



Hoch lebe der Genuss!

DIE GENUSS-MANU-FAKTUR

Der Dresdner Ortsteil Plauen ist für seinen eigenen Charme bekannt. Sei es wegen des kulturellen Angebots oder wegen des herrlichen Blickes über die Stadt. Einen Besuch ist zudem die Genuss-Manu-Faktur wert. Im liebevoll sanierten historischen Zollhaus auf der Chemnitzer Straße befindet sich hinter den kleinen Fenstern mit den lila Fensterläden ein Schmuckstück der Gastronomie. 2012 hat sich hier Manuela Ruppert einen Traum erfüllt und im Haus, das schon um 1880 eine Gaststätte beherbergte, ein eigenes Bistro-Restaurant eröffnet. Kreatives Kochen, keine Konservierungsstoffe, Vielfalt der Genüsse und hohe Qualität waren und sind dabei die Ansprüche, welche dennoch für den Gast bezahlbar sein sollen. Und wie man sieht, geht dieses Konzept auf.

Beim Besuch des kleinen, in frischen Farben gehaltenen Bistros merkt man, wie sehr die Plauerer »ihre Manufaktur« als Treffpunkt angenommen haben. Man begrüßt sich beim Vornamen, ist miteinander bekannt wie gute Freunde. Diese Herzlichkeit wird jedoch auch den Nichtplauern entgegengebracht. So fühlt sich der Manu-Faktur-Neuling ebenfalls willkommen und gut beraten. Denn Manuela Ruppert und ihr Genuss-Team kochen nicht nur vor den Augen der Gäste, sie helfen auch bei der Wahl zwischen den wohlklingenden Gerichten.

Mit erwähnter Gastlichkeit geht eine sicht- und schmeckbare Liebe zum Kochen einher, wie die aufgetafelten Speisen beweisen. Dabei liest sich die wechselnde Wochenkarte verführerisch. Saisonale Angebote wie eine fabelhafte Rotkohlcremesuppe mit glasierten Maronen (klein 3,50 Euro, groß 4,50 Euro) stehen hier im Vordergrund. Für den Monat November wurde zudem ein opulentes

Gänsegericht (11,11 Euro) kreiert. Wer es nicht ganz so füllig mag, dem seien die gebratenen Birnenscheiben in Parmesankruste (7 Euro) empfohlen, die ein Speck-Walnuss-Dressing abrundet. Immer gern genommen wird ebenfalls der GMF-Salat, der »GenussManuFaktur«-Haussalat (4,50 Euro), der mit seinem wechselnden, derzeit knackig-nussigem Dressing ebenfalls immer der Jahreszeit angepasst wird. Auch beim Dessert wird dem Gast fast schon der kulinarische Himmel auf Erden gezaubert. Das hausgemachte Tiramisu à la Manu ist ein sahniger Traum (2,50 Euro) und der Kaiser-

schmarrn (3,50 Euro) schmeckt königlich. Immer eine Verkostung wert ist das Überraschungsdessert (2 Euro), welches sich bei uns als eine wunderbare Panacotta mit Früchten entpuppte.

Neben dem Speisen vor Ort hat sich das Genuss-Team auch für die ganz Eiligen etwas einfallen lassen. So kann man sich sein Essen zum Mitnehmen bestellen oder – leider nur im 5-Kilometer-Umkreis – die Gerichte als Business Lunch liefern lassen. **F. LODHÄST**

■ **Genuss-Manu-Faktur** Chemnitzer Straße 84, 01187 Dresden, Mo bis Fr 10 bis 17 Uhr, www.genuss-manu-faktur.de

KURZ + KNAPP In der November-Ausgabe berichteten wir über das neu eröffnete vegane Restaurant **Der dicke Schmidt**. Leider hat der Fehlerteufel zugeschlagen und einen Teil des Textes nebst Adresse und Öffnungszeiten verschluckt. Wir bitten um Entschuldigung und liefern diese gern nach: Der dicke Schmidt, Rudolf-Leonhard-Straße 32, 01097 Dresden, Mo bis Fr 12 bis 22 Uhr, Sa und So 11 bis 22 Uhr, www.facebook.com/derdickeschmidt +++ Vegane Online-Versand-Händler gibt es verschiedene – und in Dresden jetzt einen mehr. **Kokku – dein Veganversand** bietet jedoch nicht nur diverse vegane Lebensmittel, Fleischalternativen, Süßigkeiten oder auch vegane Tiernahrung. Der Umwelt zuliebe kann jeder die eigene Bestellung selbst auch gleich vor Ort im Laden abholen. Kokku, Fritz-Reuter-Straße 17, 01097 Dresden, Telefon 32131709, www.kokku-online.de +++ Passend zum Thema ist Anfang Oktober das Buch **Ich bin dann mal vegan** erschienen. Die Autorin Bettina Hennig schildert darin ihren Weg zur veganen Ernährung, der aus einem auf vier Wochen angelegten Selbstversuch entstand. Wie man also glücklich und fit wird und nebenbei vielleicht die Welt rettet, kann jetzt auf 272 Seiten nachgelesen und -gelebt werden. »Ich bin dann mal vegan«, Fischer-Verlag, 14,99 Euro +++ Ein weiteres Buch soll kurz vorm lustigen Weihnachtsgeschenke-Marathon erwähnt werden: **Der gastrosexuelle Mann – Kochen als Leidenschaft** ist etwas für die Herren der Schöpfung und Schöpfkellen. Humorvoll beleuchtet Carsten Otte, warum Männer immer häufiger zu wahren Kochfanatikern werden und woher die neue Lust auf ausgefallene Küchengerätschaften rührt. Für Männer und MännerversteherrInnen ein Muss. »Der gastrosexuelle Mann«, Campus Verlag, 256 Seiten, 24,99 Euro +++ **Hinweise** zu Veranstaltungen, Neueröffnungen, Lieblingsrestaurants oder gastronomischen Geheimtipps bitte an redaktion@cybersax.de

K. RACHO