auerbachs Keller: Gratin als Beilage sahnig-knusprig

Dieses wird auch auf der anderen Tischseite serviert - und zwar als Beilage (die im Übrigen selbst gewählt werden kann) zu „Glacierten Lammrückenfiletwürfeln mit Bohnen-Tomatenragout und Birnenspalten in Thymiansauce“ (19,90 Euro). In seiner Gesamtheit kommt diese Zusammenstellung nicht ganz so ungewöhnlich daher, wie sie klingt.

Das mag daran liegen, dass der Thymian dominiert. Auch hier ist den Köchen um Küchenchef Sven Hofmann ein gutes Gericht gelungen: das Fleisch mit nur dezentem Lammgeschmack, die Bohnen schön bissfest, das Gratin sahnig-knusprig. Wobei: Die Birnen wären auch verzichtbar.

Dessert mit regionaler Note: Geeiste Leipziger Lerche

Während an mehreren Nebentischen angeregt Englisch gesprochen wird - rund 80 Prozent der Gäste sind laut Stoffregen Touristen -, wird uns auch schon das Dessert serviert. Dabei werden die Besonderheiten dieses Ortes ausgespielt. Denn einerseits gibt es eine „Geeiste Leipziger Lerche mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce“ (8,10 Euro) - in Anlehnung an den Gebäckklassiker aus der Stadt. Uns war gar nicht bewusst, welche harmonische Kombination jene aus Limone und Himbeer ist!

Und beim zweiten Nachtisch, ebenfalls empfehlenswert, kommt das hiesige Faust-Thema zum Zuge, jedenfalls beim Namen: „Hausgemachte Mephisto-Torte mit Schokoladenmousse, Gewürzkirschen, Kumquats und Vanilleeis“ (8,60 Euro). Ein sehr guter Abschluss eines Menüs, das man sich gerne wieder schmecken lässt. (mz)

Quelle:

<https://www.mz.de/mitteldeutschland/leipzig/gehobene-kuche-in-leipzig-aerbachs-keller-in-der-grimmaischen-strasse-2089342>