



Frank Schätzing (Schriftsteller):
„Wer kocht, hat Glück bei den Frauen.“

Deftiges mit Blütenblättern

Entdeckung auf dem Lande: Die Rosenschänke in Kreischa



Rosen gehören in der Rosenschänke selbstverständlich zur Dekoration, mit Rosenblättern wird aber auch gekocht

GRIT MOCCI

Bei Evelyn Walthers Berufswahl von einer familiärbedingten Vorprägung zu sprechen, ist sicher nicht übertrieben. Denn seit Generationen weist die weibliche Linie der Verwandtschaft eine augenfällige Konstante auf. Schon Urgroßmutter und Großmutter führten eine Gastwirtschaft, und Evelyn Walthers Mutter stand der Betriebsgaststätte der Gärtnerischen Produktionsgenossenschaft Kreischa vor. Zu deren anerkannten Erwerbszweigen gehörte übrigens eine Rosenzucht, ein Umstand, auf den sich die Walthers vor einem Jahr besannen, als es galt, dem Haus ein neues Image und ein Alleinstellungsmerkmal zu verschaffen, was sich seitdem nicht nur in der Deko niederschlägt, sondern vor allem in mit Rosenblättern veredelten Speisen. 1990 brachte das Ende für besagte volkswirtschaftliche Gärtnerei und für Walthers die Chance, sich kleinunternehmerisch zu engagieren. Aus der Betriebsgaststätte wurde das Landhotel Rosenschänke mit Restaurant. Dort ist die Stimmung recht familiär: Der Ehemann zapft entspannt die Biere hinterm imposanten Tresen, während die Seniorchefin ungezwungen die Bedürfnisse unseres Söhnchens sondiert und Juniorchefin Evelyn im adretten Landhauskleid die Gäste umsorgt. Das Ambiente in der Gaststube entspricht dem, was der Hausprospekt „gepflegt ländlich“ nennt, mit viel Holz und beigegemusterten Polstern auf dem Sitzmobiliar. An diesem späten Sonntagmittag im Januar gruppieren sich da Rentner, Rodler und Großfamilien (der nahe Blauberg bietet übrigens beste Voraussetzungen für eine ordentliche Schlittenpartie bei

mäßigem Begängnis). Am Nebentisch freuen sich zwei Väter, dass es für den Nachwuchs weder Fischstäbchen gibt noch Pommes, dafür aber anständige

- FEINE KÜCHE
- INTERNATIONALE KÜCHE
- GOURMETKÜCHE
- BÜRGERLICHE KÜCHE

+ Rosenschänke

Baumschulenstr. 17 · 01731 Kreischa
Telefon: (035206) 2 18 70
geöffnet: täglich ab 11 Uhr

Ausstattung: X X X X X X
Bedienung: X X X X X X
Qualität der Speisen: X X X X X X
Qualität der Getränke: X X X X X X
Preis-/Leistungsverhältnis: X X X X X X
Kinderfreundlichkeit: X X X X X X
Gesamtnote: X X X X X X

- Vorspeisen: 2 (5,90/6,50 Euro)
- Suppen: 2 (je 3,90 Euro)
- Salate: 2 (5,70/6,50 Euro)
- Hauptgerichte: 7 (12,40 – 16,90 Euro)
- Sächsisches: 5 (5,20 – 11,90 Euro)
- Vegetarisches: 2 (8,50 Euro)
- Desserts: 9 (4,20 – 5 Euro)
- Getränke: Bier (z.B. Feldschlösschen vom Fass 0,3l für 1,90 Euro), Mineralwasser (z.B. Gerolsteiner 0,25l für 1,90 Euro), 5 offene Weißweine (0,2 ab 2,50 Euro), 7 offene Rotweine (0,2l ab 3,50 Euro), 2 offene Rosé (0,2l ab 3,50 Euro)

Getestet am 17. Januar 2010
behindertengerecht

Das PLUSZ-Plus
X X X X X X himmlisch X X X X X X zwiespältig
X X X X X X vorzüglich X X X X X X mäßig
X X X X X X trefflich X X X X X X scheußlich

Bratkartoffeln oder frisch gebratene Hähnchenbrust. Die Pensionäre diskutieren bei Apfelkuchen und Kaffee über Diebesbanden in der Centrum-Galerie. Die Karte offeriert Deftiges wie Würzfleisch, Wildbratwurst oder gepökeltes Eisbein. Zum Auftakt entscheiden wir uns für etwas weniger Schwergewichtiges und freuen uns über einen frischen Rote Beete-Birnensalat mit eingelegtem Feta aus Bärenstein und Granatapfelkernen sowie Minestrone mit hausgebackenem Brot. Zwar ist die Minestrone eine sehr schlank geratene Variante des italienischen Gemüseintopfs, dafür sorgen die getrockneten Tomaten im Brot für aromatische Akzente. Das folgende Rumpsteak mit Zuckerschoten-Pilz-Gemüse wird – so wie gewünscht – ordentlich medium serviert, statt hausgemachten Kartoffelröstis gibt's auf Nachfrage herrliche und ebenso frisch bereitete Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebel. Der fleischlose Schwarzwurzel-Kräuterpfannkuchen mit getrockneten Tomaten und Radicchio mundet ebenfalls recht trefflich. Ein Rot- und ein Weißwein aus Oberbergen im Kaiserstuhl begleiten den Mittagstisch, der von einer tadellosen hausgemachten Rosenwaffel mit Sahne und Amarena-Joghurt-Eis (aus Freital!) beendet wird. **sz.plusz@dd-v.de**

Silvios-Wein-Ecke

2007 Barbera del Monferrato DOC
Bracco dei Guazzi, Piemont

Weinfreunde machen ja gerade eine recht schwierige Phase durch. Irgendwie hängt man zwischen den Zeiten. Die besten Flaschen wurden in den vergangenen Feiertagen entleert, wobei man sich und seinen Gaumen im Höchstmaß trainiert und verwöhnt hat. Nach den üblichen anderthalb abstinenter Tagen, die zumeist den ausgiebigen Genüssen folgen, sinnt der Sinn jedoch schnell wieder nach Sinnlichem.

Da ist es eine wunderbare Sache, dass beispielsweise das Piemont seine Rotweinrebsortenkultur so schön gliedert: Während der Dolcetto der kleine „Süße“ für den Mittagstisch ist, der Nebbiolo in Form eines Barolos oder Barbarescos immer den besonderen Feiertagen vorbehalten bleibt, findet sich für den abend- oder sonntäglichen Genuss nicht selten die vinifizierte Barbera-Traube auf so manchem Speisetisch wieder. Der hier empfohlene Barbera del Monferrato präsentiert sich von einem funkelnden Dunkelrot im Glas und offenbart ein wunderbar fruchtiges Aroma von Kirschen und Zwetschgen. Nicht nur aufgrund der sehr extraktreichen konzentrierten Viskosität kann man darauf schließen, dass dieses kein Massenwein ist, sondern ein mit Liebe und Enthusiasmus und von Hand geschliffener Tropfen sein muss. Er ist frisch, gleichermaßen körperreich und überzeugt durch sein weiches Säurespiel, das animierend und doch nicht hart wirkt. Was heißen soll, dass dieser Wein die in den kalten Wintertagen nach Wärme und Fülle suchenden Gedanken besänftigen, jedoch nicht lahmlegen kann. Begleitet genial Pasta grün (mit Pesto) oder rot (Tomatensauce) oder Gerichte mit weißem Fleisch.

- 0,75l für 7,95 Euro erhältlich in der verkOSTBAR, Bautzner Landstraße 24, DD
- Sommelier Silvio Nitzsche arbeitete fünf Jahre im Drei-Sterne-Restaurant Dieter Müller und betreibt in Dresden die WeinkulturBar.

News

Wenn Ihnen aus der hiesigen Welt der Gastronomie Neuigkeiten zu Ohren kommen, freuen wir uns über Tipps und Hinweise. Schreiben Sie an plusz.kunst@dd-v.de

RESTAURANT
Kahnaletto
SCHIFFBRÄU
KÖSTLICHKEITEN AUS DER REGION
EMILIA-ROMAGNA
TERRASSENÜBER · AUGUSTUSBRÜCKE · 01067 DRESDEN · TEL 0351-495 30 37 · WWW.KAHNALETTO.DE