

Ganz schön schön

DAS HIERSCHÖNESSEN AUF DER GÖRLITZER STRASSE

Guter Geschmack ist käuflich – das meinen jedenfalls die Betreiber des Restaurants Hierschönessen. Und obwohl diese Aussage nicht unbedingt zurückhaltend klingt, kann man dem nach einem Besuch in besagter gastronomischer Einrichtung nur zustimmen.

Ein ganz passabler Geschmack zeigt sich schon bei der schlicht gehaltenen, jedoch mit viel Liebe zum Detail gestalteten Inneneinrichtung. Gewienerte Holztische, an denen man sich zeitweise recht nah kommen kann, bequeme Wandbänke, ein offener Tresen – alles wirkt so bodenständig real, als hätte es hier vorher nie ein anderes Lokal gegeben, als wäre alles schon immer so gewesen. An den Wänden entdeckt man kleine, witzige Ideen, deren man erst beim näheren Hinsehen gewahr wird: ein kleines Band aus Geweihen etwa oder die dem Namen abgewandelte Gebrauchsanweisung »Hierschöntrinken«. Selbst die Wandbilder mit Hirsch- und Rehmotiv sowie das Hirschgeweih hinterm Bierausschank verleihen dem Raum weniger einen gewollt kitschigen als vielmehr einen anheimelnd gastlichen Charme. Das Gefühl des Vertrauten setzt sich im Sommergarten fort, der im Mai frisch eröffnet wurde und sich im weitläufigen Innenhof anschließt: Gartenmöbel aus Holz, Blumen auf den Tischen und in diversen Pflanz-



kübeln, ein robustes Dach gegen plötzlichen Sommerregen.

Der Ideenreichtum setzt sich in der Küche fort. Dort ersinnt Stephan Lampe frische Gerichte der Marke »Junge Küche«. Lampe, der vorher schon in der Villa Marie und im Weingut Hoflößnitz ob seiner vielseitigen Kochkünste von sich reden machte, vertraut dabei auf eine klare Linie. Unkomplizierte Gerichte, unverfälschter Geschmack, frische, knackige Zutaten sind sein Geheimrezept. Schon bei den Vorspeisen, wie dem Pulposalat mit Tomaten, Bohnen und Basilikumpesto (9,60 Euro) und dem auf der Zunge zerge-



henden, warmen Bio-Ziegenkäse mit fruchtigem Chutney und Polenta (9,60 Euro), überzeugt Lampes Konzept. Ein Glas des nach Beeren duftenden Frizzantes (3 Euro) passt zu diesem Auftakt übrigens glänzend.

Beim Hauptgang lassen wir uns von der Empfehlung unserer großartigen Kellnerin leiten, die nicht nur hier und da ein erfrischend lockeres Sprüchlein, sondern auch fundiertes Fachwissen offeriert. Der frische Spargel mit Schinken, Estragon-Kartoffeln und hausgemachter Hollandaise (15,90 Euro) ist bissfest bereitet, die Sauce schmeckt wunderbar. Auch das geschmorte Hühnchen auf Zitronengrasmarinade (14,90 Euro) kommt auf den Punkt gegart und köstlich, das indische Kichererbsengemüse wirkt für die sommerlichen Temperaturen ein wenig zu mächtig, ein originelles Geschmackserlebnis ist es allemal. Zur Jahreszeit passend, schließt ein Mohnparfait mit Erdbeersalat (6,90 Euro) den Reigen der Genüsse. Unser Fazit: Guter Geschmack ist im Hierschönessen wirklich käuflich. F. LOHÄST

■ Hierschönessen Görlitzer Straße 20,

01099 Dresden, Di bis Sa 17.30 bis 24 Uhr,

So 17.30 bis 22 Uhr, Telefon 2 56 528 98,

www.hierschoenessen.de