

# Einfach zum Wohlfühlen: Schnabels eröffnet ein etwas anderes Café

Gastronom Jürgen Schnabel erweitert sein Restaurant in Gersweiler um ein Café

**Schnabels Restaurant in Gersweiler verwöhnt seine Gäste mit gehobener Küche aus regionalen Produkten. Jetzt hat Inhaber und Überzeugungsgastronom Jürgen Schnabel seinen Betrieb um ein Café erweitert.**

Unter den Freunden der gehobenen regionalen Küche gilt Schnabels Restaurant schon lange als eine der feinen Adressen des Landes. In einer alten Berwerksdirektion aus dem Jahre 1844 verwöhnt der Gastronom seine Gäste in stilvollem Ambiente mit einer kompromisslosen Frischeküche. Das heißt, bei Schnabels gibt es weder Konserven noch irgendwelche Pülverchen, die das Kochen erleichtern. „Wir machen das richtig, oder gar nicht“, sagt der gebürtige Siebenbürger Sachse aus Überzeugung. Seit gut zwei Jahrzehnten lebt er bereits in Deutschland – und hat sich verliebt in die regionale Küche der Grenzregion zum Elsass.

Seit wenigen Tagen bietet Jürgen Schnabel seinen Gästen nun etwas Neues. Denn im Erdgeschoss seiner alten Villa, hat er in den vergangenen Wochen und Monaten kräftig renoviert und ein chikeres kleines Café gezaubert, in dem sich unter alten Leuchtern und stuckverzierten Decken herrlich entspannen lässt. Es ist eine Mischung aus Jugendstil und französischem Bistro, umrahmt von erdigen Wandfarben, die den kleinen Räumen einen sehr familiären Charakter verleihen. Kurz gesagt: hier fühlt man sich zuhause. Und dafür sorgt auch der Hausherr selbst.

Denn ganz wie im Restaurant



**Ein besonderes Ambiente und selbstgebackene Kuchen, damit will der erfolgreiche Gastronom Jürgen Schnabel seine Kunden im neuen Café-Bereich von Schnabels Restaurant verwöhnen.**

Foto: Michael Brück

besteht Jürgen Schnabel auch in der Café-Etage seines Anwesens auf absolute Frische und höchste Qualität zu dennoch günstigen Preisen. So gibt es etwa ein französisches Frühstück mit einem feinen Kaffee des vielfach ausgezeichneten Kaffeerösters Pauli Michels aus Weißkirchen. Dazu gibt es frische, hausgemachte Croissants und selbstgemachte Marmeladen.

Aber auch Eier mit Speck, Rührei oder das klassische fünf-Minuten-Ei mit knackig frischen Brötchen und Wurstspezialitäten werden hier serviert. Leckere Kuchenkreationen aus eigener Herstellung und eine feine Auswahl besonderer Tee-Variationen runden das Angebot ab.

In mehreren kleinen Räumen kann man sich mit Freunden und Bekannten zurückziehen und un-

gestört plauschen. „Mittlerweile haben auch schon viele Geschäftsleute den Charme unserer vielen kleinen Räume für sich entdeckt. Sie verlegen Kundentermine kurzerhand in unser Café und sitzen entweder in der Bibliothek, im Tagungsraum oder im Kaminzimmer zusammen“, erzählt Schnabel. „Und im Sommer wartet unsere hübsche Dachterrasse auf unsere Gäste.“

Geöffnet ist das etwas andere Café von Schnabels an Werktagen von 7 bis 17 Uhr. An Sonntagen lädt Jürgen Schnabel regelmäßig zum Brunch ein.

mbr

**Schnabels Restaurant und Café, Hauptstraße 24, 66128 Saarbrücken-Gersweiler, Telefon (0681) 9 70 41 42, E-Mail: info@schnabels-restaurant.de, www.schnabels-restaurant.de.**