

# Ein bisschen wie nach Hause kommen

Manuela Ruppert hat im Stadtteil Plauen einen Ort geschaffen, der mehr ist als nur ein Mittagslokal. Eine Wirtin, die ihr Herz auf dem Teller serviert.

Von Juliane Just

Ihre Stimme klingt etwas rau. „Das ist eine kleine Muddi-Gabe“, sagt sie und stellt einen Mini-Gugelhupf auf den Tisch. Es ist ein Hausrezept mit Haselnusslikör und Edelbitter-Schokolade. Dann verschwindet die blonde, kleine Frau wieder hinter den Tresen, wo es an diesem Vormittag aus mehreren Töpfen dampft und zischt. Gemeinsam mit dem Koch Falk Roßner schnippelt sie im Akkord – für den perfekten „Mittagsmoment“.

Man merkt Manuela Ruppert an, dass sie all das hier aufgebaut hat. Die Genuss-Manu-Faktur trägt nicht nur einen Teil ihres Namens im Titel, sondern auch ihr Herz in den Räumen. Als sie ihr eigenes Lokal vor 13 Jahren anpackte, wollte sie vor allem eins: „International und frisch kochen, um alle anzusprechen.“ Und das hat funktioniert.

Die Anwohner nutzen das Mittagsangebot, das vielfältige und wechselnde Gerichte zu einem akzeptablen Preis bietet, gern. Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, Chili und Limette, Spaghetti Bolognese oder Burger argentinischer Art stehen hier beispielsweise auf der Karte.

Das Besondere sind auch die liebevollen Beschreibungen der Inhaberin selbst. So steht über den geheimen Favoriten der Karte beispielsweise das: „Auf einem fein knusprigen Keksboden ruht eine samtige Creme – kühl, weich und cremig wie frischer Schnee im Morgenrauen.“ Es geht um den haus-eigenen Cheesecake, nach dem hier alle fragen.

Dabei ist der gelernten Hotelfachfrau neben dem Geschmack vor allem die Präsentation wichtig – weg vom achtlos vollgeklatschten Teller hin zu liebevoll angerichteten Speisen. Manchmal macht eben ein kleines Basilikum-Blättchen auf der Pasta einen großen Unterschied. „Meine Handschrift auf den kleinsten Teller zu bringen, beflügelt mich.“ Dieses Credo gilt auch, wenn sie Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern ausrichtet oder Caterings außer Haus liefert.

Trotzdem lässt die Chefin auch bewusst Raum dafür, dass sich ihr Küchenteam kulinarisch frei entfalten kann. Falk Roßner, der gerade neben ihr die Kartoffeln schält und das schon seit vielen Jahren macht, prägt die Küche des Hauses maßgeblich mit. „Mit viel Hingabe, Ver-



Früher Karriereleiter, heute Keksboden: Manuela Ruppert tauschte die Hektik der Großgastronomie gegen ihren eigenen kleinen Traum in Dresden. In ihrer Genuss-Manu-Faktur zählen frische Zutaten und die persönliche Note – ein Erfolgsrezept. FOTO: MATTHIAS RIETSCHEL

trauen und einem feinen Gespür für Aromen trägt er entscheidend zur kulinarischen Handschrift des Restaurants bei und ist aus dem täglichen Miteinander nicht wegzudenken“, sagt Manuela Ruppert.

Dabei wäre sie um ein Haar gar nicht hier gelandet, denn ihr berufliches Leben führte zuerst in eine ganz andere Richtung. 1989 begann sie ein Studium als Lehrerin in Radebeul. Durch die Wirren der Wendezeit wurde sie exmatrikuliert und begann ein Fachabitur. „Dort stellte ich fest, dass Gastgeberin meine Berufung ist“, sagt sie heute. Stupide immer das Gleiche zu machen, liege ihr einfach nicht.

Ab 1990 wurde sie im Hilton, früher noch als Dresdner Hof bekannt, als Hotelfachfrau ausgebildet. Danach wechselte sie zum hauseigenen Gourmetrestaurant Rossini, stieg die Karriereleiter immer weiter hinauf, bis sie Leiterin war. Eigentlich wollte sie noch im Foodbereich studieren, „doch dann kam meine

Tochter dazwischen“. Und weil Plan A mit Kind nicht vereinbar war, setzte sie kurzerhand Plan B um. Sie jobbte im Laden Zur Suppe im Stadtteil Plauen und lernte die Systemgastronomie kennen. „Der ganze Schnickschnack aus dem Gourmetbereich hat hier keine Bedeutung, da wird das Essen nur in die Schüssel geklatscht.“ Für Ruppert ein Kulturschock.

Und nach einer „Nacht-und-Nebel-Aktion“ gehörte dieser Laden plötzlich ihr. „Ich bekam das Angebot und habe mich von heute auf morgen entschieden“, sagt die 51-Jährige. Ihr Motto: Entweder es geht gut oder eben nicht. Es ging gut,

längst ist die Genuss-Manu-Faktur im Stadtteil Plauen nicht mehr wegzudenken. „Da bin ich schon stolz drauf. Es war viel harte Arbeit und Disziplin.“

Wie viel, das hört man oft zwischen den Zeilen – schlaflose Nächte, endlose Hin- und Herrechnung, Zweifel. „Ich habe alles daran gesetzt, dass das hier funktioniert“, sagt sie. Mit Arbeitszeiten von 10 bis 16 Uhr lief sie nicht Gefahr, die Kindheit ihrer Tochter zu verpassen. Inzwischen, die Tochter ist längst eine junge Erwachsene, arbeitet sie hier mit einem vierköpfigen Team an ihrer Vision.

Doch ab und zu musste die ehrgeizige Gastronomin schmerzlich lernen, dass Zurücktreten nicht immer etwas Schlechtes ist. Ab 2016 öffnete sie das Lokal abends, weil der Zuspruch im Viertel so groß gewesen sei. Doch sie gibt auch zu: „Das Abendgeschäft habe ich unterschätzt.“ Sie hätte täglich von 7 bis 23 Uhr gearbeitet, das schafft

niemand lange. Sie sei eine Perfektionistin und es falle ihr schwer, Aufgaben abzugeben. Nach zwei Jahren gab sie die zusätzlichen Öffnungszeiten am Abend auf.

Sie habe in all den Jahren viele Gäste herziehen und halten können, sagt sie. Gerade in dem ruhigeren Stadtteil ist eine solche Anlaufstelle wichtig. Vor kurzem erst schloss das Lokal Plausch, das ebenfalls ein etablierter Treffpunkt der Anwohner in Plauen war. Solche Lokale prägen die Viertel, machen sie lebenswert.

Das größte Kompliment für die Gastronomin? „Wenn Gäste nach ihrem Urlaub herkommen und sagen: Schön, wieder zu Hause zu sein.“ Es ist dieses Gefühl, das die 51-Jährige in der Genuss-Manu-Faktur verspricht: Es ist ein bisschen wie nach Hause kommen. Bis heute ist Manuela Ruppert über den Zufall dankbar, über das kleine Lokal gestolpert zu sein. „Ich kann nichts anderes, ich liebe das hier.“

## Mehr Infos

Die Genuss-Manu-Faktur ist in der Chemnitzer Straße 84 zu finden und hat montags bis freitags von 10 bis 16 Uhr geöffnet.