

Sachsens neuer Glanz – wie Dresden sich kulinarisch entwickelt hat



Von **Christian Bau**
Kolumnist

Stand: 09:57 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Unser Kolumnist Christian Bau kocht im „Victor's Fine Dining“ in Perl-Nennig, das seit 20 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist

Quelle: Kristian Peetz/Westend61/Getty Images; Marcus Simaitis

Dreisternekoch Christian Bau ist superglücklich und ein bisschen stolz von einer Reise in die sächsische Landeshauptstadt zurückgekehrt. Das lag vor allem an seinem Besuch im Restaurant zweier ehemaliger Mitarbeiter an der Waldschlößchenbrücke.

Viel weiter als Perl-Nennig und [Dresden \(https://www.welt.de/themen/dresden/\)](https://www.welt.de/themen/dresden/) können zwei Orte in Deutschland kaum auseinanderliegen. Ich blicke von meiner Terrasse bis nach Luxemburg, die Dresdner sind in einer knappen halben Stunde in Tschechien. Trotzdem habe ich kürzlich an meinem freien Tag den Weg auf mich genommen. In Sachsen tut sich kulinarisch nämlich einiges! Zum Beispiel hat die TU Dresden gemeinsam mit der sächsischen Landesbibliothek SLUB das hochinteressante „Deutsche Archiv der Kulinarik“ ins Leben gerufen. Das war der Hauptgrund meiner Reise, doch dazu ein andermal mehr.

Schon damals sprachen beide von einem gemeinsamen [Restaurant](https://www.welt.de/themen/restaurants/) (<https://www.welt.de/themen/restaurants/>). Mit ihrem „Genuss-Atelier“ gleich an der [Dresdner Waldschlößchenbrücke](#) haben sie den perfekten Ort für ihren Traum gefunden. Ich erinnere mich, wie sie mir die ersten Pläne zeigten und mich nach meiner Meinung fragten – und ich ihnen abgeraten habe. Ich bezweifelte, ob es ihnen gelingen würde, genug Gäste in ihr Kellerlokal zu locken, und wollte sie vor einem Misserfolg schützen.

Ein Irrtum! Inzwischen existiert ihr Restaurant schon seit mehr als zehn Jahren und gehört zu den besten der Stadt. Ohne Investoren und ohne größeres privates Vermögen im Rücken ist das eine unternehmerische Spitzenleistung – samt permanenten Investitionen und inzwischen neun Mitarbeitern.

Es wird ja oft davon gesprochen, dass [Sterneküche](https://www.welt.de/themen/guide-michelin/) (<https://www.welt.de/themen/guide-michelin/>) Schwellenängste verursachen würde. Ich kann nur sagen: Bei Marcus und Nicole ist das nicht der Fall. [Im schönen Sandsteingewölbe einer kleinen Jugendstilvilla sitzt man bei ihnen äußerst gemütlich](#), und vor allem geht es dort sehr lebendig zu. Auf der Homepage findet man ein [preisgünstig kalkuliertes À-la-carte-Angebot](#) mit vielen Erklärungen, die Einstiegsängste abbauen.

Ergänzend gibt es zahlreiche Möglichkeiten, sich auch einmal an luxuriöse Produkte wie [Kaviar](https://www.welt.de/iconist/essen-und-trinken/article250783752/Kaviar-Welche-feinen-Nuancen-die-Delikatesse-ausmachen-und-wieso-sie-nie-nur-Dekoration-sein-sollte.html) (<https://www.welt.de/iconist/essen-und-trinken/article250783752/Kaviar-Welche-feinen-Nuancen-die-Delikatesse-ausmachen-und-wieso-sie-nie-nur-Dekoration-sein-sollte.html>), Gänseleber oder Trüffel heranzuwagen – ohne gleich den Dispokredit zu sprengen. [Das Acht-Gang-Menü](#) – wir hatten unter anderem auf der Haut gebratenen Steinköhler mit Linsen, verschiedene Texturen von Puntarelle und eine kräuterige Beurre blanc, dann rosig Gebratenes und dunkel Geschmortes vom Hirsch und zum Schluss „Bienenstich neu interpretiert“ – [kostet 110 Euro. Knapp 14 Euro pro Gang](#) – [und das in einem Sternerestaurant!](#)

Ich bin nach dem Essen jedenfalls superglücklich und auch ein bisschen stolz in den Zug zurück nach Saarbrücken gestiegen. Und ich war heilfroh, dass Marcus und Nicole damals im entscheidenden Moment nicht auf mich gehört haben.

Dieser Artikel stammt aus der Guest Edition der WELT AM SONNTAG von Andreas Gursky, einem der berühmtesten Fotografen der Welt. Sie können dieses einzigartige Sammlerstück [hier](https://www.lesershop24.de/welt-am-sonntag/gursky) bestellen.

© PREMIUM-GRUPPE GmbH 2025

Ein **Axel Springer** Unternehmen

Die WELT als ePaper: Die vollständige Ausgabe steht Ihnen bereits am Vorabend zur Verfügung – so sind Sie immer hochaktuell informiert. Weitere Informationen <https://epaper.welt.de>