



Besser arbeiten in der neuen Küche können Christopher Winkler, Marcel Dornheim und Küchenchef Sven Schlegelmilch (v. l.).

Fotos (2): frankphoto.de

Steuergeschenk reinvestiert

Die Sanierungsarbeiten im Neundorfer Gasthaus „Goldener Hirsch“ sind abgeschlossen. Vor allem im Küchenbereich wurde eine sechsstellende Summe investiert.

Von Ruth Schafft

Suhl-Neundorf – Die dreimonatigen Sanierungsarbeiten im Gasthaus „Goldener Hirsch“ sind abgeschlossen, und so konnte vor wenigen Tagen in dem 2002 mit dem Sühler Denkmalpreis ausgezeichneten Haus wieder geschäftige Normalität einziehen. Aufatmen bei Andreas Sommer-Kessel, dem Operations-Manager, und dem Gastro-Team, das an die 30 Mitarbeiter zählt, einschließlich Teilzeitkräfte. „Die drei Monate waren keine leichte Zeit, schließlich wurden alle Arbeiten während des laufenden Geschäftes durchgeführt“, sagt Sommer-Kessel und würdigt die Akzeptanz und Toleranz gleichermaßen von Gästen wie von Mitarbeitern.

Die umfangreichen Arbeiten spielten sich sowohl vor als auch hinter den Kulissen ab. Der Wintergarten erhielt mit einem kleinen Anbau nunmehr einen separaten Zugang vom Garten. Schokobraune Tapete, aufgepeppt mit goldenen Tropfen – der Gast wird von einem edlem Colani-Design empfangen. Und auch im Restaurant gingen in den

vergangenen Wochen die Handwerker ein und aus. Neuer Farbstrich an den Wänden, neue Lampen, aufpolierter Fußboden und eine neue Schanktechnik für den Tresen, benennt der Operations-Manager den Arbeitsumfang in diesem Bereich.

Dennoch, all diese Arbeiten nehmen den geringsten Anteil an der aktuellen Investition ein. Was sich während der Sanierung innerhalb der altherwürdigen Mauern vollzog, fand weitgehend „unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt“, erklärt Andreas Sommer-Kessel. Die Investitionen galten vor allem der Hauptküche. Sämtliche Geräte wurden ausgetauscht und durch moderne ersetzt. Induktionsherde, Niedriggarkocher, Schockfroster. „Das Neueste, was der Markt hergibt“, so der Chef. Die Kü-

stimmte gewesen. Durch die moderne technische Ausstattung wird der Energieverbrauch deutlich gesenkt, was als Plus für die Umwelt zu Buche schlägt. Das, so Sommer-Kessel, sei die eine Seite der Medaille, die andere: „Mit dem jetzigen Standard können wir den Gästen neue, auf modernsten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen basierende Gerichte anbieten, die nun mit dem neuen Garverfahren möglich sind.“

Für die sieben Köche des Hauses bricht damit quasi ein neues „Zeitalter“ an, für das sie sich während der Bauphase fit gemacht haben. Schließlich verlangt ein Induktionsherd eine andere Arbeitsmethodik als ein Gasherd. Und dass sich mit der Umgestaltung und Erweiterung des Küchenbereiches auch die Ar-

beitsbedingungen der Mitarbeiter, die während des Umbaus die Gäste aus der kleinen Frühstücksküche versorgt haben, verbessert haben, ist ein weiterer wesentlicher Aspekt.

„Die gesamte Investition, für die zum Großteil Sühler Firmen beauftragt wurden, bewegt sich in einem hohen sechsstelligen Bereich“, erklärt Sommer-Kessel und verweist in diesem Zusammenhang auf die von der Bundesregierung 2011 eingeführte Mehrwertsteuersenkung in der Hotellerie. Diese Ersparnis wollte man an die Gäste weiterreichen, „sozusagen als Dankeschön für die jahrelange Treue, die unserem Haus zuteil wird“, verweist Andreas Sommer-Kessel auf die wachsende Zahl der Restaurantgäste sowie die durchschnittlich 75-prozentige Zimmerauslastung. Das Gasthaus verfügt über 50 Zimmer.

Mit den Investitionen in moderne Küchen- und Kühltechnik im sehr hohen sechsstelligen Bereich soll das Engagement des Eigentümers – der „Goldener Hirsch“ gehört wie der „Aspen“ und das „Business-Vital-Hotel“ zur Thurmann-Gruppe – in diesem Jahr keineswegs erschöpft sein. Auf dem Sanierungsplan des Viersterne-Hauses stehen ferner die Modernisierung der Zimmer im Gästehaus und der Bau einer weiteren Toilettenanlage für den Wintergarten. Summa summarum ein großes Vorhaben im 20. Jahr des (neuen) „Goldener Hirsch“ und, so Sommer-Kessel, „ein deutliches Zeichen dafür, dass sich die Familie Thurmann als Eigentümerin in Suhl festhält“.

Aus der heimischen Wirtschaft

Heute: Gasthaus „Goldener Hirsch“

che erhielt außerdem einen neuen Anbau für Lagerung und moderne Gefrierzellen sowie eine eigene Trafostation. Mit diesen Maßnahmen, so Sommer-Kessel, seien zum einen den stetig veränderten Hygienevorschriften entsprochen worden, zum anderen „reagieren wir damit auf das steigende Gästeaufkommen in unserem Haus.“ So langsam sei man an die Kapazitätsgrenzen gestoßen. Ebenso seien die Investitionen von ökologischen Erfordernissen be-



Die Handwerker legten in der vergangenen Woche letzte Hand im Restaurant an – dieses bekam unter anderem neue Lampen.