

Ein Angebot der CVD Mediengruppe.

Montag, 21.08.2017

## individuelle Markisen

für Balkon & Terrasse - online konfigurieren

**markilux**

**JETZT KONFIGURIEREN**

[🏠](#) > [Lokales](#) > [Zwickau](#)

### Wie Urlaub am Teich

#### "Freie Presse" schaut in Küchen der Region. Heute: die "Teichtaverne" in Schönfels

Von [Sara Thiel](#)

erschieden am 09.06.2017

Lichtentanne. Dass viele Köche den Brei verderben, passiert nur, wenn sie sich nicht einig sind. In der "Teichtaverne" im Lichtentanner Ortsteil Schönfels rühren Köche aus drei Nationen in Töpfen und Pfannen - sehr zur Freude der Gäste, denn das Ergebnis ist eine vielfältige Küche.

Tavernen-Chef Alexander Männel umschreibt sie schlicht als mediterrane Küche. "Es geht uns um die Gemütlichkeit, um ein schönes Ambiente und um frisches Essen", sagt er. Das sei ihm wichtiger, als gezielt italienische oder griechische Speisen anzubieten. Das hat seinen Grund: Denn Männel hat neben einem deutschen Küchenchef mit Nicolaos Tsiotras einen Griechen und mit Gaetano Urso einen Italiener eingestellt. Warum? "Zufall", sagt Männel, der aus dem Zufall eine Tugend gemacht hat. "Nico ist ein guter Bekannter. Er hat schon in Zwickau gekocht und viel Erfahrung." Und er hat einen Schwager - eben Gaetano Urso -, der auch eine Kochkarriere beginnen wollte.

Für Männel, der die "Teichtaverne" am 1. April nach einem Betreiberwechsel und knapp einem Jahr Schließzeit wieder geöffnet hat, klingt das nach einem appetitlichen Experiment. "Wir möchten eine kleine Karte mit mediterranen Spezialitäten anbieten - und das zu einem vernünftigen Preis."

Doch ganz kompromisslos geht das nicht. "Die Karte ist gar nicht so klein. Schon allein die Pizzen nehmen eine ganze Seite ein", gibt er zu. Auch seien die Gerichte zum Teil den Erwartungen der deutschen Gäste angepasst. "Ich war in Griechenland und habe dort eine Rundreise durch die Küchen gemacht. Da gibt es viel mehr Gemüse, Fleisch ist dagegen eher etwas für Feiertage - zumindest in großen Portionen." Verglichen damit sind die Fleischgerichte in Schönfels eher festlich. Dazu kommt aber auch immer Gemüse, immer frisch. In der Beziehung lassen sich Männel und seine Mitstreiter auf keinen Kompromiss ein.

Dennoch sagt er, gehobene Küche möchte er nicht anbieten. Er sieht die Taverne als ein Restaurant für Ausflügler. Dazu passen auch der Spielplatz, den das Team neu eingerichtet hat. Ebenso der Gondelteich, der zu einem Spaziergang, bald auch zu einer Bootsfahrt einlädt. "Vor 100 Jahren war das mal ein Badeteich mit Sprungturm", sagt der 42-jährige Chef. Zu DDR-Zeiten gab es darauf Gondelbetrieb, inzwischen beleben Jungkarpfen das Gewässer. Zum Restaurant gehören ein Saal in der oberen Etage, der ebenso separat gemietet werden kann wie die Bowlingbahn oder das Bootshaus, das auch über einen Grillplatz verfügt. Ganz kostenfrei für alle Gäste gibt es einen Blick auf die Burg Schönfels. "Unsere Gäste sollen das Gefühl haben, dass sie die Füße hochlegen können. Etwa wie bei einem Kurzurlaub." In Italien. Oder Griechenland. Oder eben am Gondelteich.

#### Seite 1 von 2

- ▶ [Wie Urlaub am Teich](#)
- ▶ [Mein Rezept: Mediterrane Garnelen aus dem Ofen](#)

© Copyright Chemnitzer Verlag und Druck GmbH & Co. KG

#### KOMMENTARE



Nicolaos Tsiotras (links) und Gaetano Urso setzen auf mediterranes Flair.

Foto: [Ralph Köhler](#)

-31%	-29%		
31 €	39 €	5 €	6 €
14 €	23 €	11 €	186 €

---

Bitte beachten Sie die Hinweise zum Urheberrecht und zu Nachdrucken unter [www.freiepresse.de/copyright](http://www.freiepresse.de/copyright)