

## HIERSCHÖNESSEN

Görlitzer Straße 20, 01099 Dresden  
Telefon: (0351) 25652898  
[www.hierschoenessen.de](http://www.hierschoenessen.de)

Wer einer Lokalität einen solchen Namen gibt, darf sich ob hoher Erwartungen nicht wundern: Hierschönessen. Mitten in der Neustadt hat sich Stephan Lampe niedergelassen. Sein Name wiederum verbindet sich ebenfalls mit einem gewissen Anspruch, hat er sich doch in Dresden einen Namen gemacht mit seinen Kreationen in der Villa Marie und im Weingut Hoflößnitz. Nun überzeugt das Lokal als erstes mit einer Gemütlichkeit, die allerdings etwas anders ist. Purismus wird hier gezeigt, die Konzentration gilt dem Mahl, die vielen unterschiedlichen Schüsseln und Teller lassen die Herzen von Geschirrvictims höher schlagen. Gerade Letzteres ist ein Knüller, wenn das Gegenüber zu langen Vorträgen ansetzt und seine Thesen schon ein paar Tage auf dem Buckel haben.

Genießer gehen ins Hierschönessen nicht so sehr wegen schöner Waldtiere und Geweihen an der Wand, sondern wegen der unkomplizierten Gerichte. Beispielhaft dafür stehen die ersten beiden Gerichte. Der im Speckmantel gebratene Ziegenfrischkäse wird auf einen Salat gebettet. Das Unterteil wäre eigentlich nichts besonderes, wäre er nicht mit Minze versehen. Die gibt dem Ganzen eine wohltuende Frische und eine eigene Note. Als zweites der Tafelspitz, der in einer charismatischen Bouillon daherkommt. Neben dem Kalb finden sich Schnitzte von Möhren, Sellerie und kleine Kartoffeln im Sud. Die Mischung aus Eintopf und „normalem“ Gericht gelingt wunderbar. Zumal der frische Meerrettich dem



Ganzen eine besondere und angenehme Würze verleiht. Überhaupt: Wo bitteschön gibt es denn noch Meerrettich in frischer Form? Als vegetarischen Gegenpol zum Fleisch hat es Pasta mit gebratenen Zucchini, Nüssen, getrockneten Tomaten und Bohnenpüree auf die Speisekarte geschafft. Was sich wie ein Geschmacksexperiment anhört, ist in seiner Vollendung fast als perfekt zu bezeichnen. Das Cremige geht eine wunderbare Liaison mit dem Knackigen ein, die Ingredienzien schmeicheln der Pasta auf hervorragende Weise. Dass vor allem saisonale und einheimische Produkte Verwendung finden und sich jeden Monat die Karte ändert, gehören zu den Aspekten, die das HSE zu einer Bereicherung und zu

einer Empfehlung machen. Ein Blick auf die Weinkarte lohnt sich, auch hier wurde penibel ausgewählt. Der grüne Veltliner vom österreichischen Weingut Jamek passt bestens. Und nicht unerwähnt bleiben darf, dass ein guter Koch ohne guten Service nur halb so viel wert ist. Was in diesem Lokal natürlich nicht zu befürchten ist. IF

**WERTUNG:** ■■■■■■

*Vorspeise: 7,90 bis 12,90 Euro  
Hauptgang: 14,90 bis 16,90 Euro  
Dessert: 4,90 bis 5,90 Euro*

**FAZIT**

Der Name ist Programm und steht für das, was der Gast hier erleben darf.