

Nächste Haltestelle: Genuss

Regional, saisonal und frisch kochen kann jeder – aber darüber hinaus siebentägig die Hälfte der Speisekarte mit neuen Gerichten austauschen wahrscheinlich eher nicht. Ich durfte in die Küche der Genuss-Manu-Faktur schauen und mir einen persönlichen Eindruck vom Chef der Kreativküche gemacht.

von Aaron Wieland

Hätte mir jemand vorher erzählt, dass es im Stadtteil Plauen ein Lokal gibt, bei dem die Speisekarte öfter im Monat wechselt, als das Jahr Monate hat – ich hätte es nicht geglaubt. Als ich in der Genuss-Manu-Faktur eintreffe, stelle ich schon beim Blick auf die Speisekarte fest: Hier ist von Allem was dabei. Salate, Suppen, Pasta, Burger, Fisch, Steak, ein Reis- und auch ein veganes Gericht, sowie verschiedene Desserts. Das Angebot ist nicht groß, dafür überbietet ein Gericht das andere in Sachen Kreation und Komposition. Auch der Name ist nicht von irgendwoher und bedient sich bei der Chefin Manuela.

Der Chefkoch, Uwe Zschocher, erklärt mir, dass alle Gerichte frisch zubereitet und Lebensmittel – wenn möglich – von regionalen Händlern bezogen werden. Die Hälfte der Speisekarte wechselt sieben Tagen wechselt dann die andere Hälfte und somit sind nach 14 Tagen keine Gerichte mehr vorzufinden, die davor auf der Karte waren. Auch die Anordnung des Lokals ist besonders: Während herkömmliche Restaurants ihre Köche hinter Küchentüren arbeiten lassen, kann der Gast hier dem Koch bei der Arbeit zusehen, da die Küche direkt am Tresen angrenzt, der sich mitten im Raum befindet. Auch der persönliche Kontakt zu den Gästen ist Teil der Phi-

losophie, erklärt Uwe, bevor er ein paar aufbrechende Gäste persönlich verabschiedet.

Dann ist genug der langen Vorrede und ich bin dabei, wenn mir ein „Rindersteak a la GenussManuFaktur“

mit Dörrotomaten-Parmesankruste an Spaghetti aglio oglio peperoncino, Granatapfelkernen, Rucola und frisch geriebenem Parmesan zubereitet wird. Das medium Steak brät nicht mehr als zwei Minuten pro Seite. Danach muss das Fleisch ca. zehn Minuten liegen. Dazu sagt Uwe, dass jedes Fleisch in einer warmen Umgebung ruhen muss, damit der Fleischsaft nicht entweicht. Für die Spaghetti aglio oglio peperoncino werden frischer Knoblauch mit selbstgemachter Chillipaste in Öl angebraten und später mit einem Schluck Weißwein abgelöscht, wodurch das Gericht etwas Säure bekommt. Uwe erklärt, dass der Mensch immer ein bisschen Säure braucht und deswegen welche dazugibt, bspw. mit Wein oder mit Zitrone. Generell verwendet der Koch seine selbst kreierten Gewürzmischungen, auch hier. Das Essen angerichtet: Der Anblick allein sätigt schon meine Optik – auch der Geschmack übertrifft jede Erwartung. Mein Fazit: Das Lokal in Plauen ist eine echte Überraschung! Und die verhältnismäßig günstigen Preise werden mich wohl bald zurück locken.



Kreativduo: Koch Uwe Zschocher und Chefin Manuela Ruppert

INFOS: Mo bis Fr 10–17 Uhr | Chemnitz Str. 84, 01187 Dresden-Plauen