

Lila Laune und ein liebevoll gedeckter Mittagstisch

Manuela Ruppert nennt ihr Restaurant selbstbewusst GenussManuFaktur. Es ist ein echter Geheimtipp.

Umwege erhöhen bekanntlich die Ortskenntnis – und ab und zu spült der Zufall auch kleine Schätze an Land, die man dort gar nicht erwartet hätte. So begab es sich vor einiger Zeit, dass ich mich überpünktlich zu einem Termin unweit des Rathaus Plauen einfand und der stetig alarmbereite Gastro-Radar ausschlug. An der Chemnitzer Straße befindet sich ein von außen recht provencianal ansehendes Lokal mit dem Namen „GenussManuFaktur“, das sogleich mein Interesse weckte. Wenige Wochen später nutzen wir einen sonnigen Tag für einen Testbesuch in der Mittagspause, denn aktuell hat das Lokal lediglich bis 16 Uhr geöffnet.

Am Test-Mittwoch ist das Restaurant gut besucht, im etwas ruhigeren Außenbereich ergattern wir heute kein Plätzchen mehr, finden aber einen Tisch an der „Straßenseite“. Hier ist es zwar etwas lauter, jedoch trotzdem sehr gemütlich. Wir werfen einen Blick in die Karte und studieren zunächst das Getränkeangebot. Die Begleitung entscheidet sich flugs für eine Jarritos-Limo in der Geschmacksrichtung Grapefruit (0,37 Liter für 3,90 Euro), ich fühle mich sofort von den hausgemachten Limonaden angefixt (0,4 Liter für 5,10 Euro). Diese gibt es in diversen Geschmacksrichtungen wie Birne, Ingwer-Zitrone, Maracuja, Blaubeere oder Litschi. Als Yuzu-Fan freue ich mich, dass auch diese Sorte hier eine eigene Limo gewidmet bekommen hat und schlage zu.

Der Service ist ausgesprochen gut gelaunt, herzlich und dabei angenehm unaufdringlich und bringt beide Getränke in Rekordgeschwindigkeit an den Tisch. Unterdessen studieren wir das Angebot. Dieses beinhaltet mehrere Suppen, die es jeweils als kleine (0,3 Liter für 4,40 Euro) oder Sattmacher-Portion (0,5 Liter ab 5,90 Euro) gibt. Alle lesen sich durchaus kreativ und kommen wie übrigens alle Gerichte auf der Karte – mit einer äußerst charmanten Kurzbeschreibung daher, die ein recht konkretes Bild des potenziellen Mittagsmahls vor dem geistigen Auge entstehen und den Magen vorfreudig knurren lassen.

Das kann natürlich auch schnell mal nach hinten losgehen, wenn die so geweckten Erwartungen nicht mit dem tatsächlichen Resultat übereinstimmen. Wir sind gespannt, fühlen uns aber durchaus angesprochen und müssen angesichts einiger latent selbstironischer Formulierungen auch schonmal breit grinsen. So gibt es etwa eine „würzige, halbauthentische Thai-Suppe“, die „tonnenweise verpackten Geschmack“ verspricht und obendrein völlig vegan ist. Wer mag, kann diese jedoch auch problemlos mit Garnelen oder Hühnerbruststreifen (plus zwei Euro) nach Belieben carnivorisieren.

Mich spricht spontan die türkische Hackfleischsuppe an, die „pures Glück zum Löffeln“ offeriert. Für 5,40 Euro in der kleinen Version wird sie meine Vorspeise. Die Begleitung hat Suppenhunger und erwählt die Halázlé, eine pannonische Fischsuppe zum Mahl (6,90 Euro für die große



Chefin Manuela Ruppert führt die „GenussManuFaktur“ seit fast zehn Jahren.

FOTOS: DIETRICH FLECHTNER



Die GenussManuFaktur im Dresdner Stadtteil Plauen.

Beschreibung aber absolut nicht zu viel versprochen hat.

Zu einer weiteren Limonade, diesmal Maracuja (ebenfalls sehr lecker) gesellt sich noch ein Dessert. Obwohl nicht meine Lieblings-„kaddi“ gorie und trotz fortgeschrittenem Sättigungsgrad, aber hey: Es gibt New York Cheesecake (3,80 Euro in der puren Version). Das ist einer der wenigen Kuchen, die mich gut gemacht regelmäßig vom Hocker reißen, also muss das jetzt leider auch noch sein. Dazu gibt es schließlich unter anderem auch die Begleitung, die sich ohne nennenswerten Protest in das ihr angedachte Schicksal fügt. Der Kuchen ist schneeweiß und macht zumindest optisch also schonmal einen ausgesprochen guten Eindruck. Vorausschauend wird das mit frischen Beeren dekorierte Stück direkt mit zwei Gabeln angeliefert. Und was soll ich sagen: Fluffig, super cremig, leicht salzig und mit knusprigem Keksboden. Eine leichte Zitrusnote macht den Sack zu. Ein Gedicht!

Zwar schaff ich es nicht, meinen Teil zu vernichten, doch ist die Begleitung bereit, dies für mich zu vernichten. Die akute Reimeritis mag freilich auch ein Resultat der liebevoll komponierten Speisebeschreibungen von Chefin Manuela Ruppert sein, deren Name sich auch wortverspielt in der GenussManuFaktur versteckt. Dass sich das Lokal so lang vor meiner Aufmerksamkeit versteckt hat, ist indes doch ein bisschen schade, immerhin feiert es im Oktober bereits sein zehntes Jubiläum. Dennoch, und da schließt sich der sprichwörtliche Kreis: Besser spät als nie. Und das gilt schließlich auch und vor allem für Geheimtipps.



Halaszle – die türkische Hackfleischsuppe eignet sich nicht nur wärmend an kalten Herbsttagen als Vorspeise.

Portion). Ansonsten gibt es allerhand Sommerliches, wie etwa den griechischen Burger mit Rinderhackpatty, Tzatziki, Tomaten und Rucola im fluffigen Sesambrotchen (8,90 Euro, optional mit karamellisiertem Feta für plus drei Euro). Das „Rindersteak à la GenussManuFaktur“ mit Dörrtomaten-



Unterwegs in Dresdens Restaurants, Bars und Cafés – DNN-Gastrokritikerin **Kaddi Cutz**

ten-Parmesan-Kruste an Spaghetti aglio olio peperoncino mit Granatapfelkernen, Parmesan und Rucola ist für erschwingliche 15,50 Euro zu haben.

Das gibt uns zu denken, erklärt sich aber rasch bei intensiverem Studium der Karte, deren Preispolitik auf einer sehr transparent kommunizierten Mischkalkulation basiert. Ich liebäugle kurz mit dem „Frito Mallorca“, einem mediterranen Ensemble aus Hühnerleber, Doradenfilets, karamellisiertem Ziegenkäse oder ausgelöster Keule vom Zitronenhühnchen mit warmem Kartoffelsalat (11,90 Euro), halte es dann aber doch lieber einfach. Es werden die Bloody-Mary-Spaghetti (7,90 Euro), auf das Upgrade mit Rindersteakstreifen, Garnelen oder Hühnerfilet (plus drei Euro) verzichte ich, Parmesan (ebenfalls plus 3 Euro) darf aber sein.

Während wir warten, erweist sich die Limo als echter Kracher. Das Getränk ist nicht nur hübsch angerich-



Chefkoch Uwe Zschoche widmet sich in der Küche routiniert den Patties für die Burger.

tet, es kommt auch ohne unnötige Süße aus, schmeckt schön säuerlich-frisch und hat das Potenzial zum Lieblingsommerdrink. Meine Vorspeise überzeugt ebenfalls: Die türkische Hackfleischsuppe hat zwar durchaus das Zeug zum Seelenwärmer an herbstlicher anmutenden Tagen, erweist sich aber auch im Sommer als gute Wahl. Die Einlage aus Kichererbsen, Kartoffeln, Tomate und Babyspinat passt super zusammen, Knoblauch und Kreuzkümmel machen die Suppe schön würzig und aromatisch. Könnte ich gut und gerne noch mehr von essen, aber als Vorspeise ist die Portion absolut ausreichend.

Die große Portion Fischsuppe zum Hauptgang begeistert die Begleitung auf ganzer Linie. Paprika, Mangalitzaspeck, Safran, Ingwer, Kurkuma und Pernod bringen spannende Aromen ins Spiel, die Einlage besteht aus frischem Gemüse und Fischfilets. Von letzteren hätte sie sich etwas mehr gewünscht, dennoch lautet das

Fazit: Lecker, gute Portion und zu dem Preis unschlagbar. Findet übrigens auch unser Fotograf, der zum Fototermin ebenfalls das Stüppchen probiert und ähnliches auch schon im Original ausgelöffelt hat, das dieser Version nach seinem Empfinden in Nichts nachsteht.

Meine Spaghetti schaffen es dann irgendwie, längst vergessene Kindheitserinnerungen heraufzubeschwören. Die seltsamerweise etwas ramponiert wirkenden Spaghetti nehmen die Soße erstaunlich gut an. Und die Soße kann was: Schön dickflüssig, intensiver Tomatengeschmack und frische, marinierte Kirschtomaten für die Abwechslung bringen wirklich Spaß und auch die restlichen Zutaten sind noch gut erkennbar. Für Kinder vielleicht nicht ganz so ideal, aber ich bin ja schon groß und da auch Tabasco und ein Schuss Wodka in der Soße gelandet sind, ist das vielleicht ohnehin eher die FSK+16-Version. Ein wirklich einfaches Gericht, deren blumige

Steckbrief GenussManuFaktur

- **Adresse** Chemnitzer Straße 84, 01187 Dresden, Tel.: 0351 212 449 85.
- **Extras** Außenterrasse, Veranstaltungsraum, Catering.
- **Geöffnet** Mo bis Fr 10 bis 16 Uhr, Wochenende auf Anfrage (private Feiern).
- **Preise** Hauptgerichte ab 7,90 Euro
- **Gesamtnote** 8 (von max. 10)
- **Essen:** 8 (Anteil an der Gesamtnote: 60 Prozent) **Service:** 9 (20 Prozent) **Ambiente:** 7 (20 Prozent)
- **Fazit** Einfache aber sehr gut und kreativ umgesetzte Gerichte zu absolut fairen Preisen.