

LUISENHOF, DRESDEN

Alles andere als ein Geheimtipp ist Schumanns Luisenhof in Dresden, den Familie Schumann zusammen mit über 50 Mitarbeitern führt. Benannt nach der sächsischen Kronprinzessin Luise von Sachsen, liegt das Café-Restaurant Luisenhof hoch über den Dächern der Stadt an der Bergstation der Dresdner Seilbahn. Dementsprechend atemberaubend ist der Blick vom „Balkon Dresdens“ - Fensterplätze und die Terrasse sind begehrt.

Das Haus kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. 1895 öffnete es für Gäste. Bis zu 200 Personen finden in den Räumlichkeiten Platz - Stammgäste, Dresdner, Touristen und auch viele Prominente genießen die persönliche Atmosphäre und die kulinarischen Köstlichkeiten des Küchenteams.

Der Luisenhof setzt auf ausgewählte Produkte und überzeugt mit feinen Spezialitäten mit mediterranem Einfluss. Auch gutbürgerliche Gerichte und sächsische Klassiker findet man auf der Karte. Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Gerichte rund um das Jahr: raffinierte Spargelgerichte im Frühling, Grillgerichte im Sommer bis hin zu Wildgerichten. Auch für Kuchen- und Tortenfans wird bestens gesorgt: Täglich bestückt die hauseigene Patisserie eine rund drei Meter langen Kuchentheke mit zahllosen süßen Versuchungen.

DETAILS:

Regionale Küche mit mediterranem Einfluss in familienfreundlichem Restaurant mit Terrasse und Panoramablick.

GERÄTETECHNIK:

2 GENIUS^{MT} 20-11
1 GENIUS T 10-11



LUISENHOF, DRESDEN

Alljährliches Highlight und die Spezialität des Hauses ist unbestritten das Gänseessen, das von Oktober bis Dezember zahlreiche Gäste anlockt. Im Luisenhof tranchiert der Küchenchef die Gans sogar persönlich am Tisch. Und das kommt bei den Gästen an. An einem Tag schickt die Küche mitunter 50 Gänse. So werden pro Saison im Luisenhof insgesamt um die 2000 ganze Gänse serviert. Seit 2012 arbeitet der Luisenhof mit Eloma Kombidämpfern. Ein Genius T 10-11 und zwei GENIUSMT 20-11 stehen in der Restaurantküche. „Unsere Kombidämpfer sind ständig in Gebrauch“, meint Marcel Jäpel, Küchenchef im Luisenhof. „Mit den zwei großen Kombidämpfern können wir zeitgleich bis zu 32 Gänse braten, im 10-11 Tischgerät passen noch 10 Gänse zusätzlich. So erreichen wir die großen Mengen, die wir für den Service in Stoßzeiten benötigen.“

„Den Garprozess haben wir natürlich programmiert - das geht vor allem beim GENIUSMT schön einfach und schnell. Ein Antippen genügt jetzt und unser Gänseprogramm läuft automatisch ab. So kommen unsere Gänse jedes Mal perfekt aus dem Kombidämpfer - zart auf den Punkt gegart. Besonders zufrieden sind wir mit der Gleichmäßigkeit. Auch bei Vollbeschickung ist die Haut gleichmäßig gebräunt, so wie der Gast sie sich wünscht“ meint Marcel Jäpel weiter. Und die Gästezahlen bestätigen dies.



„Mit den zwei großen Kombidämpfern können wir zeitgleich bis zu 32 Gänse braten, im 10-11 Tischgerät passen noch 10 Gänse zusätzlich. So erreichen wir die großen Mengen, die wir für den Service in Stoßzeiten benötigen.“ „Den Garprozess haben wir natürlich programmiert - das geht vor allem beim GENIUS MT schön einfach und schnell. Ein Antippen genügt jetzt und unser Gänseprogramm läuft automatisch ab. So kommen unsere Gänse jedes Mal perfekt aus dem Kombidämpfer - zart auf den Punkt gegart. Besonders zufrieden sind wir mit der Gleichmäßigkeit. Auch bei Vollbeschickung ist die Haut gleichmäßig gebräunt, so wie der Gast sie sich wünscht“

*Marcel Jäpel,
Küchenchef im Luisenhof*