

# Ganz im Vertrauen ...

Das Vertrauen der Gäste ist für den passionierten Koch André Mühlfriedel die höchste Auszeichnung. Seine Handschrift kann man im Dohner Ratskeller schmecken.

„Es gibt Fälle, in denen vernünftig sein feige sein heißt“, sagte die österreichische Schriftstellerin Marie von Ebner-Eschenbach.

## Auf einen Blick

### Restaurant Ratskeller Dohna

Am Markt 1, 01809 Dohna

Tel.: (0 35 29) 57 43 66-1

[www.ratskeller-dohna.de](http://www.ratskeller-dohna.de)

Öffnungszeiten:

Di.–So. 11.00–22.00 Uhr



**Essenz: Wunderbarer Spagat – bodenständig und raffiniert.**

André Mühlfriedel muss sich das auch gesagt haben. Er wechselte von der Landeshauptstadt nach Dohna und pachtete mutig den Ratskeller. Den Gästen, die er einst in verschiedenen Dresdner Häusern auf höchstem Niveau bekochte, ist er nachdrücklich in Erinnerung geblieben. Deshalb heißt es auch in seinem eigenen Restaurant: „Bei Anruf Königsklasse!“ Soll bedeuten, der Spitzenkoch hat sich zwar für eine Kleinstadt entschieden, aber hält dem Stamm aus der Großstadt die Küchentreue. Wer mag, darf sich ein Gourmetmenü bestellen. Wer nicht mag, der wählt vor Ort aus der Karte. Das klingt dann so: Carpaccio vom Weidenochsen und Maispoularde. Hauchdünn liegt das perfekte Carpaccio auf dem Teller, wird trefflich im Geschmack von Roter Bete begleitet.

Der zart gezupfte Salat ist leicht geölt. Das Fingerspitzengefühl der Köche überzeugt uns. Gern würden wir sie durch die große Glasscheibe beobachten. Doch die schöne Tafel davor ist bereits besetzt. So wird ein neugieriger Rundgang unterm



schönen Gewölbe gestartet. Der führt eine Treppe tiefer, wo sich nicht nur ein einladendes Separee, sondern auch ein beachtlich gefüllter Weinkeller befindet. Hier lagert die Welt in Flaschen, gibt es Preziosen wie den burgenländischen „Imperial“ von Schloss Halbturm. Aber es geht auch gewöhnlicher: Wir entscheiden uns für die aromatische

Rebsorte Syrah und genießen dazu die Maispoularde. Gefüllt mit einer feinen Zwiebelmarmelade, serviert mit Gersenkorn-Risotto, besticht uns das Gericht ganz und gar. Den letzten Pfiff geben die angeschmorten Aprikosenschnitze. Sie tragen einen Hauch von Chili. Echt spitze gekocht!  
**KATRIN FIEDLER**

Diesen und 41 weitere Restauranttests, Reportagen und Fotostrecken zu regionalen Genussproduzenten & Kulturschaffenden, den Kulturkalendar 2014/15 sowie über 1.000

Restaurantadressen im Taschenformat finden Sie im neuen **Augusto – Dresdens Magazin für Genuss & Lebensart**. Erhältlich für **4,80 Euro** in allen SZ-Treffpunkten, Zeitschriften-

handel, telefonisch 01802-328 328\* oder unter [www.augusto-magazin.de](http://www.augusto-magazin.de).

(\*6 Ct./Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunktarife abweichend)

DMV GmbH, Ostra-Allee 18, 01067 Dresden



## Lieblingslokalwahl 2014

**Sieger in der Kategorie „Feine Küche“: RESTAURANT KASTENMEIERS**

### Hummer, Stör und Felsenauster – und plötzlich liegt Dresden am Meer

„Der Wohlgeschmack des Meeres und der Erde, auf dass du kennenerlernst den ganzen Himmel bei diesem Gericht“, so lässt der wunderbare Dichter Pablo Neruda seine „Ode an die Seeaalsuppe“ enden, nachdem er deren hingebungsvolle Zubereitung bis ins kleinste Detail beschrieben hat. Wenn also ein Dichter der Zubereitung von Fisch eine Ode widmet – dann kann man vermuten, dass auch in der Küche



wahre Künstler am Werk sein sollten. Einer von ihnen, der seine Liebe und Kreativität vor allem der verführerischen Zubereitung von Meerestieren und -früchten widmet, ist Gerd Kastenmeier, ein ambitionierter Koch und äußerst charismatischer Gastronom mit Leib und Seele.

Sein gleichnamiges Fischrestaurant im Kurländer Palais gegenüber der Frauenkirche ist schon lange kein Geheimtipp mehr – im Gegenteil: Hier werden viele der Gäste zu Wiederholungsgenießern, davon und dafür lebt das Kastenmeiers. Die Einrichtung ist elegant und modern und harmoniert auf sehr interessante Weise mit den historischen Sandsteinmauern. Zudem wechseln hier alle sechs bis acht Ausstellungen mit Arbeiten moderner Künstler. Nicht selten erwerben Gäste ein Bild oder eine Skulptur – also eine wahrhaft zeitgemäße Form der Künstlerförderung.

Ja, und das Essen: Ein Blick in die Speisekarte genügt und schon fühlt man sich aufs Allerfeinste in Meeresnähe entführt: Felsenaustern mit Speckbrot und Vinaigrette, Jakobsmuscheln mit Selleriepüree und Sesamöl, Hummer-

spaghetti, die am Tisch flambiert werden, köstlichste Bouillabaisse (die König unter den Fischsuppen!), Dorade, Seeteufel, Wolfsbarsch ... Aber es gibt auch echte Wiener Schnitzel, und eine verführerische Dessertkarte, auf der wirklich und wahrhaftig Crêpes Suzette angeboten werden!

Na, läuft Ihnen da nicht schon bei der Lektüre das Wasser im Mund zusammen? Aber eigentlich braucht es die Karte im Lokal gar nicht, denn wer hier zu Gast ist, kommt von der Bar direkt in die Küche und kann sich dort vom Chef persönlich Köstliches empfehlen lassen und entgeht so der Qual der Wahl. Und genau aus diesem Grund haben Sie das Restaurant Kastenmeier zum Lieblingslokal in der Kategorie „Feine Küche“ gekürt. Tusch!