

# Selbstverwirklichung mit 16-Endern

Genau das hat noch gefehlt: Das „Hierschönessen“ besetzt charmant die Lücke zwischen Kneipe und Szenelokal.

VON GART MOCCI

**M**an muss den Hoflöbnitzern dankbar sein, dass sie mit ihrem Restaurant in Radebeul „Größeres“ vorhatten. Damit standen für Stephan Lampe

neue Wege offen, auch der in die Dresdner Neustadt. Hier scheint der Koch ganz bei sich angekommen, das „Hierschönessen“ wirkt irgendwie auch passender als das Hutzenstübchen in der Hoflöbnitz. Der Laden besetzt mit seinem Konzept recht angenehm die Lücke zwischen Kneipe und Szenelokal, die Ausstattung zeugt von Geschmack.

Wir grinsen über die Dekokante mit hochkapitalen 16-Endern auf den grün-gedeckten weißen Wänden. Sympathisch finden wir zudem die offensichtliche Selbstverwirklichung eines leidenschaftlichen Flohmarktgängers mit Sammlertrieb, was sich in Tresen, Zapfanlage oder der individuellen Geschirrkollektion zeigt. Selbst der sperrige Name entpuppt sich auf den zweiten Blick als hübsche Wortspielerei.

Die Geschichte dazu ist folgende: ein Zeitschriftenfoto zeigte eine Garderobe mit Bockgeweihen als Kleiderhaken. „Hierschön ausziehen“ stand da drüber, was weiteren Assoziationen Raum gab, so an ländliche Speisewirtschaften im Süddeutschen, die gern „Zum Hirschen“ heißen.

✦ Bürgerliche Küche

Getestet am 2. Dezember 2010

## Hierschönessen

Görlitzer Straße 20,  
01099 Dresden  
Telefon: 0351 25652898  
geöffnet Dienstag bis Sonntag  
von 17.30 bis 24 Uhr

Ausstattung ..... +++++  
Bedienung ..... +++++  
Qualität der Speisen ..... +++++  
Qualität der Getränke ... +++++  
Preis-Leistungsverhältnis ... +++++  
Kinderfreundlichkeit  
ohne Wertung  
Gesamtnote ..... +++++

Vorspeisen: 2 (8,50/8,90 €)  
Suppen & Salate: 3 (7,50/7,90 €)  
Pasta: 2 (8,90/9,50 €)  
Hauptgänge: 4 (14,95 bis 16,90 €)  
Desserts: 3 (6 bis 9 €)  
Getränke: Bier (z. B. Pilsner Urquell vom Fass) 0,4l für 2,90 €, Mineralwasser 0,75l für 4,50 €, 12 offene Weine (0,2l von 3,50 € bis 5,90 €)  
Nicht rollstuhlgerecht ausgestattet

Die Plus2-Wertungen

+++++ himmlisch    ++++ zwicklig  
+++++ vorzüglich    ++ mittig  
+++++ trefflich    + schwach

edelrausch®

**Zum Fest gehört ein guter Wein...**

- Sonderangebote mit 20% Rabatt  
- Präsenstservice

Große Vinothek & Fromagerie  
Bautzner Straße 2  
01099 Dresden  
Tel. 0351-810 337-0

Mo.-Fr. 10.00-20.00 Uhr  
Sa. 10.00-17.00 Uhr



Die Speisekarte konzentriert sich auf wenige Gerichte, wovon zwei auch als vegetarische Variante angeboten werden; sie wechselt wöchentlich und illustriert, was als Statement im Netz zu lesen steht: Stephan Lampe kocht einfach, aber nie banal, natürlich frisch, mit Liebe und besonders gern für Menschen, die Lust auf kulinarische Entdeckungen haben.

Der Bogen spannt sich über Kontinente und Geschmacksrichtungen, so ist von der asiatisch angehauchten Kokosmilchsuppe mit frischem Gemüse, Hühnchenstreifen und Koriander (in vornehm zurückhaltender Menge) über deutschmodern bis mediterran etwas dabei.

Rustikal fällt der warme Salat von Topinambur mit Radicchio und geröstetem Speck aus, der besonders dank der rauchigen Note des Wurzelgemüses und einer ordentlichen Dosis Balsamico anspricht. Ebenso gut gefallen die mit Wacholder und Lorbeer gebratenen Hirschmedaillons, glasiertem Gemüse und Rosmarinpolenta. Das

Hüftsteak aus dem Ofen ist korrekt gegart und wird von schmackhafter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tomatenpesto begleitet, der dazu gereichte Salat verdient eine besondere lobende Erwähnung.

Probieren sollte man auf jeden Fall auch die hausgemachte Focaccia, ein Kartoffelbrot mit Rosmarin und Meersalz, die lauwarm vielleicht noch besser wäre. Zum Schluss gib's köstliches Zimteisparfait mit Portweinpflaumen und eine Crème brûlée, die geschmacklich gut, aber doch zu flüssig geraten war.

Die Weinkarte wird monatlich modifiziert, alle Weine werden auch offen ausgeschenkt, und viele davon stammen aus ökologischem Anbau. Zufrieden sind wir mit einem 2007er Spätburgunder Bötzingen Eckberg vom Badener Weingut Zimmerlin. Für Vergnügen sorgt auch der junge Mann, der gutgelaunt den Service schmeißt und uns mit seiner Schwärzerei zu einem weiteren Dessert verführt.

