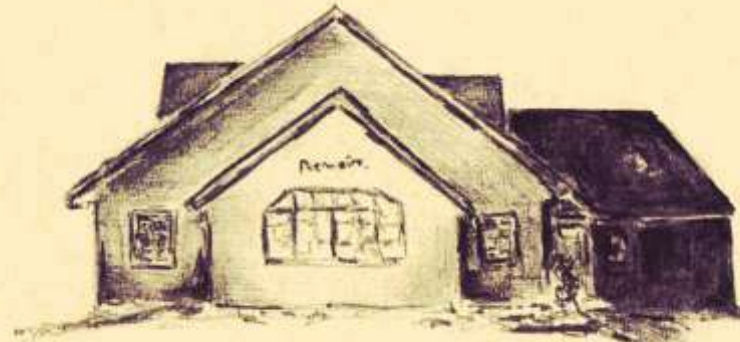


1993-2023



30 Jahre

Renoir.
Restaurant



Zeichnung: Annett Barnitzki, geb. Baldauf

30 Jahre

Renoir.
Restaurant

Eine kleine Zeitreise

1993-2023



Wir gratulieren herzlich
zum **30.** Jubiläum.

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.*
Johann W. von Goethe

Die Autohaus Meinhold GmbH aus Auerbach
gratuliert dem Restaurant Renoir,
den Gründern, der Geschäftsleitung
und allen Mitarbeitern ganz herzlich

zum 30. Jubiläum

und wünscht für die Zukunft alles Gute,
weiterhin viele kreative & innovative Ideen
sowie eine sorgenfreie, schöne Zeit.

Auch wir feiern in diesem Jahr unser 45-jähriges Jubiläum.
Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von immer wieder
neuen Angeboten in unseren Häusern begeistern.

AUTOHAUS
Meinhold
– einfach doppelt gut!

www.autohaus-meinhold.de

Werkstraße 6
08209 Auerbach
Tel.: 03744 250 70



Nutzfahrzeuge
Service



SKODA
Service



Audi
Service

Meinholdstraße 1
08209 Auerbach
Tel.: 03744 188 10

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

dieses Jahr begehen wir ein besonderes Jubiläum: „**30 Jahre Restaurant Renoir**“.

Das ist Anlass genug zu einem kleinen Rückblick auf die vergangenen Jahre.
Mit dieser Broschüre möchten wir langjährige und auch neue Gäste zu einer kleinen Zeitreise einladen.

Es begann im Jahre 1992:

Meine Eltern Elke und Eberhard Baldauf haben 18 Jahre lang im damaligen Ferienhaus der Reichsbahn in Schnarrtanne als Angestellte gearbeitet. Als dann dort die Lichter ausgingen, beschlossen Sie sich selbstständig zu machen. Nun sollte es also das eigene Restaurant werden, welches an das vorhandene Wohnhaus in Schnarrtanne angebaut wurde. Schon ein Jahr später im Juli 1993 stand bereits die Eröffnung an.

Mein Vater war seit seiner Jugend begeisterter Hobbymaler. Anfang der 90er Jahre interessierte er sich besonders für französische Impressionisten. Er begann vorwiegend Renoir zu kopieren. So kam die Idee, das Restaurant nach „Renoir“ zu benennen und „Genuss und Kunst“ zu vereinen. Bis heute schmücken seine Bilder „nach Renoir“ unsere Gasträume. Ebenso entstand im Keller eine kleine Ausstellung mit Kopien anderer Künstler sowie seiner eigenen Werke.

Ich möchte meinen Eltern an dieser Stelle den allerhöchsten Respekt und auch Dank aussprechen, dieses Risiko damals eingegangen zu sein. Sie hatten es sicherlich nicht einfach mit Ihrem Konzept sich auf dem Markt zu behaupten. Aber Sie haben es geschafft sich über die Jahre zu etablieren und einen „guten Ruf“ zu erlangen.

Im Jahre 2010 kam ich nach Wanderjahren in der Gastronomie in die Heimat zurück und übernahm das Geschäft meiner Eltern, die mir bis heute mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Ganz besonders möchte ich mich an dieser Stelle bei allen Mitarbeitern bedanken, die in den vergangenen 30 Jahren in unserem Hause tätig waren:

Mein jetziges Team:

Karina Wolf (seit 1993)
Ulf König (seit 2013)
Sandra Modes-Wilde (seit 2022)

Langjährige Mitarbeiter:

Ursula Meinel (1994-2010)
Katrin Jähn (2004-2010)

Weitere Mitarbeiter und Aushilfen:

Peter Ciba, Enrico Bloch, Ivonne Schlosser,
Franziska Spranger, Michael Schmelzer,
Danilo Kempf

Nun viel Spaß beim Lesen dieser Broschüre, wir freuen uns auf die nächsten Jahre mit Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

André Baldauf
Gastgeber

Elke & Eberhard Baldauf

TELEGRAMM		15. 12 93	DEUTSCHE POST	
Aufnahme		LX 103	Eckstadt	
Tag:	Monat:	Jahr:	Tag:	Jahr:
Eberhard Baldauf		Schönheider Str.		
Schnarrtanne		365943		
Telegramm aus Frankfurt/Main / Fernsp.				
Zur Geschäftsöffnung nach der die Zukunft unsere besten Wünsche Wolfgang Ingrid und Angela				
Für ähnliche Rückfragen				
Hinweis: Ein mit dem Zusatz TF oder TLX gekennzeichnetes Aufgebot soll als Wahl- oder Auktionsbetriebs für Abnehmer sein.				

Glückwünsche zur Neueröffnung 1993

15.7.93
 Liebe Elke!
 Lieber Eberhard!
 Sehr herzlich gratulieren wir Euch zur Eröffnung Eures Restaurants und Cafés "Renoir".
 Wir wünschen Euch von ganzem Herzen für die Zukunft beste Gesundheit, viel Freude, immer nette Gäste und eine gute Zusammenarbeit mit Katrin.
 Mit lieben Grüßen
 Eure Fauike
 Hausi Wolf.



Glücklich ist einer, der sich bei Sonnenaufgang über die aufgehenden Sterne freut.
 ALBERT LUDWIG BALLING

Gaststätte "Denoir"
 Fam. Eberhard Baldauf
 Schönheiderstr.
 Schnarrtanne



Wir wünschen Euch einen guten Start und immer viele zufriedene Gäste an denen auch Ihr ein bißchen Freude habt!
 Es grüßen Euch ganz herzlich Simone, Valeri und Zvezde sowie Jürgen u. Ina Fuchs

Glückwünsche zur Neueröffnung 1993

Impressionen des fertiggestellten Restaurants



Renoir.
Inhaber E. Baldauf
Schönheider Straße 38 A
08209 Schnarrtanne
Telefon: 03744 / 215119

Renoir.
Restaurant & Café

Gesamtherstellung: **Dick-Foto** · Badestieg 20 · 08265 Erbach/Vogtl. · Tel. 037422/5520

unser erstes
Hausprospekt 1993

Pierre-Auguste Renoir, 1841-1919, war ein herausragender französischer Maler des Impressionismus, dessen Werke zum Heitersten und Beglückendsten gehören, was die Malerei hervorgebracht hat. Das Wandgemälde am Eingang und die Bilder an den Wänden wurden nach Renoir gemalt und unterstreichen den Namen unseres Restaurants.

Unser Haus befindet sich in einem Urlaubsort des Vogtlandes, umgeben von Wäldern. Die Höhenlage von ca. 700 Metern bietet dem Gast eine herrliche Fernsicht bis in das Thüringer Land.

Die gesamte Einrichtung wurde in Kirschbaum patiniert gestaltet. Der Gastraum mit 20 Plätzen, ein Erker für 10 Personen, sowie ein Separée mit 8 Plätzen erwarten Ihren Besuch.

In unserem Restaurant bieten wir vorwiegend Gerichte der klassisch französischen und internationalen Küche. Genießen Sie die angenehme Atmosphäre und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Entwurf für das Porzellan von Frank Baldauf

BAUSCHER.
Porzellanfabrik Wieden (Gefh. Bauscher)
Zweigfabrikation der Hüttenwerk AG Aktiengesellschaft
Obere Bauscher-Str. 1, D-94631 Wieden 1, Oberpfalz
Telefon 03971 42-0, Telefax 32-102
Telex 53072, Telexgruppe Bauscher Wiedenberg

Bauscher Postfach 1160 D-94691 Wieden 1, Germany

ELEKTRO MÜLLER
DR.-WILHELM-KUELZ-STR. 48
D-9700 AUERBACH/VOSTLAND

LIEFERSCHEIN.
Rechnungs-Nr. 342485 Auftrags-Nr. 401723 Datum 05.05.93
Lieferant: BAHN FREI HAUS Z.U.L.
Best. Nr. 28.04.93

BAUSCHER.
Bavaria
Germany

Lieferschein
der Fa. Bauscher



Auszug aus der ersten Speisekarte zur Eröffnung 1993

Spezialitäten der klassisch-französischen Küche

Côtelettes de saumon
Lachskotelett DM 26,50
Gebratenes Lachskotelett mit Sauce Mouseline nappiert und Kaviar garniert, dazu servieren wir Petersilienkartoffeln und Salatteller

Côtelettes de Saumon grillées
Lachskotelett überbacken DM 27,00
Lachskotelett gemehlt gebraten, mit gebutterten Garnierschwänzen und Sauce Choron gratiniert, anbei Pommes frites und Salatteller

du sandre à la provençale DM 28,50
erfriet auf Provenzalische Art
In Court Bouillon gargezogen, leicht mit Knoblauch gewürzt, nappiert mit geschmorter Tomate und mit Emmentaler gratiniert, dazu eine Garnitur von Sardellen, serviert mit Pommes isolées und kleinen Salatteller

du sandre avec des Morilles à la crème DM 30,00
Jerfriet mit Morchel-Rahmsauce
In Wurzelsud pochirt, angerichtet mit hausgemachten Lauchnudeln und Salatteller

Filet de sole Nabuchu DM 32,00
Seezungenfilet Nabuchu
Original Nordsee-Seezungenfilet, pochirt und auf hausgemachten Champignonnudeln angerichtet, überzogen von einer Weißweinsauce Hollandaise, mit gedünsteten Spinat und Emmentaler gratiniert, dazu ein Salatteller

Filet mignon Chasseur DM 24,--
schweinsendersteak auf Jägerart
Zwei Steaks mit Schinkenspek gespickt, an Jägersauce und Morchelstirnbal

du sandre à la provençale DM 28,50
derfriet auf Provenzalische Art
In Court Bouillon gargezogen, leicht mit Knoblauch gewürzt, nappiert mit geschmorter Tomate und mit Emmentaler gratiniert, dazu eine Garnitur von Sardellen, serviert mit Pommes isolées und kleinen Salatteller

Filet du sandre avec des Morilles à la crème DM 30,00
Zanderfilet mit Morchel-Rahmsauce
In Wurzelsud pochirt, angerichtet mit hausgemachten Lauchnudeln und Salatteller

Filet de sole Nabuchu DM 32,00
Seezungenfilet Nabuchu
Original Nordsee-Seezungenfilet, pochirt und auf hausgemachten Champignonnudeln angerichtet, überzogen von einer Weißweinsauce Hollandaise, mit gedünsteten Spinat und Emmentaler gratiniert, dazu ein Salatteller

Vorspeisen

Crustacés Thermidor DM 9,--
Krabben Thermidor
Krabben in Butter angeschwenkt und mit Cognac flambiert, mit einer leichten Senf-Käsesoße überbacken

Coquilles saint-jacques à la parisienne DM 15,--
Jakobmuscheln auf Pariser Art
Muschelschalen mit Mornay-Soße, frischen Champignons, und geriebenen Käse überbacken

Suppen

Soupe à l'oignon au gratin DM 6,50
Überbackene Zwiebelsuppe
mit geriebenen Emmentaler überbacken und Baguette

Soupe de poisson à la bouillabaisse DM 9,50
Fischeuppe zubereitet nach Art Bouillabaisse
eine französische Spezialität, hergestellt aus verschiedenen Fischsorten

Filet de boeuf sauté Stroganoff DM 28,00
Rinderfilet Stroganow
Filetscheiben in Butter sautiert, angeschwenkt mit frischen Champignon, Gurke und saurer Sahne, serviert mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Salatteller

Filet de boeuf en mousseline bourguignonne DM 30,00
Rindsendensteak mit Burgunderschaum
Rindsendensteak mit feinem Burgunderschaum gratiniert, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelkroketten und einen Salatteller

Steak au poivre DM 30,00
Pfeffersteak
Rindsendensteak auf einer Pfeffersauce, hergestellt aus einer mit Cognac abgeläuchten Demi-glace und mit Sahne verfeinert, garniert mit panierten Champignonscheiben, dazu Kartoffelgratin und Salatteller

Renoir.

Gutscheine und Guest-Check



Angaben zum Nachweis der Höhe und der tatsächlichen Veranlassung von Bewilligung/Einwendung!

Tag der Bewilligung	Renoir Restaurant & Café	
Bewilligte Person(en)		
Art der Bewilligung		
Höhe der Aufwendungen		
<input type="checkbox"/> bei Bewilligung in Gattestufe <input type="checkbox"/> in anderen Fällen auf unentgeltlich gelieferte Bewilligung		
Ort	Datum	Unterschrift

* Gültig bis Ende 2016 (ab 2017)

Anzeige



Schiefer: das ist der Stoff, der unseren Weinen Charakter verleiht.

Wir machen **reinrassige Rieslinge**, die **unverfälscht ihr Terroir wiedergeben** - mit lebendiger Fruchtigkeit, eleganter Mineralität und vielschichtiger Aromatik. **Naturnah - seit 2019 auch biologisch** (Kontrollstelle seit 08/2019: GFRS DE-ÖKO-039) **angebaut, spontanvergoren und 100% vegan vinifiziert**. Genuss pur! Unsere Weine finden sowohl bei anspruchsvollen Privatkunden als auch in Sterne-Restaurants wie z.B. dem GARANIUM *** in Kopenhagen oder dem ALOIS ** im Dallmayr in München. **Die Fachpresse bewertet unser Weingut mit 3-4 Sternen**. Entdecken Sie den Moselriesling neu und **seien Sie auch gespannt auf edle Weissburgunder-Weine aus unseren Schiefersteillagen** Wir freuen uns auf Sie!

Wir gratulieren Familie Baldauf und Team ganz herzlich zum 30-jährigen Bestehen desRENOIR's

Ihr Weinmacher Martin Conrad und Team

Weingut Martin Conrad * Moselweinstraße 133 * 54472 Brauneberg/Mosel
Tel: 06534-9398-0 * Fax: 9398-55 * www.martinconrad.de



Neptunweg 9
82205 Gilching
Telefon (08105) 42 49
Telefax (08105) 18 22
Bürozeit:
Montag bis Donnerstag
9.00 bis 14.00 Uhr

FEINSCHMECKER-SEMINARE EXQUISITE KÜCHE
Kochseminare für Hobbyköche, Feinschmecker-Reisen und Weinseminare

GERTRUD LIEBHABER

Restaurant Renoir
z. Hd. Herrn Baldauf
Schönheider Str. 38 A

08209 Schnarrtanne

Gilching 29. Juli 1994

Sehr geehrter Herr Baldauf,

Am 14. Juli feierte ich zusammen mit meinem Mann und meiner Mutter meinen Geburtstag bei Ihnen. Wir waren alle drei sehr zufrieden.

Aus diesem Grund habe ich mir erlaubt, Ihr Restaurant den beiden Gourmet-Zeitungen "Der Feinschmecker" und "VIP" zu empfehlen.

Vielleicht berücksichtigt Sie auch der Michelin-Führer in seiner Ausgabe 1995.

Weiterhin viel Erfolg und

freundliche Grüße

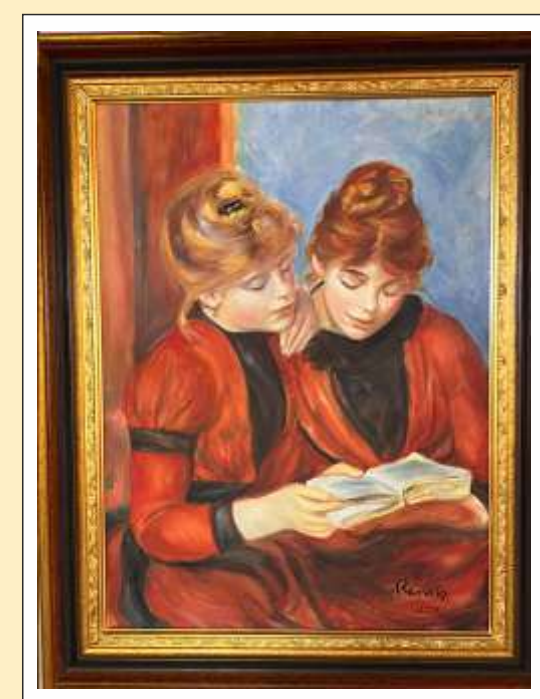
Feinschmecker-Seminare Exquisite Küche

Gertrud Liebhaber
Gertrud Liebhaber

Anlage



Bankverbindung: Raiffeisen



Série de les nourritures
Speisenfolge

Vol-au-vent de ris de veau à la régence
Blätterteig von Kalbsmilchbraten
nach Regentischartsort

Purée Saint Germain
Grüne Erbsensuppe

Filet de sole aux champignons
Seezungenfilet mit Champignon

Filet d'agneau avec des haricots verts
Lammfilet mit grünen Bohnen

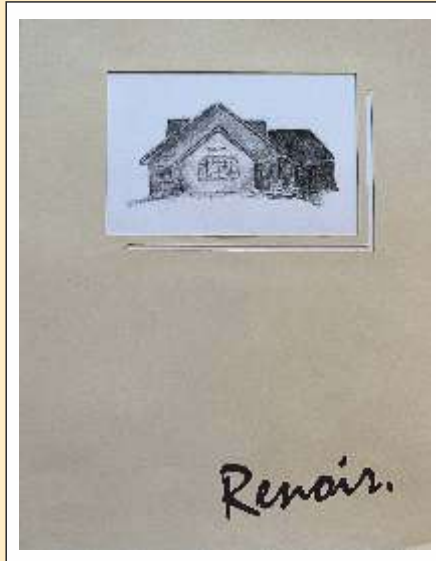
Bombe Marie-Louise
Eisbombe Marie-Louise

Framages divers
verschiedener Käse

1990er *Paully Tanti*
Baron de Lohausen, Lohr
1900er *Cresson Hamiltage*
"Dames de Thalesher"
Paul Jakobst, Röhre

Restaurant Renoir, Schnarrtanne
Samstag, den 21. September 1996

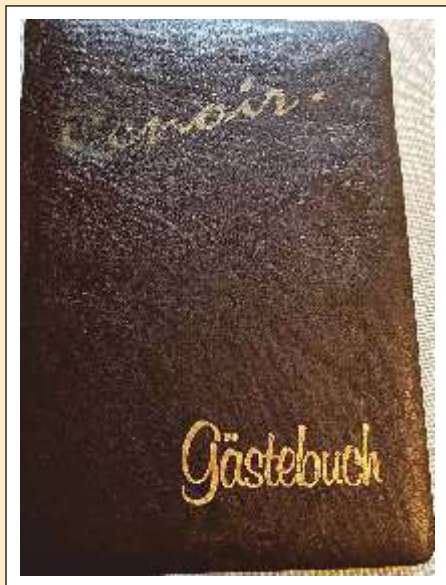
Unser Gästebuch und erste Speisekartenhüllen



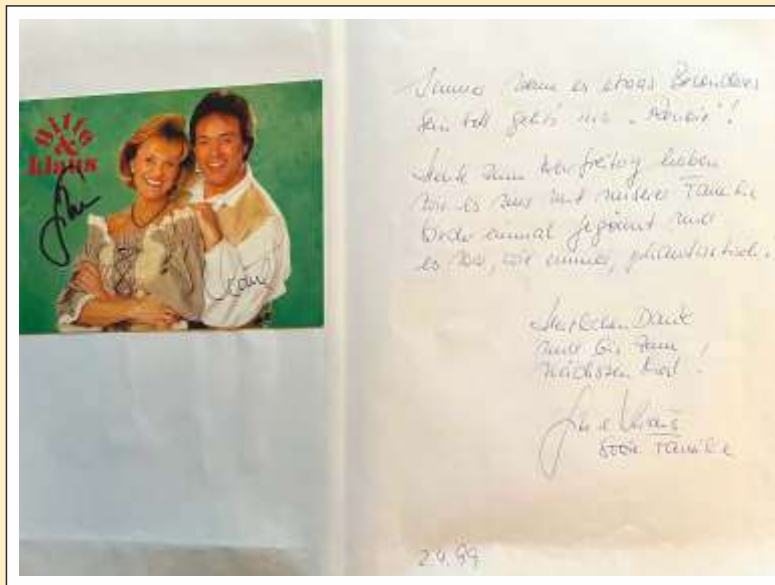
Speisekartenhülle Passepartout



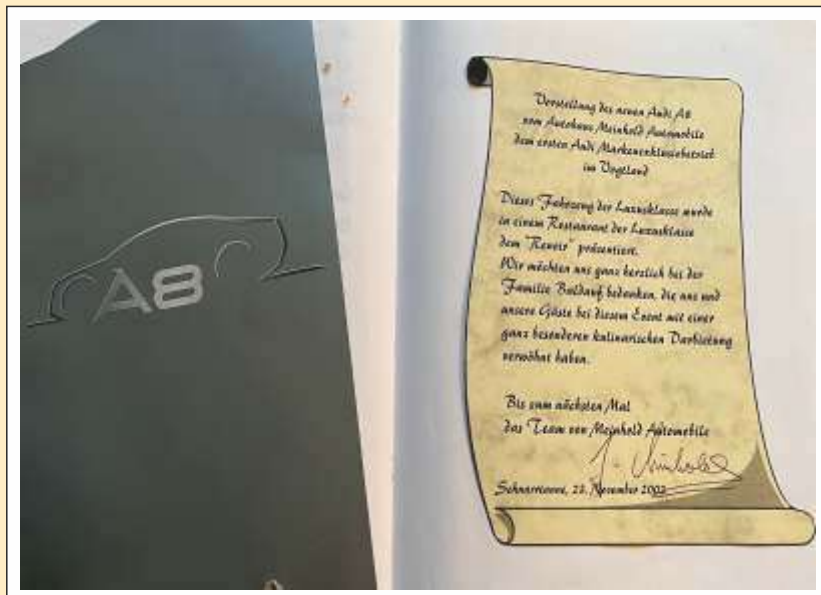
Bild von Albert Hennig



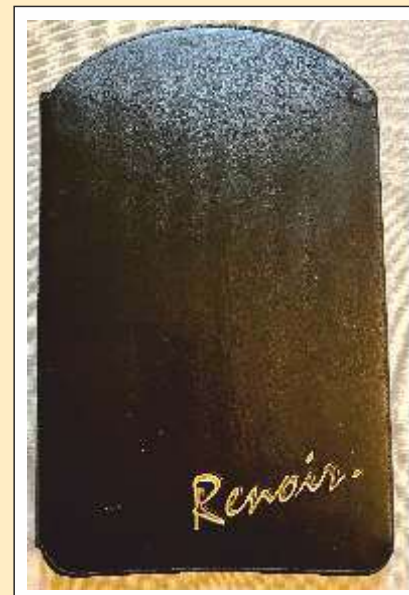
das Gästebuch



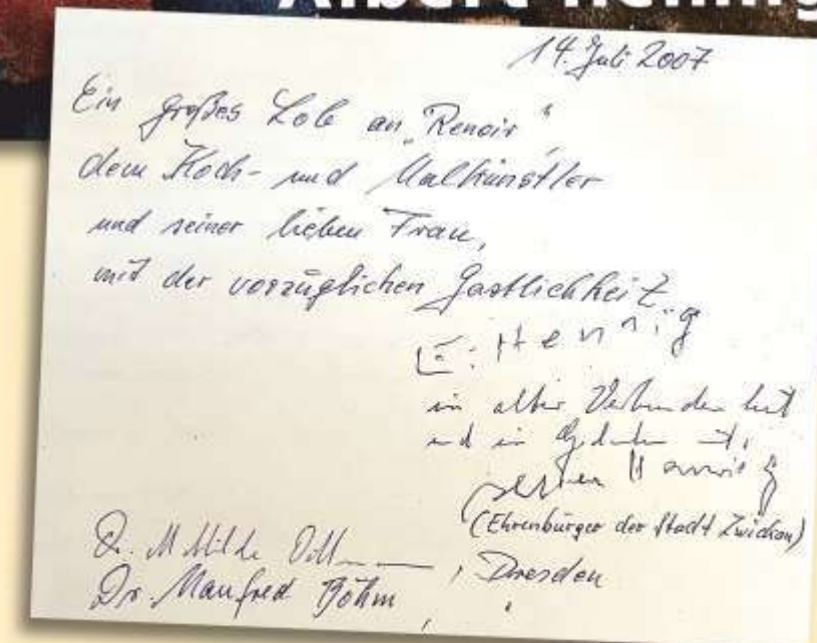
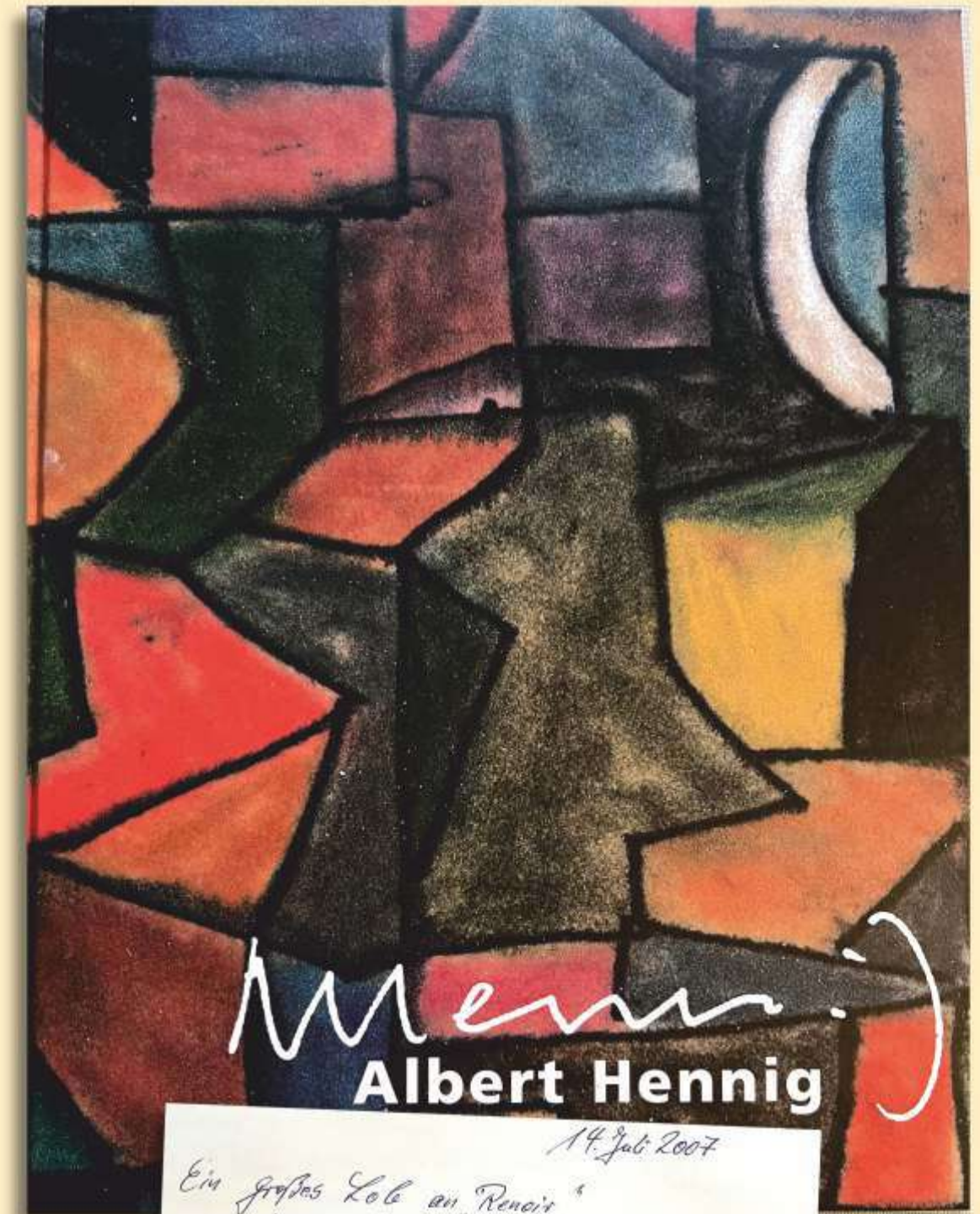
Eintrag von Gitte und Klaus 1999



Eintrag Autohaus Meinhold, Vorstellung Audi A8 2002



Speisekartenhülle aus Leder



Eintrag ins Gästebuch von Albert Hennig, Bauhauskünstler und Ehrenbürger der Stadt Zwickau

Selbst gemalt! Ein Renoir vom Gastwirt



Gastwirt Eberhardt Baldaut (50) zeichnet hier Renoirs „Die beiden Schwestern“ (Original 1889). Foto: PETERMANN

Zwei herrliche Originalgemälde, nur von Experten zu unterscheiden. Unglaublich: Eines hat ein sächsischer Gastwirt gemalt! Das LINKE Gemälde zeigt Auguste Renoir (1841 bis 1919) im Jahr 1880/81 in Paris. Titel: „Frühstück der Rudeurs“. Die Frau, die vorn links mit einem Hund spielt, ist Aline Changoit, Renoirs spätere Frau. Das Kunstwerk von unschätzbarem Wert, hängt heute in der Phillips-Kollektion, Washington. Das RECHTE Gemälde hängt im französischen Restaurant „Renoir“ in Schnarrtanne (Vogtland). Der talentierte Gastwirt Eberhardt Baldaut (50) hat es selbst gemalt. „Ich zeichne schon seit meiner Jugend, habe Kurse in der Volkshochschule besucht.“ Inzwischen hat er sich auf Renoir spezialisiert. „Wegen der frühen Motive.“ Die Kopien verkauft er. „Das Frühstück der Rudeurs“ kostet 6600 Mark.

Gezeichnet nach einem Kunstbildband. Auf der Kopie von Baldaut stimmt jedes Detail. Preis: Nur 4600 Mark.



Artikel BILD-Zeitung 1998

Lokaltermin

Koch- und Malkunst in Kopie und Original

„Renoir“ in Schnarrtanne: Frankreich läßt grüßen

Artikel Freie Presse 1998



Das „Renoir“ auf der Schönheider Straße 235 in 08209 Schnarrtanne (Telefon/Fax: 03744/215119) ist dienstags von 18 bis 22 Uhr, mittwochs, donnerstags und freitags von 11.30 bis 14 und von 18 bis 22 Uhr sowie samstags und sonntags von 11.30 bis 22 Uhr geöffnet. Foto: Wolfgang Schmidt



Anzeige

Rundum abgesichert

Kreditkarte Gold

mit Reisekranken- & -Rücktrittsversicherung

Sparkassen-Kreditkarte mit flexibler Rückzahlung

sparkasse-vogtland.de/kreditkarte



Sparkasse Vogtland

Das letzte Dinner auf der Titanic 1998

„Titanic“-Boom: Das letzte Menü und eine Fichtner-Zeichnung

Von SVEN GÜNTHER

Der Film „Titanic“ bleibt ein Knüller. Über acht Millionen Menschen sahen den 200-Millionen-Dollar-Streifen in deutschen Kinos. Jetzt wird auch im Vogtland und im Erzgebirge mit der „Titanic“ Geld verdient.

In Schnarrtanne/Vogtland bietet Eberhardt Baldauf (50) in seinem französischen Restaurant „Renoir“ den Gästen das „Titanic-6-Gang-Menü“ an. Der Koch: „Für 55 Mark kann man bei uns dasselbe essen, was die Kellner am 15. April 1912 kurz vor dem Untergang serviert haben.“ Zum ersten Gang gibt es Wachtelei in Aspik mit Kaviar und eine Salatgarnitur,

dazu 1996er Beujolais blanc. Der zweite Gang besteht aus einer Grünen Erbsensuppe. Baldauf: „Dann kommen Krabben, Lendenschnitten mit Morcheln und Obstsalat.“

Wer das Menü genießen will, muß unter 03744/21 51 19 vorbestellen.

★★★ Auch Karikaturist Ralf Alex Fichtner („RAF“) befaßt sich mit dem Thema: Er hat ein Bild zum Titanic-Untergang gezeichnet. Ab Sonntag ist es in der Schwarzenberger Galerie „Art Aue“ zu sehen. Dort stellt er seine Arbeiten gemeinsam mit denen seines Sohnes Alexander Fichtner („AF“) aus.

DAS LETZTE DINNER AUF DER TITANIC



ORIGINAL - MENÜ 1912

ERSTER GANG - HORS D'OEUVRE
Oeufs de caille en aspic et caviar

ZWEITER GANG - POTAGE
Potage Saint Germain

DRITTER GANG - POISSON
Homard Thermidor

VIERTER GANG - ENTREE
Tournefos aux morilles

FÜNFTER GANG - SORBET
Punch Russe

SECHSTER GANG - RÔTI
Cailles aux cerises

SIEBTER GANG - LÉGUME
Asperges printanières, sauce hollandaise

ACHTER GANG - ENTREMETS
*Macedoine de fruits
Oranges en surprise*

NEUNTER GANG - DESSERT
frisches Obst und Käse

NACH DEM DINNER
Kaffee, Zigarren

MENÜ IM RENOIR 1999

ERSTER GANG - HORS D'OEUVRE
*Oeufs de caille en aspic et caviar
Wachtelei in Aspik mit Kaviar
und einer Salatgarnitur
Weinempfehlung:
1997er Riesling A.C.
Elsass - Frankreich*

ZWEITER GANG - POTAGE
*Potage Saint Germain
Grüne Erbsensuppe*

DRITTER GANG - POISSON
*Crustaces Thermidor
Krabben Thermidor
mit hausgemachten Kartoffelkroketten*

VIERTER GANG - SORBET
Sorbet

FÜNFTER GANG - ENTREE
*Tournefos aux morilles
Lendenschnitten mit Morcheln
auf einem Wirsingbett
und Kartoffelgratin
Weinempfehlung:
1997er Riesling A.C.
Elsass - Frankreich*

SECHSTER GANG - DESSERT
*Macedoine de fruits
frischer Obstsalat
mit Käse*

Restaurant Renoir, Auerbach - Schnarrtanne

Artikel BILD-Zeitung 1998



GUTSCHEIN
Genießen sie ein 6-Gang Menü im Restaurant Renoir

Das letzte Dinner auf der Titanic

RECK ARCHOLD & DANA MCCABLEY
DAS LETZTE DINNER auf der TITANIC

Mit 50 REZEPTEN und MENÜS aus dem LEGENDÄREN LUXUSLINER
HEYNE

KARL UND INGE GERISCHER
Köln, 06.05.1998

Ehepaar Baldauf
Restaurant und Cafe Renoir
Schürheider Straße 36a
08209 Schnarrtanne

Sehr geehrtes Ehepaar Baldauf,

nachdem meine Frau und ich wieder in Köln sind, möchten wir Ihnen noch einmal unseren verbindlichen Dank für die Mühe sagen, die Sie mit dem von Ihnen ausgerichteten, rundum gelungenen Abendessen aus Anlaß des 70. Geburtstages meiner Frau hatten. Alle unsere Gäste haben, ohne daß wir sie fragten, die festlich gedeckte Tafel, den Wohlgeschmack der Speisen und Getränke und die ganze Atmosphäre Ihres Restaurants sehr gelobt. Damit haben Sie, liebes Ehepaar Baldauf, dafür gesorgt, daß diese Zusammenkunft unserer Verwandten zu einem genußreichen Abend wurde, an den alle bestimmt lange denken werden.

Nochmals unseren herzlichsten Dank dafür. Wir werden Sie und Ihr Restaurant stets empfehlen, davon können Sie überzeugt sein.

Mit vielen Grüßen sind wir
Ihre Karl und Inge Gerischer

Das letzte Dinner auf der Titanic

Eintrag ins Gästebuch

Die Schiffbrüchigen des Riesendampfers „Titanic“ kurz vor der Aufnahme auf die „Carpathia“
nach einer Amateur-Aufnahme eines Passagiers der „Carpathia“.

610

Fälscherwerkstatt „Renoir“



„Zwei lesende Mädchen“ von Renoir betrachten Eberhard Baldauf und Tochter Annett in Schnarrtanne. Dabei handelt es sich nicht um ein wertvolles Original des französischen Malers, sondern um eine Kopie, die die 20-jährige BWL-Studentin gemalt hat. Wie ihr Vater, der bereits rund 60 Gemälde von Renoir, Monet, Picasso und Manet nachgemalt hat, sieht sich Annett Baldauf nicht als Meisterfälscher. Vielmehr zieren Baldaufs schönste Bilder der französischen Impressionisten ihr Restaurant „Renoir“ in der kleinen Vogtlandgemeinde. Auch wenn Eberhard Baldauf schon einige seiner Kopien nach den U nach Spanien, Belgien und die Schweiz verkauft hat, will 53-jährige Chefkoch und gelernte Betriebswirt seine Malerei weiter nur als Hobby und zur Freude seiner Gäste betreiben.

Vogtland-Anzeiger 2001

Der kochende Renoir aus dem Vogtland

MALEN IST SEIN HOBBY Perfekte Fälschungen schon für 500 Mark

Kochen ist eine Kunst, und Malen ist auch eine Kunst. Eberhard Baldauf (53) aus Schnarrtanne im Vogtland beherrscht beides perfekt. Wenn der gelernte Koch in seinem Restaurant den Löffel aus der Hand legt, greift er zum Pinsel. Aber er malt keine eigenen Bilder, sondern kopiert Meisterwerke. Am liebsten die von Auguste Renoir (1841–1919, französischer Impressionist).

Die Kopien des vogtländischen Hobby-Malers sind inzwischen ein Renner. Der kochende Künstler: „Gäste meines Restaurants wollten die Bilder von den Wänden kaufen. Also kopierte ich fleißig weiter und richtete im Keller eine Galerie ein.“ Für die nachgemalten Originale zahlen Kunstfreunde bereits zwischen 500 und 5 500 DM!



Artikel SUPERillu 2001



#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!



HANDWERK TRIFFT KREATION

Spitzenqualität für Spitzenköche

Wir sind seit 30 Jahren stolzer Partner des Restaurants Renoir in Auerbach

Deutsche See GmbH
Niederlassung Leipzig
Drosselweg 4 | +49-34207-601-31
04509 Wiedemar | leipzig@deutscheesee.de

Überzeugen Sie sich selbst in unserem Online-Shop:



Eintrag im Buch „Das Beste aus dem Vogtland“ 2003



Eintrag im Buch „Genießen im Vogtland“ von Rainer Dölling 2005 (Abb. Mitte)



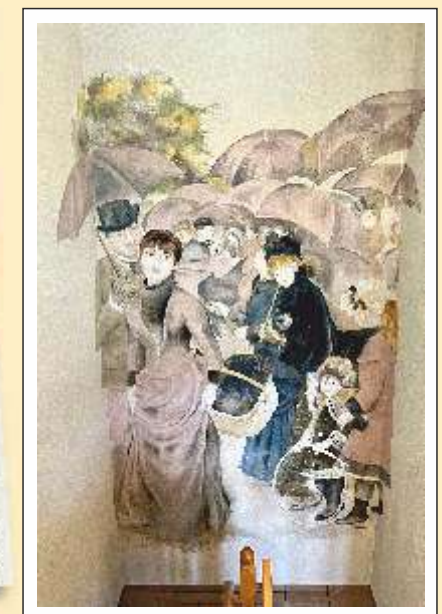
10 Jahre Restaurant Renoir und 100 Jahre Gastronomie in der Familie

Familientradition in Gastronomie

Ausstellung im Schnarrtanner Restaurant „Renoir“



Artikel in der Freien Presse 2003



Mit einer kleinen Ausstellung macht Eberhard Baldauf in seinem Restaurant, dem „Renoir“ in Schnarrtanne, auf die 100-jährige, mit der Gastronomie verbundene Tradition seiner Familie aufmerksam. -FOTO: HORST DIETZ

4-Generationsmenü 2003

Eintrag im Aral-Schlemmeratlas 2001

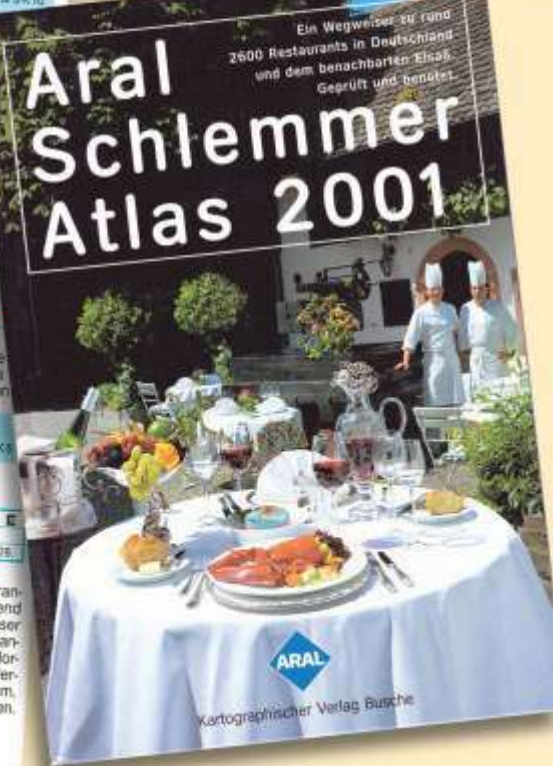
Ein Wegweiser zu rund 2600 Restaurants in Deutschland und dem benachbarten Elsass. Geprüft und bewertet.

Auerbach (Vogtland) ☎ 08209 ☎ 03744
Renoir · Schnarrtanne · Schönheider Straße 235 · ☎ 21 51 19 · Fax 21 51 19

Hausplatte · Niederhelden · Repetalstraße 219 · ☎ (027 21) 13 10 · Fax 13 14 55

Das imposante Anwesen wirkt schon wie ein kleines Fachwerkdörfchen. Die Speiseräume sind elegant-rustikal gehalten, die Küche ist vielseitig. Man probiere z. B. die klare Ochterschwanzsuppe mit Sherry oder gebräunten Lachsmedaillons mit Schwarzwurzelragout mit Pilzen.

Dank seiner erhöhten Lage ermöglicht das Haus dem hier einkommenden Gast eine herrliche Fernsicht über das Thüringer Land. Nennen es omen, und so trifft man schon im Eingangsbereich auf Gemälde nach dem berühmten französischen Impressionisten. Auch das elegant mit warmem Holz und nostalgischen Lampen gestaltete Restaurant erinnert mit Wandbildern an diesen bekannten Künstler. Die Küche von Eberhard Baldauf – seines Zeichens Hobby-Maler – ist hingegen ganz auf der Höhe der Zeit (und klassisch-französisch ausgerichtet), überzeugend seine Jakobsmuscheln auf Pariser Art, sein Cremesuppenchen von Spangensellerie, sein Zanderfilet mit Morchel-Rahmsauce sowie sein Rinderlendensteak mit Burgundersauce, 40 Flaschenweine, 26 offene Tropfen.



Unser 4 Generationsmenü zum 10jährigen Geschäftsjubiläum

Restaurant Renoir Schnarrtanne

Das 4 Generationsmenü

Pannequets garnis
Gefüllter Eierkuchen mit gebratenen Austernpilzen und Stöckchenmushen

Karl Baldauf 1911
Hotel Ralov, Berlin

Grüne Erbsensuppe
mit gerösteten Schinken

Hans Baldauf 1944
Baldaufs Schlossgaststätte und Buffet, Altenberg

Rinderfiletschellen auf Steinpilzrahmsauce
mit gebratenem Gemüse und Kartoffelcroquette

Eberhard Baldauf 1993
Restaurant Renoir, Schnarrtanne

Dessertvariation

Anche Baldauf 2003
Hotel Balow Residenz, Dresden

10 Jahre Restaurant Renoir, 100 Jahre Gastronomie in der Familie durch 4 Generationen, von Kaiserreich bis in die Gegenwart

Karl Baldauf begann seine Kellnerbahn 1903 in Chemnitz, er arbeitete in Speyerbach in Dresden und in Stollberg, als Hotel-Coch in Dresden, Hotel-Ralov in Pössa und in Berlin. Er eröffnete ein Familienrestaurant, wurde ein Restaurantbesitzer und eröffnete in den letzten Kriegsjahren ein Selbstbedienungsrestaurant, das sein Sohn Hans Baldauf zusammen mit Bruder Werner übernahm. Teile der Schenke wurden in der DDR für ein erfolgreiches Privatgaststätte. Sein Enkel Eberhard Baldauf lernte Koch und arbeitete in verschiedenen Gastwirtschaften. Er übernahm im letzten Positionen. Gemeinsam mit Ehefrau Elba machte er sich 1993 selbstständig und eröffnete das Restaurant Renoir. Seit 2003 führt Eberhard Baldauf ebenfalls in die Gastronomie ein und arbeitet heute als Sommelier im Obergeschoss-Corridor in der Balow-Residenz Dresden.

In Kollegienkreisen unseres Hauses haben wir durch unsere umfangreiche Präsentation durch diese 4 Generationen. Hier zeigen wir durch Zeugnisse, Wandern, Menü- und Speisekarten, Fotos, Fachbücher und Gastbücher über den Wandel der Zeit in Wirtshaus und Gastronomie.

Renoir.

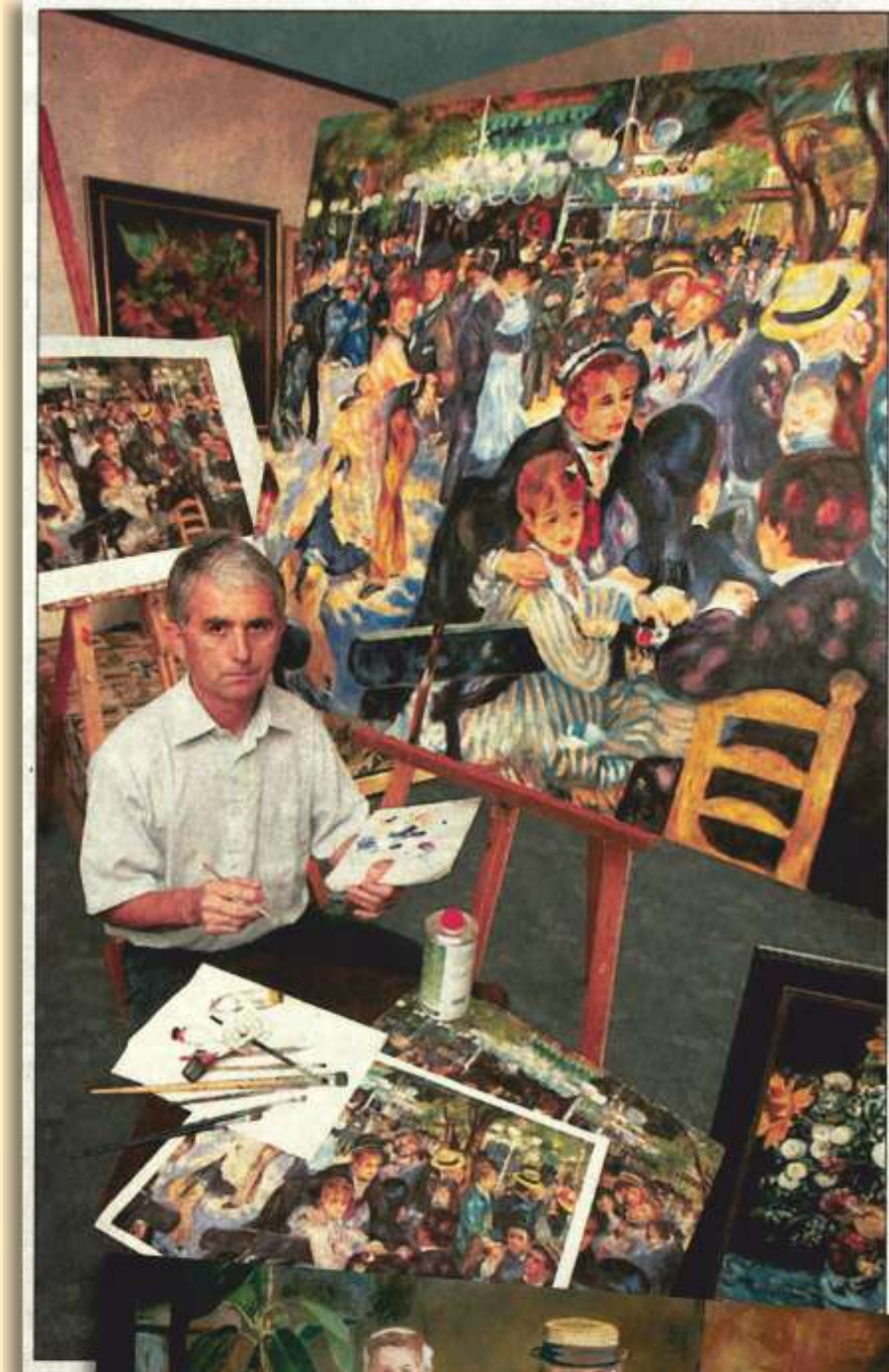
Eintrag im Aral-Schlemmeratlas 2001

Silvester-Menükarten

Silvestermenü 1995



Silvestermenü 2007



Das bisher größte Werk vom „Kujau des Vogtlands“

Eine weitere meisterhafte Kopie ist fertig: Eberhard Baldauf, Chef und Koch des Restaurants „Renoir“ im vogtländischen Schnarrtanne, sitzt in seinem kleinen Dachatelier vor dem berühmten Bild „Tanz im Moulin de la Galette“. Über ein halbes Jahr hat der 58-jährige für diese Renoir-Kopie gebraucht; das Original ist im Musée d'Orsay in Paris zu sehen. Der Hobbymaler hat sich mit seinen Bildern ganz den französischen Impressionisten verschrieben. Die jüngste Arbeit ist mit Abmaßen von 1,75 mal 1,31 Meter die bisher größte Kopie des französischen Meisters. Insgesamt hat der Koch in den vergangenen Jahren rund 100 Bilder von Auguste Renoir bis Claude Monet abgemalt. Neben täuschend echten Kopien schuf der Koch auch zahlreiche Bilder von Landschaften des Erzgebirges und des Vogtlands. Sein Hobby beschäftigt ihn schon seit seiner Kindheit. In der DDR vervollkommnete Eberhard Baldauf seine Fähigkeiten in diversen Zirkeln der Volkshochschule. Die schönsten Bilder zieren die Wände seines Restaurants in Schnarrtanne und sind in einer kleinen Gästegalerie zu bewundern. An ihnen hätte sicher auch Meisterfälscher Konrad Kujau seine Freude gehabt.

Foto: WOLFGANG THIEME/ZB



Gutschein im Wert von 1000 Euro
Ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr
wünscht Ihnen Familie Baldauf
Restaurant „Renoir“

oben: Artikel in der Freien Presse 2006

Menükarte
Historisches Menü

Unsere Empfehlung für besondere Anlässe

Historisches Menü
Dinieren wie vor über 100 Jahren zu historischen Anlässen

Hausgebeizter Lachs mit Röstli
„Im herzoglichen Schlosse zu Altenburg bei dem Besuch Kaiser Wilhelm 2. 1890“

Wildsuppe mit gebackenen Pilzen
„Gala – Dinner im königlichen Schlosse zu Dresden bei der Feier des Wollens – Jubiläums 1889“

Lander auf Florentiner Art
„Festtag bei der Eröffnung des Nord – Ostkanals in Kollnau 1895“

Lendenschnitten mit Morcheln, auf einem Wirsingbett und Kartoffelgratin
„Das letzte Dinner auf der Titanic – 1912“

Frischer Obstsalat mit Käsevariation
„Fest – Dinner im bei den 50jährigen Regierungsjubiläum der Königin von England 1887“

Eisbombe nach Patrisier Art
„Gala – Dinner im königlichen Schlosse zu Dresden bei Anwesenheit des Deutschen Kaisers zum Kaiserjubiläum 1889“

Pro Person € 40,-

*Menü ist nur auf Vorbestellung und tischum
Gerne stellen wir Ihnen Geschenk – Gü*

Menükarte Wein-Degustationsmenü 2008



Wein-Degustationsabend

mit Weinen von:
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim
Pfalz
&
Weingut Markus Schneider, Ellerstadt
Pfalz
präsentiert von
André Baldauf
Sommelier im Südring Hof / Sylt

Restaurant Renoir
Schnarrtanne, 29. November 2008

Weine	Menü
2007 Weingut Hensel „Aufwind“ Muskat Ottonel	Amuse bouche Currysüppchen mit gebackenem Scampi
2007 Weingut Schneider Weißburgunder trocken	Gebraute Jakobsmuscheln auf lauwarmem Linsensalat mit Speckschaum und frischem Meerrettich
2007 Weingut Schneider „Gefels“ Chardonnay trocken	Pochiertes Landei mit Rahmspinat und frischem schwarzem Wintertrüffel
2007 Weingut Hensel Cuvée „Höhensflug“ Cabernet Sauvignon & Merlot trocken	Geschmorte Hirschkeule mit Rotweinjus, Rosenkohl und Schupfnudeln
2007 Weingut Schneider Gewürztraminer	Verschiedene Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann
1998 Weingut Hensel „Höhensflug“ Riesling Eiswein	Zwiebeln von der Quitte mit Schokoladen – Zimtmousse

Anzeige

SCHÖNFELDER
IHR TRAUMAUSSTATTER



ALLES – AUßER – GEWÖHNLICH

RAUMPLANUNG KOMPLETT . WÄNDE . BÖDEN . TREPPENSANIERUNG .
SONNEN- & INSEKTENSCHUTZ . MARKISEN . GARDINEN & DEKO . POLSTEREI .
WANDBESPANNUNG WEITZER . PARKETT- & DESIGNBELAGSTUDIO .
KOMPLETTE BADSANIERUNG . RAUMAKUSTIK

VISUALISIERUNG
VON RÄUMEN PER
VR-BRILLE
MÖGLICH

Burgstr. 27
Rodewisch

Tel. (0 37 44) 3 48 07 | www.a-schoenfelder.de
traumausstatter_schoenfelder



Weinkarte



Wir freuen uns, Ihnen in unserem Hause
eine Auswahl an erlesenen Weinen aus
Frankreich, Deutschland, Italien und Kalifornien
anbieten zu können.

Genießen Sie in aller Ruhe und fühlen Sie
sich wohl bei uns.

Ihre Familie
Baldauf

Renoir.



Direkt am Naturpark Vogtland, ca. 7 Kilometer vom vogtländischen Auerbach entfernt, liegt der kleine Ort Schnarrtanne. Unmittelbar an der Hauptstraße begrüßt Sie ein leuchtend weißes Haus mit dem Schriftzug „Renoir“. Das kleine, aber feine Restaurant macht seinem Namen alle Ehre – die Wände des stilvoll eingerichteten Lokals schmücken eine Vielzahl von Renoirs. Was bis auf den letzten Pinselstrich originalgetreu wirkt, ist vom Maître de Cuisine und Inhaber Eberhard Baldauf selbst geschaffen. In frühen Jahren schon entdeckte er seine Liebe zur Malerei. Doch seine große Liebe ist neben seiner Familie, die Kunst des Kochens. Das „Renoir“ versprüht nicht nur im Gasträum französisches Flair, sondern bleibt diesem Credo auch in der Küche treu. Hier präsentiert man Ihnen eine

frische, von Frankreichs Meisterkoch Georges Auguste Escoffier inspirierte, fischreiche, gehobene Küche. Auf der Karte findet sich neben „Fischsuppe nach Art Bouillabaisse“ oder „Umbackenes (echtes!) Nordsee-Zungenfilet mit Zucchini-Kartoffelgratin“, auch das „Historische Menü“. Dieses lockt mit „Hausgebeiztem Lachs mit Rösti“, wie er „im herzoglichen Schlosse zu Altenburg beim Besuch Kaiser Wilhelm des 2.“ 1890 aufgetragen wurde, und anderen Leckerbissen wie der „Eisbombe nach Patrizier Art“. Ein weiteres Credo im „Renoir“ ist die haus eigene Zubereitung nahezu aller Speisen, egal ob Nudeln oder Mousse au Chocolat. Genießen Sie all das bei einem herrlichen Ausblick über das Vogtländische und Thüringer Land.

Artikel „Regionale Gastronomie stellt sich vor“ Freie Presse 2009

Anzeige
Anzeige

Beste Qualität und Frische!

Unser Frischemarkt -
für Gastronomie und Privat-
kunden geöffnet


Christel Knoll
FRISCHE VIELFALT

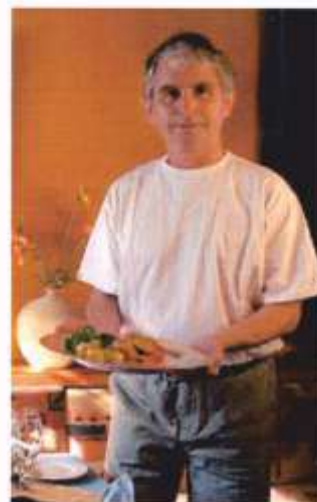
Untermarxgrüner Str. 27 · 08527 Plauen - Oberlosa
Tel.: +49 3741 4840 - 10 · verkauf@christelknoll.de
www.christelknoll.de

Öffnungszeiten Frischemarkt:
Mo-Fr 8-17 Uhr · Sa 8-12 Uhr

Zanderfilet auf provenzialische Art

Zutaten (für 4 Personen)
600 g Zanderfilet (mit oder ohne Haut), 300 g Tomaten, 80 g Zucchini, 10 g Zwiebelllauch, 50 g Butter, 40 g Emmentaler/Edamer, Öl zum Braten, 20 kleine Kartoffeln, Mehl, Salz, Zitrone, Kräuter der Provence, Paprika (edelsüß, scharf), Curry, Knoblauchgranulat, Rosmarin

Zubereitung
Zanderfilet mit dem Zitronensaft marinieren, von den Tomaten die Haut abziehen (Erhitzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren) und in Scheiben schneiden. Zucchini und Zwiebelllauch klein schneiden und mit den Tomaten in heißer Butter anschwanken, mit Salz, Paprika, Kräuter der Provence, Curry und Knoblauchgranulat würzen. Den Zander salzen, im Mehl wenden und im heißen Öl fertig braten. Danach in eine Auflaufform geben, das Tomatengemisch darauf verteilen und mit dem Käse überbacken. Die Kartoffeln kochen, abschälen und mit Rosmarin in Butter anschwanken.



Maître Eberhard Baldauf

Impressionen aus unserer „Kleinen Bildergalerie“



Feinschmecker-Tradition fortgeführt: André Baldauf übernimmt Schnarrtanner Restaurant „Renoir“

Aufregende Weine, Kochkurse und nicht ganz alltägliche Genießerbrunchs...

Nicht nur in Sachen Wein die erste Wahl. Das „Renoir“ in Schnarrtanne.

An einem der schönsten Berghänge des Vogtlandes wird seit 17 Jahren ein kleines Stück westsächsischer Gastronomiegeschichte geschrieben. Als eines der bekanntesten Restaurants Westsachsens pflegt das „Renoir“ in Auerbach/Ostteil Schnarrtanne (keine außergewöhnliche Küche und erlesene Weine.

Mit der Übergabe des symbolischen Schlüssels an Sohn André geht für Gastronom Eberhard Baldauf (Foto oben/rechts) ein langes und erfolgreiches Kapitel Gastronomiegeschichte zu Ende. Dass dieses eine ebenso erfolgreiche Fortsetzung erfährt, darum braucht Eberhard Baldauf jedoch nicht bangen sein.

Mit André Baldauf steht dem renommierten Haus ein erfahrener und weitgereister Restaurantchef vor. Stationen wie die im Hotel „Bülow Residenz“ Dresden, die Ausbildung an der Sommelierschule Koblenz, „Steinheuers Restaurant“ Bad Neuenahr (2 Sterne Michelin), der Abstecher ins Hotel „Grand Roche“ (eine der besten Küchen Südafrikas) und schließlich die jahrelange Arbeit als Restaurantleiter und Sommelier im Söl'ring Hof Sylt (2 Sterne Michelin) haben André

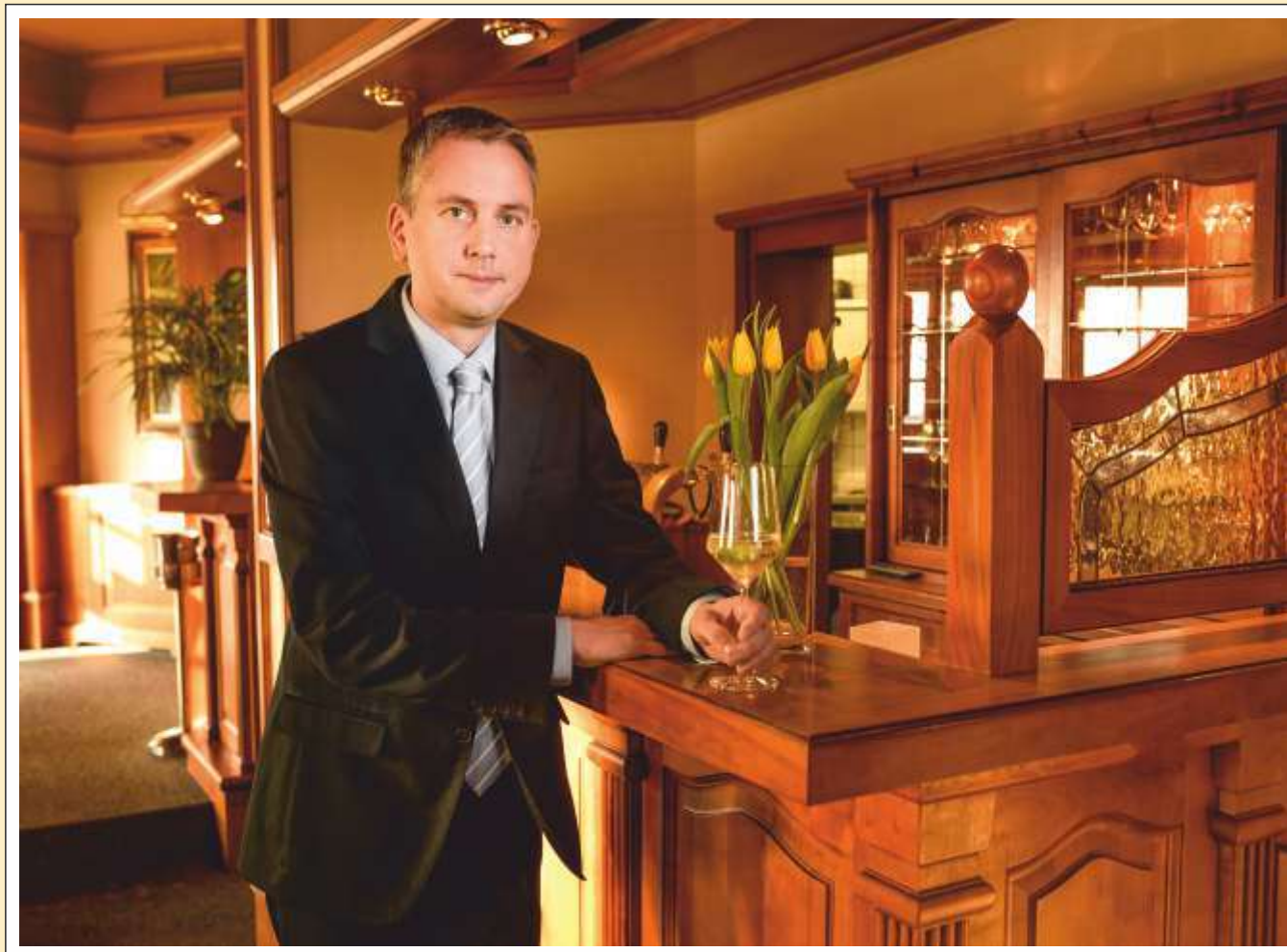
Renoir meets California
6-Gang-Menü mit einer Reise durch die Weinwelt Kaliforniens am
Freitag, 7. Mai, 18.30 Uhr.
Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten und lernen Sie die Vielfalt kalifornischer Weine kennen.
Preis: 70,- Euro p.P., inklusive Aperitif, Wasser, Mineralwasser und Kaffee.
Rechtzeitig reservieren!

Baldauf beste Voraussetzungen für die erfolgreiche Geschäftsübernahme gegeben. Unvergessliche Geschmacksmomente wollen André Baldauf und sein Küchenchef Michael Schmieser (Foto rechts) zukünftig auch durch Kochkurse (6. Juni „Seltener“ // 8. August „Krauterküche“ // 5. September „Gourmet-Veganität“) erlebbar machen. „Als eine Besonderheit im Vogtland bieten wir Unternehmen auch die Möglichkeit der Bestellung eines Business-Frühstücks mit vielen Köstlichkeiten, inklusive Lieferservice“, so Restaurantchef André Baldauf. Ideen und kulinarische Kreativität waren von je her die Stärke des „Renoir“ - genau das soll so bleiben und um noch mehr Bandbreite in den Feinschmecker-Angeboten erweitert werden. Typisch „Renoir“...

RESTAURANT „RENOIR“
AUERBACH/ OT SCHNARRTANNE
AERMIINGEZEITEN

Sonderdruck Freie Presse, März 2010

Geschäftsübernahme von André Baldauf 2010



Beruflicher Werdegang André Baldauf

2000
Sommelier in Steinheuers Restaurant, Bad Neuenahr
(2 Sterne Michelin*, 18 Punkte Gault Millau*)

2001-2003
Sommelier im Hotel Bülow Residenz, Dresden
(1 Stern Michelin*, 17 Punkte Gault Millau*)

Intermezzo 2002
Sommelier im Hotel Grande Roche, Paarl/Südafrika (eine der Besten Küchen Afrikas)



1995-1998
Ausbildung zum Restaurantfachmann im Gasthaus Rottner, Nürnberg
(1 Stern Michelin*, 15 Punkte Gault Millau*)



1998-2000
Chef de Rang im Hotel Bülow Residenz, Dresden
(1 Stern Michelin*, 17 Punkte Gault Millau*)

2000
Ausbildung zum IHK-geprüften Sommelier an der Sommelier-Schule in Koblenz



2004-2009
Restaurantleiter & Sommelier im Söl'ring Hof, Rantum/Sylt
(2 Sterne Michelin*, 17 Punkte Gault Millau*)

seit **2010** Inhaber und Gastgeber Restaurant Renoir, Auerbach/Vogtland (Ausgezeichnet mit einem BIB Gourmand im Guide Michelin)

* Sterne und Punkte zur damaligen Zeit

Zur der Nummer	Lage	Fläche / m²	Höhe / m	Benutzung
1. Kellerei	8	14,3 m²	2,05 m	22 Gasplätze 10 Gasplätze
2. Kellerei (Kellerei)	8	11,2 m²	2,05 m	

Gewerbe-Anmeldung André Baldauf zum 1. März 2010 / Schankerlaubnis

Artikel in „Lounge“ vom Söl'ring Hof Sylt



Sommelier zu sein ist viel mehr, als eine Weinempfehlung im Restaurant auszusprechen.

André Baldauf

Immer dazulernen, Trends aufspüren, Traditionelles bewahren, Neues finden, schmecken, kosten, verhandeln, die Lagerung kontrollieren und im entscheidenden Moment dem individuellen Gast den „richtigen“ Wein, exakt temperiert, zu servieren. Nichts mache er lieber und leidenschaftlicher, sagt André Baldauf, dessen Leidenschaft sich schon als Kind einer Gastronomenfamilie in vierter Generation entwickelt haben muss. Fast selbstverständlich führt auch sein Berufsweg in die Gastronomie.

ZWISCHEN TRADITION UND TREND

Denn vor der Empfehlung kommt die Herausforderung. Jeden Tag aufs Neue

Er beginnt seine Ausbildung zum Restaurantfachmann 1995 bei Stefan Rottner im Gasthaus Rottner in Nürnberg. 1998 wird der ehrgeizige junge Restaurantfachmann Chef de Rang bei Ralf J. Kutzner & Stefan Hermann im Relais & Châteaux Hotel Bülow Residenz in Dresden. Dort hat er „das ganz große Glück, dass es zu diesem Zeitpunkt keinen im Team gab, der sich für den Wein interessierte“. Baldauf ergreift „die Chance meines Lebens“ und reißt sich „den Keller unter den Nagel“.

Seine damaligen Vorgesetzten sehen mit Wohlwollen die sensible, stetige Entwicklung des Restaurantfachmanns zum Weinkenner. Sie fördern und unterstützen das Jungtalent. Mit einem Stipendium der Jeunes Restaurateurs besucht André Baldauf die berühmte Sommelierschule in Koblenz und beendet sie 2001 erfolgreich als IHK-geprüfter Sommelier. Von jetzt an sind nur die besten Adressen Herausforderung genug für den jungen Weinvisionär. Er geht ins Ausland, erweitert in Südafrika seine bisherigen Kenntnisse über Wein und Anbau. Weitere Stationen führen ihn ins Steinheuers Restaurant „Zur alten Post“ in Bad Neuenahr und schließlich 2003 wieder zurück zur Bülow Residenz nach Dresden.



Seit 2004 ist der 33-Jährige nun auf der Insel. Arbeitet als Restaurantleiter und Sommelier im Söl'ring Hof. Und ist kongenialer Partner von Johannes King. Die beiden vertrauen sich blind, verstehen sich wortlos. Teamplayer muss man sein, um täglich auf höchstem Niveau individueller Gastgeber sein zu können. Kein Problem für Baldauf, der sein 15-köpfiges Service-Team perfekt auf die tägliche Herausforderung einstimmt.

Anzeige

Ihr kompetenter Partner für:

- Sanitär
- Heizung
- Klempnerei
- Solartechnik
- Wärmepumpen



LÖSCHNER HAUSTECHNIK

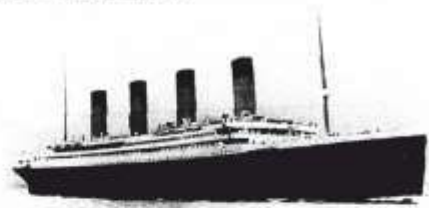
HEIZUNG - SANITÄR - KLEMPNEREI - SOLARTECHNIK

www.L-H-S.eu



Vogelsgrüner Str. 47 08209 Auerbach
03744 215145 info@L-H-S.eu

DAS LETZTE DINNER AUF DER TITANIC



AM 20. UND 21. APRIL 2012
IM RESTAURANT RENOIR

ERSTER GANG – HORS D'ŒVRE
Austern à la Russe

ZWEITER GANG – SALAT
Spargelsalat mit Champagner – Vinaigrette
und marinierten Riesengarnelen

DRIETER GANG – SUPPE
Consommé Olga mit Muscheln und Krabben

VIERTER GANG – FISCH
Seezunge Thermidor

FÜNFTER GANG – SORBET
Stachelbeersorbet mit Rieslingsekt

SECHSTER GANG – FLEISCH
Lammrücken im Kräuter – Minzcrêpes
mit Rahmkarotten und zweierlei Balsamicjus mit Perlzwiebeln

SIEBTER GANG – DESSERT
Dreierlei Rohmilchkäse mit Orangenmousse,
Feigen und Cranberries

PREIS PRO PERSON
INKLUSIV APERITIF UND ESPRESSO
€ 45,-
(EXKLUSIV WEINE)

LEUTE HEUTE

André Baldauf (36) Inhaber der Gaststätte „Renoir“ in Schnarrtanne, lädt am Freitag und Samstag zum „Letzten Dinner auf der Titanic“ ein. Um das Sieben-Gänge-Menü zu erstellen, haben Baldauf und sein Team in Büchern und alten Menükarten nachgeforscht. 50 Rezepte finden sich unter anderem in dem Buch „Das letzte Dinner auf der Titanic“, an dem sich der Gaststätteninhaber, leicht abgewandelt und auf die Passagiere der 1. Klasse zugeschnitten, orientiert hat. Serviert werden den Gästen Austern, Spargelsalat, Suppe, Seezunge, Stachelbeersorbet, Lammrücken und ein Dessert. „Als der Film ‚Titanic‘ in die Kinos kam, haben wir schon einmal so ein besonderes Menü angeboten“, erzählt Baldauf, der vor zwei Jahren das Schnarrtanner Restaurant von seinen Eltern übernommen hat. „Mein Vater ist Sammler von historischen Menükarten, und mich selbst interessiert alles, was mit der Historie von Essen und Trinken zusammenhängt.“ Die Gaststätte wird zum Anlass passend dekoriert, und André Baldauf hofft, dass auch die Gäste entsprechend gekleidet zu dem besonderen Dinner erscheinen werden. (ike)



FOTO: SICK KELLER/THOSS



Modell des Ozeanriesen

die Menükarte für das Sieben-Gänge-Menü im „Renoir“

Karten inspirieren zu Menü-Ideen

André Baldauf aus Schnarrtanne besitzt eine Sammlung alter Menükarten aus vielen europäischen Spitzenhotels.

VON LUTZ HERGERT



André Baldauf, Inhaber der Gaststätte Renoir in Schnarrtanne, mit einer Menükarte des Berliner Hotels Adlon vom Anfang des 20. Jahrhunderts. Sie gehört zu seiner Sammlung von Menükarten.

FOTO: JOACHIM THOSS

Schnarrtanne – Drei Ringordner voll mit Menükarten nennt André Baldauf sein eigen. „Die hat mein Urgroßvater Karl Baldauf gesammelt. Zum Großteil hat er in den Häusern gearbeitet, manche auf der Durchreise besucht“, sagt der Inhaber der Gaststätte Renoir in Schnarrtanne.

Zu den zu Beginn des 20. Jahrhunderts über die Grenzen des jeweiligen Landes bekannten Häuser gehören beispielsweise das Adlon in Berlin, das Cecil in London oder das Münster Hotel in Ulm. Die Sammlung und ein vor kurzem zu sehender Film über das Adlon war es auch, dass den 37-jährigen zu einer Idee inspirierte: einem Adlon-Abend. Heute und morgen bietet das Haus ein entsprechendes Sechs-Gänge-Menü aus der Zeit für seine Gäste an. „Gleichzeitig werden wir unser Restaurant dementsprechend dekorieren, unter anderem mit einem alten Grammophon mit einer Originalplatte des Adlon-Orchesters. In unserer kleinen Keller-Galerie sind die Menükarten, Ansichtskarten, Fachbücher aus dieser Zeit und altes Hotel-Silbergeschirr in einer kleinen Ausstellung zu sehen“, sagt Baldauf. Beide Abende sind fast ausgebucht. Auf der Speisekarte stehen beispielsweise Steinbutt „Imperial“ mit Champagner-Traubenkraut und Englischer Lammrücken mit Kräuterkruste, Erbsen-Minzkonfit, Perlzwiebelsauce und Kartoffelroulade.

Zu den Besonderheiten der Sammlung des Restaurantfachmanns und Sommeliers André Baldauf gehört eine Karte anlässlich des Besuches des deutschen Kaiser Wilhelms II. im Cecil im Jahr 1911. Neben den Speisen wie Austern, Kraftbrühe, Hummer, Milchlamm und Kuchen sind darin Festredner und Trinksprüche vermerkt. „Mein Urgroßvater hat von April 1903 bis Februar 1906 im Hotel Deutsche Eiche in Chemnitz gelernt und ist dann, wie es in der Zeit üblich war, auf Wanderschaft gegangen“, sagt der Urenkel, der in vierter Generation in der Gastronomie tätig ist. Die Menükarten stammen aus der Zeit von 1906 bis 1913. In den

Das Hotel Adlon in Berlin

Der Geschäftsmann Lorenz Adlon ließ das Haus bauen. Er finanzierte den auf 15 Millionen Reichsmark geschätzten Bau mithilfe von Gaststätten, die er in Berlin besaß. Das Hotel eröffnete im Oktober 1907. In der Nacht zum 3. Mai 1945 brannte es aus ungeklärten Gründen aus. Ein Seitenflügel überlebte und wurde in der DDR bis zu Beginn der 1970er-Jahre weitergeführt. Danach wurde ein

Lehrlingswohnheim eingerichtet. 1984 beschloss das Politbüro der SED den Abriss. Das heute der Fundus Fonds-Verwaltungen gehörende Luxushotel mit der Kempinski-Hotelgruppe als Pächterin eröffnete am 23. August 1997. Das Hotel Adlon Kempinski Berlin hat abgesehen vom Namen und Anspruch nichts mit dem historischen Haus gemein. (lh) Quelle: www.cosmopolis.ch

Jahren arbeitete der Urgroßvater unter anderem in Deutschland, der Schweiz und England. Danach wurde er in Chemnitz sesshaft. Erst arbeitete Karl Baldauf bis 1915 als Geschäftsführer in einem Café, dann übernahm er das Café Falke. Von 1936 bis 1940 hielt er sich im Vogtland auf. Ihm gehörte die Gaststätte Irrgang in Dorfstadt. Danach ließ er sich in Altenburg

nieder. Ab 1944 betrieb er das Schnellrestaurant Baldauf.

Nach Ansicht von André Baldauf bewegt sich die Gastronomie in Deutschland heute wieder in einem Bereich, wie es vor 100 Jahren üblich war. „Die Menschen bekamen damals in den Hotels einen sehr großen Luxus geboten.“ Deshalb seien die Häuser auch weit über die Grenzen der Länder hinaus bekannt gewesen.

An Speisen gab es vor 100 Jahren in etwa das gleiche Angebot wie heute. Auch Produkte aus aller Welt. Nur seien Aufbewahrung und Transport aufgrund der damaligen Kühlsysteme eine viel größere Herausforderung gewesen. Laut André Baldauf waren die Menüs länger. Das lag aber auch daran, dass Zuspäsen einzeln serviert worden sind. In der DDR hat sich nach Ansicht des Restaurantbesitzers die Gastronomie und Hotellerie auf einem sehr niedrigen Niveau befunden.

historische Ansichtskarten Hotel Adlon, Berlin





Ulf König, seit September 2013 Küchenchef im Renoir

Als Sohn eines selbstständigen Tischlermeisters in Rammenau in der Oberlausitz aufgewachsen.

Nach Beendigung der Schulzeit Lehre zum Tischler.

Nach dem Wehrdienst 1989 Ausbildung zum Koch bei Interhotel Dresden.

Zwei Jahre später beginnen die sogenannten „Wanderjahre“ mit Stationen im Allgäu, Davos (CH), Bayreuth, auf Sylt, im Osterzgebirge und in Stuttgart.

2004 erste Küchenchefanstellung im Schlosshotel Althörnitz im Zittauer Gebirge.

Seit 2013 Küchenchef im Restaurant Renoir.

Menükarte
„Weltreise mit Messer und Gabel“
2013



„Renoir“ gute Adresse für Feinschmecker

Ein „gemütlich-gediegenes Restaurant“ gibt es in Schnarrtanne. So wird es im Michelin-Restaurant-Führer beschrieben.

VON HEIKE MANN

Schnarrtanne – Meist läuft es so ab: Jemand bestellt für zwei Personen, kommt aber allein. Steht ein Auto mit dem Kennzeichen „KA“ für Karlsruhe vor dem Haus, dann weiß André Baldauf, Besitzer des „Renoir“ in Schnarrtanne, dass der Gast ein Tester ist. „Aber wir kochen für ihn genauso wie für jeden anderen Gast“, versichert der Restaurantfachmann. Damit scheint man den Ansprüchen zu entsprechen, denn zum fünften Mal in Folge hat die Gaststätte den Bib Gourmand erhalten, das ist eine Bewertung im Michelin Restaurantführer.

„Darauf sind wir mächtig stolz, zumal wir das einzige Restaurant in Westsachsen sind, das sich mit dieser Auszeichnung schmücken darf“, sagt Baldauf. Den Bib Gourmand gibt es für Restaurants, die eine gute Küche bieten, dabei aber für ein Drei-Gänge-Menü unter 35 Euro bleiben. „Salatteller für 6,50 Euro, Lachsfilet für 15 Euro, als Dessert ein



Stolz über die Empfehlung im Michelin-Restaurantführer: Koch Ulf König (links) und Inhaber André Baldauf. FOTO: SILKE KELLER-THOSS

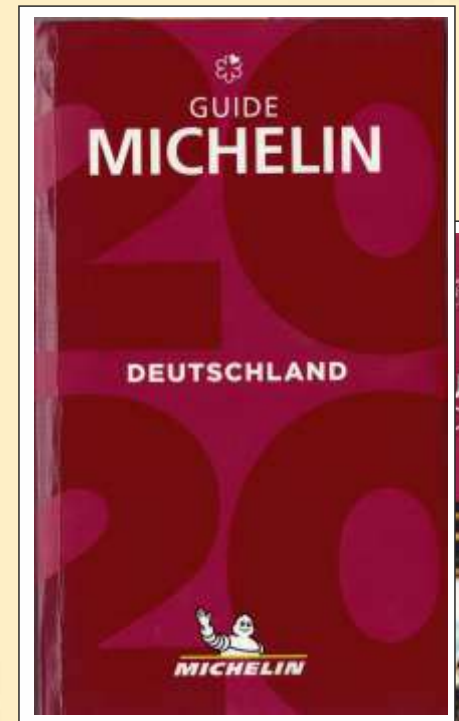
Schokoladen-Mousse für 7 Euro“, rechnet der Chef als Beispiel aus der Speisekarte vor. „Natürlich kann man bei uns auch für mehr Geld essen“, vergisst er nicht zu erwähnen. Der 39-jährige und sein Küchenchef Ulf König (46) legen Wert auf eine frische Küche. „Wir machen alles selbst, wirklich alles, auch die

Nudeln“, versichert König. Als Zutaten werden regionale Produkte bevorzugt. Vergeblich sucht man auf der Speisekarte Sauerbraten und Klöße. „Wir haben bewusst auf vogtländische Gerichte verzichtet, das bieten schon genug andere Restaurants an. Bei uns gibt es die klassische französische und die mediter-

rane Küche“, sagt der Küchenchef. Auch spezielle Wünsche, die in diesen Rahmen passen, erfüllt das Restaurant in Schnarrtanne. Zum Beispiel Jacobsmuscheln.

André Baldauf weiß, dass die Bewertung im Michelin-Führer nur eine Empfehlung ist. „Entscheiden wird immer der Gast. Wenn er zufrieden ist, kommt er wieder und empfiehlt uns auch anderen.“ Allerdings gab es auch schon Gäste in seinem Restaurant, die in Schnarrtanne zum Essen Halt machten, weil sie sich über den Michelin-Führer informiert hatten.

Das „Renoir“ gibt es seit 1993 in Schnarrtanne. André Baldauf hat es im März 2010 von seinen Eltern übernommen. Seniorchefin Elke Baldauf gehört nach wie vor zum Team, als Servicekraft arbeitet außerdem noch Karina Wolf im Restaurant. André Baldauf ist gelernter Sommelier und kann als solcher bestens in Weinfragen beraten. Allein 250 Positionen findet man auf der Weinkarte, der Chef bevorzugt edle Tropfen aus Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und Österreich. Am Wochenende startet das „Renoir“ in die Wildsaison, dann gibt es zum Beispiel wieder Rehrücken. Im Dezember ist für André Baldauf und sein Team Hochsaison, Weihnachten und Silvester ist das Restaurant bereits ausgebucht.



Eintrag im Guide „Michelin“



GROSSE KREISSTADT AUERBACH/VOGTL.
Oberbürgermeister

Stadtverwaltung Auerbach • Postfach 1126 • 08201 Auerbach

Gaststätte „Renoir“
Herrn André Baldauf
Schönheider Straße 235
08209 Auerbach/Vogtl.

Datum: 18.11.2014
Bearbeiter: BM Badstübner
Geschäftszeichen: BG/Jä
Zimmer: 3.4
Telefon: (03744) 825-126
Telefax: (03744) 212585
E-Mail: obm@stadt-auerbach.de

Herzlichen Glückwunsch!

Sehr geehrter Herr Baldauf,

mit großer Freude haben wir der Presse entnommen, dass Sie mit einer hervorragenden Bewertung im „Michelin-Restaurantführer“ eingetragen wurden.

Diese Bewertung betrachte ich als Anerkennung für Ihr über 20jähriges Engagement in Ihrer Gaststätte Renoir. Ich bin stolz darauf, dass wir in Auerbach ein Restaurant vorweisen können, das weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt geworden ist.

Bitte geben Sie diesen Glückwunsch auch an Ihre Eltern und all diejenigen weiter, die ebenso Anteil an diesem großen Erfolg Ihres Hauses haben.

Auch für die Zukunft wünsche ich Ihnen gutes Gelingen und allzeit hoch zufriedene Gäste.

Mit freundlichem Gruß


Manfred Deckert
Oberbürgermeister

Nicolaistraße 51
08209 Auerbach
Telefon: 03744/825-0
Telefax: 03744/212585

Homepage: www.stadt-auerbach.de
E-Mail: post@stadt-auerbach.de
Kein Zugang für elektronisch
signierte sowie für verschlüsselte
elektronische Dokumente

Bankverbindungen:
Sparkasse Vogtland BLZ: 87058000 Konto: 3553000502
IBAN: DE59870580003553000502 BIC: WELADED1PLX
Volksbank Vogtland BLZ: 87099824 Konto: 5053937006
IBAN: DE85870998245053937006 BIC: GENODEF1PL1

Zwei junge Männer (29, 32) griffen ein, als ein Rowdy (35) nachmittags auf der Marienstraße in Zwickau eine Frau (63) beleidigte, verfolgte und attackierte. Sie riefen die Polizei und hielten den Mann fest, bis die Beamten kamen.

GOLFFAHRER FÄLLT BAUM

Annaberg-Buchholz – Der Fahrer (21) eines roten Golfs kam vormittags von der Bärensteiner Straße ab und knallte gegen einen Baum – der prompt auf seinen Wagen krachte. Der Fahrer (0,66 Promille) wurde schwer verletzt. Schaden rund 4000 Euro.

Hier wird ein Balkonbrand gelöscht



Ehrenfriedersdorf – Dunkler, stechender Rauch quoll aus einem Balkon im 3. Stock des Wohnblocks auf der Feldstraße. Die Feuerwehr rückte mit Atemschutzmasken und Drehleiter an. Aus noch unbekannter Ursache hatten auf dem Balkon Sitzmöbel Feuer gefangen. Auch die Dämmung des Hauses wurde teilweise zerstört. Der Balkon brannte völlig aus. Die Feuerwehr brachte die Mieter in Sicherheit. Verletzt wurde niemand. Für die Kameraden der freiwilligen Feuerwehr Ehrenfriedersdorf war es der erste Einsatz mit dem neuen Drehleiterfahrzeug (Foto).

Foto: BERND MARZ

Renoir im Vogtland

Das Restaurant in Auerbach überzeugte die Tester mit seinem bodenständigen französisch-mediterranean Stil. Viele Zutaten beziehe man von regionalen Produzenten, lobten die Tester. „Die Kartoffelsuppe wird mit schwarzer Trüffel aufgewertet, auf den Punkt rosa gebraten sind Tranchen vom Lammrücken mit Brokkoli, knackigen grünen Bohnen und gerösteter Aubergine.“ Das präzise gegarte Gemüse verbinde eine leichte velouté (französisch für Santsauce). Deutsche und französische Weine, charmanter, herzlicher Service.



Das Renoir in Auerbach



Renoir-Chef André Baldauf (40) bittet zu Tisch – vor einer Renoir-Kopie, gemalt von seinem Vater

Villa in Che

Eineinhalb P... zelte sich Koch bei der „Fei... Wertung. Die Tester lobten vor allem die Produktqualität und das akkurate Handwerk: „Mit ei... ner Rindsro... de zollt ma... schen Vorli... Jakobsmusc... nat und Hur... oder Skreifile... emulsion tra... heren Ansp... nung.“ Positi... sind auch d... und der un... Service drin... der idyllisch

Villa Theodor im Erzgebirge

Auch in Grünhain-Beierfeld wurden die „Feinschmecker“ fündig, zeigten sich angetan von der Mischung von „Regionalität und französischer Klassik“. Ein Ragout vom Freilandhähnchen komme im Glas, die „Rinderroulade nach Art von Großmutter Grethe“ werde mit Kartoffelklößen und Waldbeer-Rotkraut angerichtet. Boeuf bourguignon und Lammkarree mit Knoblauchgarnelen und Schalotten-Balsamico-Sauce seien Beispiele aus der Bistroabteilung. Dazu würden sächsische Weine serviert.



Die Villa Theodor



30 Jahre

Partnerschaft mit Restaurant Renoir



Lichtenauer bedankt sich für die Treue.

MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.

Kochkurse im Renoir

Beliebt waren in der Vergangenheit auch unsere Kochkurse. Nach einer kurzen Besprechung haben die Teilnehmer ein 4-Gang-Menü zubereitet und anschließend mit den korrespondierenden Weinen genießen können. Die Themen der Kochkurse wechselten der Jahreszeit entsprechend, so gab es Frühjahrs-, Spargel-, Meeresfrüchte- oder Wildkochkurse sowie Kochkurse zu vielen anderen Themen.



Kunst im Renoir

Willkommen im Restaurant Renoir – Erleben Sie frische und kreative Küche, ausgezeichnete Weine und exklusive Malerei! In unseren Räumen überraschen Sie faszinierende Ölgemälde, die von Eberhard Baldauf nach Renoir gemalt wurden und den Namen unseres Restaurants unterstreichen.

Kunstinteressierte laden wir zu einem Besuch unserer Bildergalerie mit eigenen Werken von Eberhard Baldauf sowie Gemälden nach Max Liebermann, Claude Monet.

Restaurant Renoir

Inh. André Baldauf
 Schönheider Str. 235
 08209 Auerbach/Schnarrtanne
 Tel./Fax 03744 215119
 info@restaurant-renoir.de
 www.restaurant-renoir.de
 www.facebook.com/restaurant.renoir

Öffnungszeiten:

Ruhetag	
Montag	18.00 – 22.00 Uhr
Dienstag – Freitag	11.30 – 14.00 Uhr
Samstag	18.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	11.30 – 14.00 Uhr

Küchenschluss: 21.00 Uhr
 Reservierung außerhalb der Öffnungszeiten sind nach Rücksprache möglich.

Renoir. Genuss & Kunst

Genuss im Renoir

Sie sind unser Gast und genießen Sie in angenehmer Atmosphäre eine außergewöhnliche Küche sowie unsere erlesene Weinauswahl. Frische und individuelle Zutaten zeichnen unsere Gerichte der klassisch französischen und internationalen Küche aus. Selbstverständlich bietet unser gut bestückter Weinkelker den passenden Tropfen zu Ihren Speisen. Gern beraten wir Sie bei der Weinauswahl, so dass diese perfekt zu den Speisen harmonisieren.

Als besondere Highlights bieten wir unseren Gästen regelmäßig Events: Wein-, Kochkurse und Weinabende an.

Kochkurse und Catering

Sie finden unser Haus umgeben von Wäldern in einem der schönsten Bughänge des Vogtlandes. Unser Restaurant bietet Ihnen einen Gastraum mit 76 Plätzen, einen Eber (10 Plätze) mit einer herrlichen Fernsicht bis in das Thüringer Land und ein gemütliches Separee (8 Plätze). Familien- oder Firmenfeierlichkeit ab 20 Personen exklusiv zu buchen. Gern helfen wir Ihnen bei der Planung Ihrer besonderen Anlässe. Wir verwöhnen Sie auch außer Haus mit einem besonderen Buffet aus handgemachten Teckelkuchen oder mit einem Business-Frühstück direkt in Ihrer Firma.

Lassen Sie uns auch von einer anderen Seite kennen: Schauen Sie hinter die Kulissen und erleben Sie außergewöhnliche Momente in unserer Küche in Verbindung mit Lebensfreude und Genuss bei unseren Kochkursen. Kommunikative Stunden in legerer Atmosphäre werden Sie begeistern. Der Kochkurs beginnt 17 Uhr mit einem Apéritif. Nach einer kleinen Besprechung kochen und genießen Sie ein 4-Gang-Menü. Ende ist circa 22 Uhr. Die Kurse finden jeweils sonntags statt. Es können sechs bis maximal acht Personen teilnehmen. Wir freuen uns auf Sie!



Unsere Weinabende



A. Baldauf und Winzerin Julia Schittler



Sylter Sommerabend

ÖSTERREICH WEIN
Menü
am 22. März 2014

Frankreich-Wein & Genussabend
am 1. November 2014

Weinabend mit der Winzerin Julia Schittler
aus Zornheim / Rheinhessen!

Restaurant Renoir
Inhaber: André Baldauf • Schönheider Straße 235
08209 Auerbach / Schnarrtanne
Tel. 03744 21 51 19
www.restaurant-renoir.de • info@restaurant-renoir.de



Inspiration kommt aus aller Welt

André Baldauf bringt in seinem Restaurant im Auerbacher Ortsteil Schnarrtanne gehobene Küche und Bodenständigkeit zusammen.

VON SYLVIA DIENEL

SCHNARRTANNE - Fünf Jahre nach der Übernahme hat es André Baldauf geschafft: Sein Restaurant Renoir in Schnarrtanne ist jetzt als eine der 500 deutschlandweit besten Adressen für jeden Tag im Restaurantführer „Der Feinschmecker“ vertreten. In Westsachsen haben drei Gastronomen diese Auszeichnung erhalten. Der Inhaber versteht sie als „Ansporn und Verpflichtung“ und teilt die „Lorbeeren“ mit seinen drei Mitarbeitern. „Wir haben uns ein sehr gutes Niveau erkocht, auch dank unseres Kochs Ulf König“, erzählt er.

André Baldauf und sein Küchenchef Ulf König im Restaurant Renoir in Schnarrtanne.

FOTO: SILKE KELLER-THOISS



Eintrag im Feinschmecker-Restaurantführer



500 Tipps in ganz Deutschland
Szenelokale, gemütliche Gasthäuser

Auerbach/Vogtland > 130,3, 300
Renoir ●●
Df. Schnarrtanne, Schönfelder Str. 236,
PLZ 08209
Tel. 03794 2151 0
www.renoir-restaurant.de
Sa abend, Mi, Di geschl.

Hauptgeschäfte € 79-90
40-60 €
Konzept: Nicht stiftet auf Kochkunst, entweder 3 à la carte oder im Menü (3-5 Gänge)
Küchenstil: Klassisch französisch mit internationaler Einprägung und besten Zutaten wie portugiesischer Kaviar mit Gulasch, Enten-Schwein Roggen und Butterbrot (bis € 2,20), rosa Lammfleisch mit Saugpflanz, Pappardelle und Roulade (ausstreich) € 24,50 oder Meeresfrüchte-Pasta (mit Meeres-Risotto) € 18,00
Wine: Großzügige europäische Weine, Schwerpunkt sind Frankreich und Deutschland
Atmosphäre: Reproduktionen von Renoir Malen vom ehemaligen Kaiser (Eberhard Baldauf) sind allgegenwärtig

Augsburg > 121,5, 204

Die Totelöcker in der Faggerei ●
Innenstadt, Jägerstr. 26, PLZ 08152
Tel. 0375 93 87 91 0
www.toteloecker.de
kein Barsteck
Hauptgeschäfte € 10-18
€ 12-17
Kritik: Bayerischer Tapas im modernsten
Vollständigen Essen und eine große Biergarten



„Renoir“ in der Gasthaus zeigt vollständig die 4. Generation, an den Wänden Reproduktionen von Renoir



Ein Probst auf Renoir: André Baldauf (40) in seinem Feinschmecker-Restaurant in Schnarrtanne.

FOTO: ANTONIA WITTE

Renoir. Ein kleines Stück Frankreich mitten im Vogtland



Feinschmecker-Restaurant „Renoir“ im Auerbacher Stadtteil Schnarrtanne im Vogtland.



SCHNARRTANNE - Gehobene Gastronomie verbunden mit Kunstimpressionen und französischer Lebensart - und kombiniert mit vogtländischer Bodenständigkeit: All das bietet das „Renoir“ in Schnarrtanne. Das Restaurant vor den Toren Auerbachs ist eine

kleine, aber feine Adresse, um sich in stilvoller Atmosphäre kulinarisch verwöhnen zu lassen. Der mit Kirschbaum-möbeln ausgestattete

haller Aussicht auf das Vogtland. Was sofort auffällt: Die Wände des Restaurants und der kleinen Galerie im Keller schmücken Werke großer Maler wie Renoir, Max Liebermann, Claude Monet und Gustav Klimt. Fast ebenso meisterhaft auf Leinwand gebracht hat sie Eberhard Baldauf, der ehemalige Chef des Hauses.

Seit 2010 schreibt sein Sohn André die Erfolgsgeschichte des „Renoir“ fort. Zumindest was die Gastro-

Gasträum bietet Platz für 30 Personen, inklusive Separée für Familienfeiern und Erker mit traum-

Crème brûlée von der Tonkabohne mit weißem Schokoladenparfait

Zutaten für 4 Personen. Für die Creme: 4 Eigelb, 40 g Zucker, 200 ml Sahne, 100 ml Vollmilch, Abrieb einer halben Tonkabohne und 100 g brauner Rohrzucker.
Für das Parfait: 2 Eigelb, 40 g Zucker, 50 ml Wasser, 120 g weiße Kuvertüre und 300 ml Sahne.
Zubereitung: Für die Creme Sahne, Zucker und geriebene Tonkabohne aufkochen, beiseitestellen. Eier trennen, die Sahne vorsichtig unter das Eigelb heben und in flache Formchen abfüllen. Im Wasserbad im Ofen bei 120 Grad Oberhitze und 150 Grad Unterhitze etwa 55 Minuten garen. Später mit braunem Rohrzucker



bestreuen und abflammen. Für das Parfait die Kuvertüre schmelzen, Zucker und Wasser aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Zusammen mit dem Eigelb im Wasserbad cremig aufschlagen, Kuvertüre unterziehen und kalt rühren. Unter die kalte Masse die geschlagene Sahne heben, in eine Form abfüllen und mindestens vier Stunden gelieren.

nomie betrifft. „Das Talent für die Malerei habe ich leider nicht geerbt“, bekennt er. Dafür ist André Baldauf passionierter Weinkenner und sammelt bereits Erfahrungen als Sommelier in mehreren Sterne-Häusern zwischen Sylt und Südafrika. „Beruf und Hobby sind für mich eins - das möchte ich an den Gast weitergeben, beispielsweise durch Beratung, Kochkurse und Weinabende“, so der Gastronom.
Die Liebe zu den Franzosen spiegelt sich auch beim Speisenangebot wider. Frisch, kreativ und fantasievoll ist die Küche. Erwäh-



In der gemütlichen Gaststube des „Renoir“ finden bis zu 30 Besucher Platz (F.o.). Auch die Gourmetzeitung „Der Feinschmecker“ empfiehlt das „Renoir“ (F.I.).
nung fand dies schon mehrfach in dem jährlich erscheinenden Restaurantführer Bib Gourmand Deutschland. André Baldauf: „Erst vor Kurzem wurden wir wieder ausgezeichnet. Das freut uns selbstverständlich sehr und motiviert uns.“
Geöffnet hat das „Renoir“ mitwochs bis freitags von 18 bis 22 Uhr, samstags von 11 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr, sonntags von 11 bis 14 Uhr (Tischreservierung wird empfohlen). Montags und dienstags ist Ruhetag.
Sabine Leppek
Adresse: Restaurant „Renoir“, Schönfelder Straße 235, 08209 Auerbach, Telefon: 03744/21 51 19, Internet: www.restaurant-renoir.de



Sooo teuer muss es gar nicht sein

Gusto und Geldbeutel bestimmen bei den meisten, was auf den Tisch kommt. Gaststätten-Empfehlungen für ein Maximum an Schlemmerei zum Preis von bis zu 37 Euro gibt der Restaurant-Führer Michelin Bib Gourmand Deutschland 2016. Bib - so nennt man in Frankreich kurz das lachende Michelin Männchen „Bibendum“. Der Bib Gourmand hat sich auf die Fahne geschrieben, gute Küchen mit einem - aus Sicht der Kritiker - besonders günstigen Preis-Leistungs-Verhältnis vorzustellen. Das deutsche Leit-Werk erschien 2016 erstmals als eigene gebundene Taschenbuchausgabe (Preis 17,90 Euro). Mehr als ein Dutzend sächsische Speiselokale sind da namentlich verzeichnet. Auf der Liste geben sich vertraute Top-Adressen wie das „Erbgericht Tautewalde“ in Wilthen, der Görlitzer „Tuchmacher“ und das „Renoir“ aus Auerbach/Schnarrtanne ein Stelldichein. Dessen Chef André Baldauf (40) freut sich über die Ehrung: „Der Bib motiviert uns.“

Das „Renoir“ in Auerbach/Schnarrtanne, wo Ulf König (47) in der Küche Regie führt, schneidet beim „Bib Gourmand“ gut ab.

Renoir hat viele Gründe zum Feiern

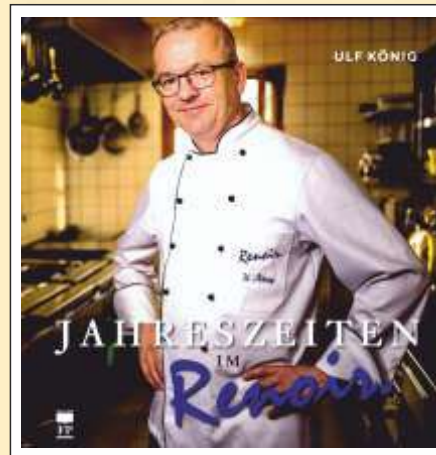
Das erste Kochbuch, die zehnte renommierte Auszeichnung und zehn Jahre unterm Juniorchef: Es kommen etliche gute Anlässe zusammen. Wer hier essen möchte, sollte sich rechtzeitig anmelden.

VON BERND APPEL

SCHNARRTANNE – Seit sieben Jahren kocht Ulf König (52) im Restaurant Renoir in Schnarrtanne – jetzt hat er sein erstes eigenes Kochbuch herausgebracht: „Jahreszeiten im Renoir“. Die Anregung dafür sei vom Seniorchef des Hauses, Eberhard Baldauf, gekommen, verrät der Küchenchef. Drei Monate habe er daran gearbeitet und großen Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte gelegt: „Mein Ziel war, dass die Leser alles einfach nachkochen können sollen.“ Mit am anstrengendsten sei der Tag des Fototermins gewesen, als er 17 Gänge auf einmal kochte.

Das Renoir-Team besteht derzeit aus vier Leuten, Geschäftsführer André Baldauf ist ausgebildeter Sommelier und kümmert sich um den Service. Im März 2010 übernahm er das Lokal von Vater Eberhard, zuvor hatte er „Wanderjahre“ mit Stationen in ganz Deutschland und Südafrika absolviert. Der Gasträum sieht noch so aus wie zur Eröffnung 1993, an den Wänden hängen zahlreiche Ölgemälde nach Werken von Renoir, die Seniorchef Eberhard Baldauf gemalt hat. 25 Plätze bietet der Gasträum. Und die sind laut Baldauf auch meistens gut belegt. „Unsere Gäste kommen aus einem relativ großen Raum im Umkreis von 30 Kilometern“, so der Restaurantchef. „Sie reisen auch aus Plauen, Zwickau, Hof und Greiz an. Für gutes Essen fährt man auch mal paar Kilometer.“ Man habe fast nur Stammkunden, die Plätze seien praktisch zu 100 Prozent reserviert. „Für uns ist das vorteilhaft, so können wir gut planen.“ Geboten werde „französische Küche mit saisonalem Einschlag“, die man auch als „saisonale Frischeküche“ bewirbt. „In der Regel ausgebucht“ seien auch die fünf Kochkurse und ein bis zwei Weinabende pro Jahr, die zusätzlich im Haus veranstaltet werden. Dass ihre Küche gut ist, hat das Renoir vor Kurzem zum inzwischenden zehnten Mal vom renommierten Hotel- und Restaurantführer Guide Michelin bestätigt bekommen: Erneut bekam man die Auszeichnung Bib Gourmand. Diese stehe für ein „exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis“, betont Baldauf. Im Vogtland habe sie nur das Renoir bekommen, in Sachsen sei sie elfmal vergeben worden. Der nächstgelegene Preisträger sei der „Blaue Engel“ in Aue. Die Familie Baldauf ist derzeit in vierter Generation in der Gastronomie tätig – André Baldaufs Urgroßvater arbeitete einst im legendären Hotel Adlon, wie eine Urkunde im Renoir dokumentiert.

DAS KOCHBUCH „Jahreszeiten im Renoir“ von Ulf König, 60 Seiten, 15 Euro, ist ab Montag, 16. März, in allen Shops der „Freien Presse“ erhältlich.



Ulf König (links), Küchenchef im Renoir, hat sein erstes Kochbuch veröffentlicht. Präsentiert wird es hier von Renoir-Geschäftsführer André Baldauf. Das Lokal in Schnarrtanne wurde 1993 eröffnet, der Gasträum ist mit zahlreichen Ölgemälden geschmückt, die Seniorchef Eberhard Baldauf nach Renoir gemalt hat. FOTO: DAVID RÖTZSCHE



Anzeige



Wir ♥ Lebensmittel.

Corona-Zwangspause im Renoir

Auch wir mussten während der Corona-Pandemie unser Restaurant für insgesamt fast neun Monate schließen. Wir ließen aber den Kopf nicht hängen und haben zu besonderen Anlässen einen Abholservice auf die Beine gestellt. Dabei wurden wir auch sehr kreativ. Nachfolgend einige Menüs und Kreationen:



Renoir
FROHE OSTERN

Am Ostersonntag und Ostermontag bieten wir eine kulinarische Ergänzung zu Ihrem Osteressen an.

Wir haben mit vier kleinen Köstlichkeiten die Vorspeise und das Dessert für Ihr Ostermenü:

Hausgebeizter Lachs mit Lothringer Zwiebelkuchen
Cocktail von Nordseekrabben
Marinierte Rössergarnelein
Zweierte Mousse au chocolat
Preis pro Person: € 25,00

Wir freuen uns über Ihre Bestellung bis Donnerstag, 9. April 18.00 Uhr nur telefonisch unter 03744 / 21 51 19.

Abholung im Restaurant am Ostersonntag und Ostermontag zwischen 11 und 13 Uhr

Unsere Weinempfehlung zum Osterfest

Weingut Geiger & Söhne, Franken
2018 „mundart“ Grauburgunder Kabinett trocken
Außer Haus-Preis pro Flasche 0,75 l € 9,00

Vega Select, Navarra
2015 Tempranillo / Cabernet Sauvignon
Außer Haus-Preis pro Flasche 0,75 l € 15,00

Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht.



Renoir

Unser kulinarisches Angebot zum Pfingstsonntag, 23. Mai 2021 zur Abholung im Restaurant



Unser Menü

Vorspeise:
Salat von Beeltzer Spargel mit Sauce Tatar und Wacholderschinken

Hauptgang:
Coq au Vin vom Maishähnchen mit tomatisiertem mediterranen Gemüse und cremiger Polenta

Dessert:
Pfingstrosen – Bayrisch Crème mit Himbeermark

Preis pro Person: (für das Menü) € 39,-

Die Gerichte sind fertig zubereitet und werden gekühlt und vakuiert zur Abholung bereitgestellt. Der Hauptgang muss zu Hause nur noch erwärmt werden.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung bis Dienstag, 18. Mai - 18.00 Uhr.
Telefonisch: 03744 / 21 51 19 oder per Mail: info@restaurant-renoir.de

Abholung im Restaurant am Sonntag, 23. Mai 2021 zwischen 16 und 17 Uhr.
Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht.



Unsere aktuelle Speisekarte Juni 2023

Unser Menü

Dreierlei vom Matjes
Matjestörtchen mit Keta – Kaviar / Matjescocktail / Aalrauchmatjes – Röllchen mit Curry – Dipp

Aufgeschlagenes Pfifferlings – Rahmsüppchen mit Pancetta – Kräuter – Klößchen*

Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit Burgunderjus, sautierten Pfifferlingen à la Crème und Kartoffel – Pralinen*

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse

Geeistes Champagner – Holunderblütensüppchen mit Sorbet vom roten Weinbergs – Pflirsich

Menü 5 – Gang: € 79,00
Menü 4 – Gang (ohne Käse): € 69,00
Menü 3 Gang (ohne Suppe und Käse): € 59,00

Unsere Weinempfehlung:
2021 Pierre Marchand & Fils, Loire
Pouilly – Fumé
0,1 l € 6,00 / 0,2 l € 9,00 / 0,75 l € 32,00

2018 Domaine de Garigues, Rhône
Côtes du Rhône
0,1 l € 5,50 / 0,2 l € 8,50 / 0,75 l € 29,00

Vorspeisen

Kleiner Sommersalat € 9,00

Cremiger Burrata mit feinstem Olivenöl und Fleur de sel auf Wildkräutersalat mit confierten Kirschtomaten € 14,00

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel – Vinaigrette, Pinienkernen und Rucola – Salat € 18,00

Dreierlei vom Matjes
Matjestörtchen mit Keta – Kaviar / Matjescocktail / Aalrauchmatjes – Röllchen mit Curry – Dipp € 16,00

In Vanille sautierte Jakobsmuscheln mit Romana – Salatherzen und Rhabarber – Balsamicoessig € 24,00

Suppen

Aufgeschlagenes Pfifferlings – Rahmsüppchen mit Pancetta – Kräuter – Klößchen* € 10,00

Garnelen – Zitronengrassüppchen mit sautierter Jakobsmuschel, Glasnudeln und Kokosmilch € 15,00

*Schinkenspeck (Rauch, Nitrat)

Fischgerichte

Gegrilltes Ikarimi – Lachsfilet mit jungem Blattspinat und hausgemachten Bandnudeln € 26,00

Filet vom Fluss – Zander mit Riesling – Schaum, grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln € 32,00

Norwegisches Kabeljaufilet mit sautierten Pfifferlingen à la Crème und handgemachten Gnocchi € 37,00

Fleischgerichte

Medaillons vom Iberico Schweinefilet mit Barolojus, Egerlingen in Rahm und hausgemachten Bandnudeln € 25,00

Duett vom Salzwiesensamm: Rosa gebratenes Lammkarree und gratinierter Lammrücken mit confierten Kirschtomaten, Pfifferlings – Espuma und Pommes rissolées € 36,00

Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit Burgunderjus, sautierten Pfifferlingen à la Crème und Kartoffel – Pralinen* € 39,00

Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen à la Crème € 18,00

Dessert

Dessertvariation „Renoir“
Mousse au chocolat / Ananasparfait / Tonkabohnen – Crème brûlée € 12,00

Geeistes Champagner – Holundersüppchen mit Sorbet vom roten Weinbergs – Pflirsich € 11,00

Zweierte vom Rhabarber
Ofenfrischer Rhabarber – Crumble / Rhabarber – Ragout / cremiges Vanilleeis € 11,00

Mousse von Weißer – und Zartbitterschokolade mit Früchtebouquet € 10,00

Sorbet – Variation / Dreierlei Eis mit Sahne € 10,00

Käse von Maître Affineur Waltmann
Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse € 14,00

Unsere besondere Empfehlung zum Käse & Dessert
2009 Warre's Late Bottled Vintage Port 5 cl € 6,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème € 3,50
Milchkaffee / Cappuccino / Latte Macchiato € 4,20
Espresso € 3,50
Doppelter Espresso € 4,90
Kännchen Darjeeling Ambootia* (FTGFOP) € 6,00
Kännchen Ostfriesen Blatt-Mischung (Assam FOP) € 6,00
Kännchen Famous Earl Grey (FOP) € 6,00
Kännchen Sunshine Lady - aromatisiert mit Mango -Maracuja (FOP) € 6,00
Kännchen Grüner Tee Indian Greenleaf* (KGFOP1) € 6,00
Kännchen Roibos Caramel € 6,00
Kännchen Kräutertee Bergkräuter* oder Nana -Minze* € 6,00
Kännchen Früchtetee "Frisch & Frech" (Waldbeere) € 6,00

* aus ökologischem Anbau

Und zu guter Letzt noch ...



unsere hausgemachten Bandnudeln



handgemachte Gnocchi



Ravioli von Flusskrebse

... ein Blick hinter die Kulissen



Herstellung von Wildkräuter - Maultaschen



Crêpes Suzette



geister Eierlikör-schaum im Schokoladen-Cannelloni



hausgemachte Eierlikör-pralinen





Danke!

Wir möchten uns bei allen Partnern und Lieferanten bedanken,
die uns bei dieser Broschüre unterstützt haben.

Danke an unsere lieben Gäste, die uns in dieser Zeit die Treue hielten.
Wir freuen uns auf die nächsten Jahre mit Ihnen!

Natürlich ein Dank an alle ehemaligen Mitarbeiter
und an das jetzige Team, weiter so!

Ein besonderer Dank an meine Eltern Elke und Eberhard Baldauf,
ohne euch wäre das alles nicht möglich!

André Baldauf
Im Juli 2023

Quellen

Freie Presse, Vogtland-Anzeiger, BILD-Zeitung, SUPERillu,
Chemnitzer Morgenpost, Buch „Genießen im Vogtland“,
Buch „Das Beste aus dem Vogtland“, Lounge Söl'ring Hof
Der Feinschmecker, Aral Schlemmeratlas,
Varta-Restaurantführer, Guide Michelin

Impressum

Herausgeber:
André Baldauf, 2023
Restaurant Renoir
Schönheider Straße 235
08209 Auerbach / Schnarrtanne
Tel. 03744 / 21 51 19
info@restaurant-renoir.de
www.restaurant-renoir.de

Recherche: Eberhard Baldauf
Layout und Herstellung: Aal am Stil, Falkenstein
1. Auflage, Juli 2023

