



Fotos: Editpress/François Aussems

Nächster Halt an diesem Gleis

NEUES RESTAURANT UND TAKE-AWAY

Seit Ende November ist der Hauptbahnhof in Luxemburg-Stadt um eine Gastronomie-Location reicher. Das Familienunternehmen Steffen, dessen DNA im Metzgerhandwerk wurzelt, will Einwohnern und Reisenden bei ihrer Ankunft in Luxemburg einen ersten kulinarischen Eindruck vermitteln. Was bedeutet das neue Projekt für das Unternehmen aus Steinfort? Daisy Schengen hat nachgefragt.

Im Oktober 1989 eröffnete Frank Steffen seine erste Metzgerei in Steinfort. Mit der „maison-mère“ wurde der Grundstein für eine Erfolgsgeschichte gelegt, zu der unter anderem mehrere Fleischereien, ein Traiteur-Service, ein Event-Catering, verschiedene Produktreihen und ein Restaurant gehören.

Das alles hat der gelernte Metzgermeister, dessen Vater ihm dieses Handwerk quasi in die Wiege gelegt hat, in den letzten 30 Jahren mit der Hilfe seines Geschäftspartners und seiner Familie auf die Beine gestellt. „Aber ist so viel Wachstum gesund für ein Unternehmen? Wie geht es für Sie weiter?“

Tom Steffen, Frank Steffens Sohn, von Beruf Hotel- und Restaurantmanager und seit 2009 für die Kundenbetreuung zuständig, nimmt die Frage mit einem Lächeln entgegen.

Er antwortet nach kurzer Bedenkzeit und wählt dabei seine Worte sorgfältig aus: „Tatsächlich fand das Wachstum ziemlich

schnell statt. Allerdings müssen wir folgende Dinge beachten: Als mein Vater begann, sich an andere Bereiche heranzuwagen, weil er ein bestimmtes Produkt auf dem Markt fand, das aber nicht seinem Qualitätsanspruch genügte, wie z.B. Schinken, dessen Herstellung nah am Metzgerhandwerk angesiedelt ist, entwickelte sich aus dem Fleischerbetrieb auch der Party-Service.“

Mit der Marke „Lisanto“, dessen Name aus den ersten Buchstaben der Vornamen der Steffenkinder Ann, Lisa und Tom zusammengesetzt ist, reagierte der Metzgermeister auf seine eigenen hohen Ansprüche.

„Dabei haben wir das Ganze

stets ernst genommen und versucht, über die Erwartungen der Kunden hinauszugehen“, fügt Tom Steffen hinzu. „Sodass der Traiteur-Beruf daraus geboren wurde.“

In diesem Sinne haben wir nie Wachstum um des Wachstums willen angestrebt, sondern dort, wo es Sinn ergab, sich weiterzuentwickeln.“

Und so reiht sich auch das neueste Projekt „Le Quai Steffen“ in dieser Philosophie ein, erklärt Tom Steffen. „Die Produkte, die wir hier anbieten, gehören zum Teil zu unserer neuen Reihe 'L'Atelier Steffen'. Damit sprechen wir die Kunden mit unserem 'savoir-faire' als Traiteur an.“



Tom Steffen
(Foto: Maison Steffen)

Potage parmentier de petits légumes

Recette sans gluten | sans lactose | végétarienne

Ingrédients pour 1 litre:

800 g d'eau
300 g de pommes de terre
100 g d'oignons blancs épluchés
70 g de poireaux nettoyés
40 g de carottes épluchées
50 g d'huile de colza
Sel
Pour la touche finale: ciboulette coupée fine

Préparation:

1. Epluchez les pommes de terre et découpez-les en cubes.
2. Hachez les oignons en petits dés.
3. Faites chauffer l'huile de colza dans une grande casserole.

4. Faites revenir les oignons dans l'huile doucement sans coloration.
5. Pendant ce temps, coupez les poireaux grossièrement, épluchez les carottes et coupez-les également en petits morceaux.
5. Faites rôtir à feu moyen les poireaux et les carottes durant 5 minutes en fermant le couvercle.
6. Ajoutez les dés de pomme de terre et cuire doucement durant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient ramollis.
7. Ajouter l'eau, le sel et laissez réduire quelques minutes.
8. Retirez du feu et passez au robot pour obtenir un potage onctueux et homogène.
9. Saupoudrer de ciboulette finement coupée pour la touche finale.

Edel-Imbiss neben Restaurant

Passend zum neuen Umfeld trägt die Location den Namen „Le Quai Steffen“ und vereint gleich zwei Bereiche: Im Take-away gibt es schnelles Essen zum Mitnehmen. Getränke, Suppen (siehe Rezept) und Salate können im Selbstbedienungsbereich erworben werden und neben Kuchen, Patisserie und Sandwiches mit hauseigenen Erzeugnissen an der Theke zu einem Lunchpaket zusammengestellt werden. Angeboten werden regionale und Bioprodukte, geschmacklich ist von vegetarisch über „avantgardistisch“ bis hin zu traditionell für jeden Geschmack etwas dabei. Im Restaurant lässt sich das kulinarische Angebot beispielsweise bei einem Business Lunch genießen. Tradition lautet das Stichwort auch in Sachen Zubereitung. Sowohl die Gerichte des Restaurants als auch die Mahlzeiten und Snacks des Take-away werden frisch zube-

reitet, wie es sich für „echtes Handwerk“ gehört.

Das Gastronomieangebot in der Bahnhofsfiale ist an fünf Zeitfenster angepasst: Frühstück, Vormittagsgeschäft, Mittagessen, Nachmittagsverpflegung und Abendessen. Ambitioniert sind auch die Öffnungszeiten: sieben Tage die Woche von 5.30 Uhr morgens bis 23.30 Uhr abends. Im Restaurant sollen rund 140 Gäste Platz nehmen können, auf der Terrasse im Sommer bis zu 80 weitere. Rund 50 Mitarbeiter sorgen etappenweise ab November 2018 für das leibliche Wohl der Gäste.

Bisher wurde nur der Take-away-Bereich für die Kundschaft eröffnet. Das Restaurant und der Außenbereich sollen im Laufe des kommenden Jahres folgen. Ein genaues Datum steht noch nicht fest, jedoch laufen die Arbeiten auf Hochtouren, heißt es.

