



Pressemitteilung, 16. August 2023

# Der Pfeiffer pfeift jetzt wieder übers Elbtal

## Freitaler Bauunternehmer hat das Radebeuler Hotel & Restaurant übernommen

Am Ende des Pfeifferwegs im Radebeuler Stadtteil Wahnsdorf kehrt wieder Leben ein. Michael Guselt, Geschäftsführer der Freitaler R.E.U.S.S. Sanierung GmbH, hat das Gebäude samt Gelände erworben und mit viel Liebe zum Detail zur neuen Radebeuler Top-Adresse gemacht. „Nachdem wir in Freital neben unserem auf Schadstoffsanierung spezialisierten Bauunternehmen bereits das ‚Hostel am Windberg‘, welches über die DEHOGA mit 1 Stern superior ausgezeichnet wurde, neu errichtet haben und über die ‚ELEO Hotellerie & Gastronomie GmbH‘ unter Führung meiner Tochter betreiben, suchten wir nach einem weiteren Objekt und haben den Pfeiffer schließlich bei Ebay-Kleinanzeigen gefunden“, so Guselt schmunzelnd.

„2022 hatten wir uns das Objekt erstmals angesehen und 2023 schließlich übernommen“, verrät Guselts Tochter Eleonora Guseletova, die gerade ihren Master in Wirtschaftswissenschaften macht. „Zuhause kochen wir schon immer gerne und genießen das Essen dann auch gemeinsam. Nachdem das Hostel so gut angenommen wurde, wir auch ein Bistro an den Start brachten, sollte das nächste Projekt noch eine Stufe weiter oben angesetzt werden.“ Neben der neuen Terrasse mit Blick über das gesamte Elbtal und elf vorzüglich eingerichteten Doppelzimmern, einer aus dem bisherigen Lager entstandenen Ferienwohnung, einer Lounge/Eventlocation für bis zu 40 Personen und einem Nebenzimmer für bis zu 20 Gäste soll zukünftig auch das Restaurant Meilensteine setzen. „Der Pfeiffer ist ein wundervolles historisches Objekt, in dessen Komplettsanierung wir rund eine Million Euro investieren müssen. Neben neuen Dächern bekam das Haus auch einen neuen Außenputz, die Zimmer sind fast alle auf den neuesten Stand gebracht worden und das Treppenhaus wurde modernisiert. Momentan wird gerade die Küche komplett umgebaut und spätestens Anfang Oktober soll alles fertig sein“, sagt Guselt. Solange wird in erster Linie draußen bedient und in der Hütte auf der Terrasse befindet sich die offene Sommerküche, wo man den Köchen bei deren Arbeit zusehen kann. Für den Winter plant man dann die Nutzung der Hütte für eine Glühweinstation. „Momentan fahren wir aufgrund der etwas kleineren Küche auch nur eine kleine Karte – zumindest bis zu unserem geplanten Oktoberfest. Das wird sich ändern, wenn das Restaurant nebst Küche im Innenbereich fertig ist. Dann werden wir eine sächsische Küche anbieten, basierend auf regionalen Produkten. Unser europäisch trainierter Küchenchef Igor Scheidermann wird unter anderem Ente oder auch gefüllte Wachteln insbesondere zu sächsischen Weinen kredenzen“, so Guseletova.

Geöffnet ist aktuell donnerstags und freitags von 17 Uhr bis 22 Uhr, samstags von 12 Uhr bis 22 Uhr und sonntags von 12 Uhr bis 18 Uhr. Reservierungen sind insbesondere für das Wochenende empfohlen.

„Wir sind ein Familienbetrieb mit Leidenschaft am Unternehmen und haben inzwischen auch ein gutes Teamgefühl, was unsere rund 15 Mitarbeiter angeht. Noch suchen wir zum Beispiel einen Restaurantleiter und weiteres Servicepersonal, denn wir wollen zukünftig an weiteren Tagen öffnen. Dank meines Bauunternehmens konnte ich auch aus den dortigen 60 Mitarbeitern schöpfen – im Normalfall wären wir heute noch lange nicht so weit“, so Guselt. Die ersten Hotelzimmer warten bereits auf Gäste, reserviert werden kann aktuell nur per Mail oder telefonisch. „In den letzten Wochen konnten wir im Rahmen des Soft-Openings sogar ganze Hochzeitsgesellschaften begrüßen, die bei uns feierten und übernachteten. Wir heißen jeden Gast willkommen und wollen ihn unsere Liebe zum Detail als Gastgeber spüren lassen“, so Vater und Tochter abschließend.

**Ausführlichere Infos demnächst unter:** [www.zum-pfeiffer.de](http://www.zum-pfeiffer.de)

**Bei Presserückfragen:** Peter Dyroff (meeco Communication Services), Telefon 0177 8871273