



FINE DINING  
auf feinstem  
Geschirr in  
der Porzellan-  
manufaktur  
Meissen



# Genuß

## AM FLUSS

Edle Schlickermasse, flüssiges Pharaonengestein und traumhafte Schlemmereien: Dresden und die Umgebung rund um die sächsische Landeshauptstadt liefern einzigartige Überraschungen.

TEXT: STEPHAN BURIANEK

**E**s gibt im Leben eines Reisejournalisten so manchen speziellen Moment, den er nicht vergessen wird. Ein Hubschrauber-Loop um die Golden Gate Bridge zum Beispiel, oder eine Verkostung bei Dom Pérignon in der Champagne.

Seit meiner Reise nach Dresden zählt auch ein Mittagessen im Museum der Porzellanmanufaktur Meissen dazu. Zwischen üppig verzierten Porzellan-Uhren hat man für mich in einem der Ausstellungsräume einen Tisch gedeckt. Serviert wird ein Curry-Zitronengrassüppchen mit Lachs und Scampi, Kalbsfilet in Portweinjus und als Dessert ein sächsisches Quarkkeulchen mit Apfel- und Schokovariationen, die farblich auf edle Porzellan abgestimmt wurden. Zuvor durfte ich bereits bei einer exklusiven Führung unter der Ägide von Kunsthistoriker Philipp Maurer in ein Becken mit schlammiger, weißer Tonerde greifen, mich in der Gießerei von der Brüchigkeit der geformten Porzellanmasse überzeugen und sogar das Archiv, in dem fast 800.000 Gipsformen ruhen, besichtigen. Dennoch war es letztlich die unglaubliche handwerk-

liche Präzision, die mich am meisten ins Staunen versetzte: Ich sah einen Porzellangestalter, der hunderte Miniaturblüten auf einer einzelnen Kanne anbrachte, und eine hochspezialisierte Malerin, die ein Blumenmuster auf den Fuß einer großen Kratervase zauberte – mit einem Pinsel aus dem Winterfell eines sibirischen Eichhörnchens. Was für ein faszinierendes Kunsthandwerk! Und das Beste daran: Exklusivführungen wie meine lassen sich jederzeit für jedermann buchen!

### Dresdner Hotellegenden

Dabei hilft sicher aber auch der Concierge meines Hotels, des erst kürzlich wiedereröffneten Taschenbergpalais Kempinski. Zentraler als in diesem Innenstadtsjuwel kann man in Dresden nicht

wohnen. In unmittelbarer Nachbarschaft zu Zwinger, Residenzschloss und Semperoper ist das Taschenbergpalais eine Institution für sich. Im 18. Jh. von August dem Starken für seine Liebingsmätresse errichtet und nach der Wende als Dresdens erstes Fünf-Sterne-Hotel eröffnet, erfüllt es nach umfassender Kernsanierung



**KUNSTVOLL** Meissens Porzellanmaler erschaffen einzigartige Werke.



TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI



ELBUFER

GEMÄLDEGALERIE ALTE MEISTER

sämtliche Ansprüche der heutigen Zeit. Das denkmalgeschützte Stiegenhaus ist freilich geblieben, neu ist der strenge Blick der Amalie, die den Besucher in den öffentlichen Räumen von den Wänden grüßt und an Amalie von Sachsen erinnern soll. Nach ihr ist auch die neue Pâtisserie benannt, die dem beliebten Kuchen-Atelier im Gewandhaus ordentlich Konkurrenz machen wird.

Konkurrenzlos wird in dem zur Autograph Collection gehörenden Haus mit Sicherheit das [M]eatery-Restaurant bleiben. Hervorragend: die Tartares vom Rind, Kalb, Thunfisch oder Lachs in klassischer, mediterraner, asiatischer oder orientalischer Variante. Meine Befürchtung, dass die Gewürze den Fleischgeschmack dominieren würden, war unbegründet.

Die meisten Gäste kommen jedoch wegen der Steaks. Die Cuts sind amerikanisch, beim Fleisch darf es auch europäisch sein.

Einen Bezug zur französischen Cuisine stellt man indes am anderen Elbufer im Bülow Palais her, immerhin gehört das Haus zur Vereinigung Relais & Chateaux. Neben einer von nur drei Zigarren-Lounges in Dresden lockt das Bülow Palais außerdem mit dem Restaurant Carroussel Nouvelle. Mein Tipp: Sollte der kalte Tafelspitz mit Kalbskopfpralinen und „Bandnudeln“ aus Schwarzwurzeln auf der Karte stehen, greifen Sie unbedingt zu!

### Schatzsuche am Goldenen Wagen

Doch wieder zurück ins [M]eatery, wo mich die großartige Weinbegleitung neugierig machte: Auf einen leichten Goldriesling folgte ein komplexer Spätburgunder mit einer schönen, nicht überbordenden Weichselfrucht – beides



MALERISCH die Weinberg-Terrassen von Radebeul



[M]EATERY im Gewandhaus Dresden



AUSNAHMEWINZER Karl Friedrich Aust mit Carolin Netsch



CARROUSSEL NOUVELLE im Bülow-Palais

sächsische Gewächse, die selbst Weinsnobs wie ich immer noch kaum kennen. Aus diesem Grund sitze ich tags darauf in der S-Bahn nach Radebeul. Das vom Zweiten Weltkrieg verschonten Städtchen erstreckt sich entlang steiler Weingärten, die eine längere Geschichte aufweisen als Radebeul selbst.

Mein Ziel ist das Weingut von Karl Friedrich Aust. Der gelernte Steinmetz bezeichnet sich selbst als Quereinsteiger, denn die Weine, die seine Eltern in DDR-Zeiten abführen mussten, waren mit den heutigen Produkten nicht vergleichbar. Nach der Wende habe man mithilfe fränkischer Kollegen einen riesigen Satz nach vorne gemacht, erzählt mir Aust auf dem Dach seines neuen Weinkellers. Von hier oben sehen wir auf den hübschen Garten und auf die Weinberg-Terrassen des Goldenen Wagens, eine der besten Einzellagen der Region mit 38 unterschiedlichen Rebsorten. Er selbst kultiviert auf seinen sechs Hektar Rebfläche immerhin elf

Austs Weine zählen zu den besten, die die Welt der Weißweine zu bieten hat. Gleichermaßen schlank wie vollmundig gelingt ihnen mithilfe einer tiefgehenden Struktur, die von einer mineralischen Salzigkeit gekennzeichnet ist, die Quadratur des Kreises. Ihre außergewöhnliche Mineralik kommt vom granitartigen Vulkangestein der Radebeuler Steillagen, dem sogenannten

### Sächsischer Sekt trifft auf bretonische Austern

Syenit. „Der wurde von den Ägyptern gerne für ihre Pharaonensärge verwendet“, weiß Aust, der ehemalige Steinmetz. Bislang war ich der Meinung, zu Austern könne man ausschließlich Champagner trinken. Das änderte sich unweit von Austs Weingut im Restaurant Atelier Sanssouci, wo ich bei drei bretonischen Austern feststellen konnte, dass dank des Pharaonensteins ein sächsischer Sekt ebenso gut passt. Kulinarischen und kulturellen Hochgenuss erlebt man eben nicht nur entlang von Loire oder Seine, sondern auch an der Elbe.

### TOP-ADRESSEN

#### ■ PORZELANMANUFAKTUR MEISSEN

Die Erlebniswelt Meissen ist täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Exklusivführungen gibt es auf Anfrage. Das beste Souvenir: eine selbst bemalte Tasse, die nach dem Brand nach Hause geschickt wird. [www.meissen.com](http://www.meissen.com)

#### ■ WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

[www.weingut-aust.de](http://www.weingut-aust.de)

#### ■ TASCHENBERGPALAIS KEMPINSKI

[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)

#### ■ GEWANDHAUS DRESDEN, AUTOGRAPH COLLECTION

[www.gewandhaus-hotel.de](http://www.gewandhaus-hotel.de)

#### ■ BÜLOW PALAIS, RELAIS & CHATEAUX

[www.buelow-palais.de](http://www.buelow-palais.de)

#### KULINARIK

#### ■ ATELIER SANSSOUCI

Die vielleicht beste Fine-Dining-Adresse in der Umgebung von Dresden, ein Michelin-Stern. [www.hotel-villa-sorgenfrei.de](http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de)

#### ■ RESTAURANT CARROUSSEL NOUVELLE

im Bülow Palais (s. o.)

#### ■ [M]EATERY

im Gewandhaus Dresden (s. o.)

#### ■ DAS KASTENMEIERS

Seit vielen Jahren eine feste Adresse für Liebhaber von Fischgerichten. Im Taschenbergpalais Dresden (s. o.)