

Gastlichkeit



L'Auberge

Buchstäblich wie Gott in Frankreich kann man sich fühlen, wenn man im Bischofswerdaer Gutshof L'Auberge einkehrt. Und dies ist auch völlig im Sinne von Küchenchefin Tina Weißollek, die einst auszog, um im Elsass die Geheimnisse der Cuisine française zu ergründen und sodann das Savoir vivre in den elterlichen Gasthof mitbrachte. Dieser hat sich nach seinem Update zu einem echten Geheimtipp entwickelt und auch in Dresden singt man schon Loblieder auf das außergewöhnliche

Chefköchin zum Elsass durchblicken, verlockend klingende Fleischgerichte mit Perlhuhn, Lamm und Gans oder Fischkompositionen wie Lachsfilet mit Sauerampfer sprechen schon beim Lesen alle Sinne an und können die Entscheidungsfreude schon mal in die Bredouille bringen.

Im gemütlichen Ambiente des mit einem stilechten Kellergewölbe ausgestatteten Gutshofs kann man sich das erwählte Menü dann in aller Ruhe auf der Zunge zergehen und sich von

schließlich nicht aufgehoben, oder wie der Franzose sagt: "Chaque chose en son temps". Bis dahin kann man sich die Wartezeit gut mit den kulinarischen Mitnehmeln aus dem Petit Marché versüßen, der kleine Leckereien wie Wald-Wiesen-Heu-Gelee mit Amaretto und Mandeln, Stachelbeer-Portweinkonfitüre oder Löwenzahnblütenhonig für zu Hause oder zum Verschenken an die Lieben bereit hält. Besonders gut schmeckt all das auf einer dicken Scheibe frischen Holzofenbrot - auch das kann direkt im Gutshof erworben und mitgenommen werden, sofern der rustikale Holzofen gerade im Dienst ist. Und wer selbst mal auf französische Art den heimischen Kochlöffel schwingen



Speisenangebot der L'Auberge. Vor allem die Liebe zur originellen Zusammenstellung hochwertiger, saisonaler Zutaten sei typisch für die französische Küche, erzählt Tina Weißollek, "vor allem aber nimmt man sich zum Essen sehr viel mehr Zeit als hierzulande - der bewusste Genuss hat oberste Priorität". Schon die Speisekarte lässt das Wasser im Munde förmlich sprudeln und das Herz vorfreudig hüpfen: Nach Regionen gegliedert finden sich hier sowohl Klassiker als auch Neuinterpretationen der französischen Küche, die passende Weinempfehlung gibt's direkt dazu. Diverse Flammkuchenkreationen lassen die Affinität der

der französischen Genussfreude anstecken und inspirieren lassen. Sollte angesichts des dann sicher restlos leergeputzten Tellers eine latente Traurigkeit einstellen, so lässt sich diese problemlos mit einem süßen Abschluss von der Dessertkarte verschrecken. Crème Brûlée, Mousse au chocolat und weitere Klassiker der Patisserie hinterlassen am Ende nichts als tiefste Zufriedenheit und ein breites Lächeln im Gesicht.

Und wer nun den unbändigen Drang verspürt, sofort einen Urlaub in La belle France zu buchen, aber am Unwillen des Arbeitgebers scheitert, muss trotzdem nicht verzagen. Aufgeschoben ist



will, kann sich in einem der themenspezifischen Kochkurse direkt von der Meisterin persönlich Anregungen, Inspiration und Know-How holen. Auch als Geschenk ist das eine geradezu formidable Idee. Wer schon lange eine kleine, französisch inspirierte Feinschmeckeroase gesucht hat, wird sie in der L'Auberge ganz sicher finden. Wir sagen: Chapeau!

WORT: KADDI CUTZ / BILD: TK

L'Auberge
Bischofswerda
Alte Belmsdorfer Straße 33
Telefon (03594) 70 52 00
www.auberge-gutshof.eu

präsentiert von

Logo

Logo

Logo