



Plauens zwanglose Feinschmeckeradresse

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“, sagte Goethe und die Wirtin Manuela Ruppert nimmt es wörtlich.

Vor der einstigen Gastwirtschaft Bruno Ehrlich hängen zwei Fahnen, eine für die GenussManuFaktur, das anerkannte Stammhaus und die andere für das SI/RO, das Nachbarlokal, im November 2016 dazugekommen. Es nennt sich „Séparée“ by GMF und ist ganz streng genommen gar keins. Zum Glück. Hier wird nichts abgeschirmt, im Gegenteil. Im SI/RO trifft sich das kulinarische Plauen: Pärchen, Freunde, Geschäftspartner, Vater mit Sohn und Fans der alten (nunmehr in Wurgwitz zu findenden) Brasserie Ehrlich, und für alle, die sich freuen, dass die Türen hier weiter offen stehen für kultivierten gradlinigen Genuss. Ein neuer Wind weht durch den kleinen Raum vom SI/RO: Holz- und Lederstuhl, schlichte Glühbirnlampen, hier und da lila Konturen im Sandsteinbeige, schlichter Chic. Und was das kleine Profiteam um Simone Moegel (SD) und Robert Salzbrunn (RO) den Gästen zu sagen hat, passt ebenso schlicht auf fünf A5-Blätter; Extras stehen an der Wandtafel. Das „Morelli“-Wasser kommt aus Bozen, die Bio-Limos von Proviand, das Bier

aus Bayreuth und die ausgesuchten Weine von Schuhs oder weit hinter dem Elbtal. Nicht neu, aber gern genommen, dass Vorspeisen und Hauptgänge aus Basis plus Ergänzung bestehen. Ein Bunter Salat mit Himbeerdressing und gerösteten Kernen zum Beispiel darf durch Garnelen, Ziegenkäsecrostini und/oder Pfifferlinge ergänzt werden und kostet dann entsprechend mehr. Wir wählen das Rindscarpaccio von nussigem Pesto überzogen, dazu gibt es feine Essig-Pfifferlinge und knackige Rauke sowie eine scharfe Kaltschale aus reifer Honigmelone mit Rotschwanzgarnelen und Pfeffer-Vanille-Crème, die als kleine Tupfer den Teller umrandet. Begrüßt wurden wir vorab mit einer kühlen sahnigen Gurkengazpacho mit feinen Zitrusaromen. Das darf natürlich, müsste aber gar nicht sein, finden wir. Erfrischend mit viel Limette begleitet der hauseigene SI/RO-Mojito bis zum Hauptgang. Für diesen ordern wir keine Tagliatelle mit cremigen Pfifferlingen, sondern würziges Weizenrisotto auf Auberginenpüree, Zucchini-Tomatengemüse und ein ebenso überzeugendes Couscous

mit Sommergemüse und dazu jeweils rosiges Rind und Wolfsbarsch. Robert Salzbrunn liebt kräftige Aromen und Würze. Das Handwerk stimmt, die Produkte in Reife, Eigengeschmack und Garpunkt auch. Simone Moegel im Service agiert freundlich, flink und unaufdringlich. Gelernt ist eben gelernt. Doch wir finden, weniger „alte Schule“, weniger Deko und Schäumchen auf dem Teller passte besser zum jungen Profil des SI/RO, das für zwanglose Feinschmecker eine gute Adresse ist.

Felicitas van Krant



Fotos: Carola Arnold (2)

AUF EINEN BLICK

SI/RO Séparée
by GenussManuFaktur
 Chemnitz Straße 84
 01187 Dresden
 Telefon 0351 21244985
www.genuss-manu-faktur.de

Öffnungszeiten
 Di-Sa ab 17.30 Uhr



ESSENZ: Klassische Kochkunst oder Kiezlokal? Beides.