

## Genuss-Spezial

# Ein kleiner Gruß aus der Küche

Lausitzer Küchenchefs steckt der ungewollte Winterschlaf noch immer in den Knochen. Die Pandemie hat ihnen für viele Monate die Bühne für ihre Kunst genommen. Inzwischen sind die Herde wieder warmgelaufen und die Gäste kehren zurück. Wir erklären die bevorstehende Zeit deshalb zur kulinarischen Mission! Besuchen Sie die Gastronomien ringsum, schonen Sie das Kochfeld daheim. Gemeinsam mit neun ausgewählten Küchen senden wir dazu ein Appetithäppchen.



Fotografie: Andreas Franke  
Tel.: 0173 5616609  
[www.lausitzbilder.de](http://www.lausitzbilder.de)



## Resataurant Bellessa / Cottbus

Das Bellessa im Cottbuser Eberthof wurde im Sommer 2019 eröffnet, mit seiner südamerikanischen Küche bringt es eine neue Note in die Lausitz. Die klein gehaltene Karte wird alle drei Monate gewechselt und saisonal angepasst. Das Credo der Küche: gesunde Kulinarik, locker und leicht mit südamerikanischem Spirit. Traditionelle südamerikanische Speisen werden neu interpretiert.

Küchenchef Sven Fengler wechselte mit dem Start des Bellessa vom Mosquito am Cottbuser Altmarkt, wo er zuvor ebenso die Küche leitete wie im Spreewald-Thermenhotel. Sein Werdegang führte ihn u. a. als stellvertretender Küchenchef auf die AIDA Cruises. Seine Philosophie: frisch, munter und locker! Qualität geht vor Quantität. Die klassische Küche mit modernem Einfluss ist im Bellessa eine gläserne Angelegenheit. Für uns hat er mit Lachs im Baconmantel samt Jackfrucht-Tomatengemüse und Kokosquinoa eine moderne Interpretation angerichtet. Sie wird ab Mitte Oktober auf der Karte geführt.

Mo.-Fr. 11-22 Uhr · Sa. 10-22.30 Uhr · So. 10-22 Uhr  
 T 0355 49480285 · E [info@restaurant-bellessa.de](mailto:info@restaurant-bellessa.de)  
[www.restaurant-bellessa.de](http://www.restaurant-bellessa.de)





## Gasthaus Stuckatz / Dollenchen

Das Gasthaus Stuckatz wurde am 12. September 1912 von Selma und Herman Stuckatz eröffnet und wird in nunmehr vierter Generation in familiärer Tradition bewirtschaftet. Hoher Wert wird auf regionale und saisonale Zutaten gelegt. Das Gasthaus pflegt enge Kooperationen mit Landwirten, Metzgern, Jägern, Imkern und Kaffeeröstern quasi nebenan. Für Nachhaltigkeit steht auch die hauptsächliche Verarbeitung ganzer Tiere. Rund 40 % der Speisen sind vegetarische und vegane Gerichte, die Karte wechselt saisonal.

Raimund Stuckatz ist im elterlichen Gasthaus aufgewachsen und absolvierte in Rütters Parkhotel Willingen die Kochausbildung. Er sammelte Erfahrungen in vielen erstklassigen Gastronomien, u.a. im Nassauer Hof Wiesbaden, „Schloss Berg“ bei Christian Bau in Nennig, „Weinbar Rutz“ bei Marco Müller in Ber-

lin oder im Tourneecatering „Rote Gourmet Fraktion“ (Ole Plogstedt). Seit 2016 bringt er frischen Wind und eine neu interpretierte, regionale Küche ins Gasthaus Stuckatz. Für uns servierte er Königsberger Klopse vom Klettwitzer Freilandschwein mit gebratenem Kopfsalatherz, Kapern, Rote Beete und Kartoffelstampf. Fleisch und Kartoffeln stammen von Landwirt Kai Schneider aus Klettwitz, dessen Duroc-Schweine im Freiland gehalten werden. Gerade aus den vermeintlich nicht sehr attraktiven Teilstücken komponiert Raimund Stuckatz aromatische Gerichte und verspricht stets eine abwechslungsreiche Speisekarte.

Di., Mi., Fr. & Sa. 11-21 Uhr; So. 11-14 Uhr  
T 035329 364 · E [kontakt@gasthaus-stuckatz.de](mailto:kontakt@gasthaus-stuckatz.de)  
[www.gasthaus-stuckatz.de](http://www.gasthaus-stuckatz.de)





## Fine-Dining-Restaurant „SANDAK“ / Senftenberg

Das Fine-Dining-Restaurant „Sandak“ im Wellnesshotel Seeschlösschen erstreckt sich über drei so individuelle wie extravagante Räume. Aus dem lichtdurchfluteten Wintergarten blicken die Gäste direkt auf den Senftenberger See, während im „Salon“ wahrhaft königliche Atmosphäre zwischen antiken Möbeln und echten Gemälden herrscht. Die Karte wird saisonal gewechselt, jedoch nicht mit Blick auf den Kalender, sondern auf die erlesenen Zutaten.

Küchenchef Dave Schütz war in internationalen Küchen unterwegs, u.a. in London und Spanien. Er kochte bei Tim Raue in Berlin und im Kempinski, bevor er als Küchenchef zum Seeschlösschen kam. Er liebt es, die deutsch-französische Küche zu einen und modern zu interpretieren. Hohen Stellenwert genießt dabei die Verwendung deutscher Produkte, die so regional und saisonal wie möglich bezogen und mit französischen Kochtechniken auf den Teller gebracht werden. Für uns reicht er Entenbrust, Duo vom Kürbis, Palmkohl, Himbeere, Polenta und eine würzige Ingwer-Orange-Chili-Koriander Sauce mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Dieses Gericht wird in leicht abgewandelter Form ab Herbst auf der Karte des Fine-Dining Restaurant „Sandak“ stehen.

Mi.-So. ab 18 Uhr · T 03573 3789-0  
E [info@ayurveda-seeschloessen.de](mailto:info@ayurveda-seeschloessen.de)  
[www.ayurveda-seeschloessen.de](http://www.ayurveda-seeschloessen.de)





## Die Drogerie / Senftenberg

Die Drogerie residiert in einem denkmalgeschützten Haus, das einst eine Drogerie beherbergte. Das Ensemble wurde innen wie außen mit einer Kunsthistorikerin und spürbarer Leidenschaft umfangreich saniert. Seit Herbst 2016 sind nebst Restaurant auch ein erlesener Weinkeller und eine Kochschule in die Räumlichkeiten eingezogen. Das Haus verbindet auf drei Ebenen Tradition und Moderne, wird authentisch und herzlich betrieben und lädt zu einem lebhaften Genuss in ungezwungener Atmosphäre. Die Speisekarte geht mit der Saison und wechselt alle sechs bis acht Wochen. Sie wird durch ein ausgewogenes Verhältnis von Fisch- und Fleischgerichten samt vegetarischen und veganen Speisen bestimmt.

Küchenchef Rene Burisch ist seit über 20 Jahren in der Gastronomie zu Hause. Der Lausitzer kocht mit seinem Team nach dem Motto: „Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie“. Kreativität und Leidenschaft stehen im Mittelpunkt seiner Küche. Es geht um raffiniertes, ehrliches und bodenständiges Handwerk. Für uns serviert er Sous vide gegartes Kabeljaufilet, Cafe de Paris Schaum, vanille-sierte Tomate, Rucola und hausgemachte Tagliatelle. Das Gericht spiegelt die Crossover-Küche des kreativen Teams wider. Der Kabeljau ist derzeit auf der Karte zu finden.

Mo.-Fr.: 11.30-14.30 & 17.30-22.30 Uhr,

Sa. 17.30-22.30 Uhr

T 03573 8086752 · E [info@drogerie-restaurant.de](mailto:info@drogerie-restaurant.de)

[www.drogerie-restaurant.de](http://www.drogerie-restaurant.de)





## Westphalenhof / Hoyerswerda

Der Westphalenhof kommt als Perle in einer unscheinbaren Geschenkverpackung daher. In der Hülle eines Gartenlokals verbirgt sich ein exklusives Gourmetrestaurant mit herrlich direkter Lausitzer Art und feinen Speisen, die hier auch wohl portioniert serviert werden. Hier nimmt man sich unbedingt Zeit und genießt im Mehrgänge-Menü. Im Seitentrakt betreibt der charmante Gastgeber „Olli“ Oliver Westphal, der einst in der Spreewälder Sternegastronomie des Hotels „Zur Bleiche“ die Weinkarte auf 800 Positionen ausbaute, ein feines Weindot. Ein lohnender Sidekick!

Küchenchef ist Alexander Westphal, der nach der Lehre im Herrehaus im Schloß Reinach den Stil des Westphalenhofes völlig neu prägte. Gute regionale Produkte treffen auf eine mediterrane Lesart und ein wenig klassisch-französischen Applaus. Fotografiert wurde allerdings Sous-Chef Sascha Prietzel, seit sieben Jahren fester Bestandteil der Küchencrew, der einen Hauch Asiens in die Küche trägt. Für uns haben sie kurzerhand Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert. Das Dessert ist 100% Handarbeit. Die Kirsche wird komplett in der Küche zusammengebaut. Ihr kleiner, halbflüssiger und mit Kirschwasser gefüllter Kern wird von einer Kirschcrème behütet, die nach außen einfach knallrot leuchtet. Dazu gibt es dunklen Bisquit als Boden. Das Dessert steht noch bis zum 7. November auf der Karte, die dann für die neue Saison wechselt.

Mi.-Fr. 18-23 Uhr, Sa./So./Feiertag 11-14 & 18-23 Uhr  
T 03571 913944 · E [info@westphalenhof.de](mailto:info@westphalenhof.de)  
[www.westphalenhof.de](http://www.westphalenhof.de)





## Grüner Fürst / Bad Muskau

Im Restaurant „Grüner Fürst“ werden regionale, saisonale Produkte als phantasievolle Kreationen aus der internationalen Küche kombiniert. Die Karte ist klein und fein, zum Ausprobieren und Kennenlernen. Sie wechselt je nach Jahreszeit und wird immer wieder durch saisonale Highlights ergänzt. Zudem wird immer ein 4-Gägen-Menü aus Pücklers Tafelbüchern empfohlen und mit regionalen Produkten neu interpretiert.

Küchenchef Dirk Ullner ist gebürtiger Dresdener, hat dort im Luisenhof gelernt, war schließlich Küchenmeister und Leiter des Offiziersheims bei den Fallschirmjägern in Seedorf, schnupperte Weltluft u.a. in der Schweiz und kehrte als Küchenchef ins Kulturhotel Fürst Pückler Park heim in die Oberlausitz. Seine Leidenschaft gilt vielfältigen, kulinarischen Genüssen ganz im Stil Pücklers. Es geht um die Seele, Tafeln als Zusammenkommen und ganzheitliches soziales wie kulinarisches Erlebnis. Für uns hat er Hecht mit Cannelloni von Mangold, Weiß- und Rotkohl, frischem Meerrettich und hausgemachter Buttersoße, Kräutern und Salaten aus dem fürstlichen Küchengarten, Sellerie- und Rote-Bete-Stampf angerichtet. Der Hecht kommt fangfrisch aus der Teichwirtschaft Klitten, mutig wie Pückler als ganzer Raubfisch präsentiert – und im Herbst in zwei Varianten auf der Karte.

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 14-22 Uhr, Sa./So./Feiertage 12-22 Uhr  
T 035771 5330 · E [info@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de](mailto:info@kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de)  
[www.kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de](http://www.kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de) ☒





## Schlossgastronomie / Barockschloss Rammenau

In der Schlossgastronomie auf Barockschloss Rammenau dinieren Gäste wie einst der Adel. Prunkvolle Räume laden ein zu frischer, regionaler Lausitzer und Sächsischer Küche mit mediterranen Einflüssen. Der Bezug zur Schlossanlage ist in den Gerichten aus der Gesindeküche und den Speisen aus der Schlossküche gleichsam Bestandteil der Kulinarik. Die Zutaten werden regional bezogen, die Karte wechselt saisonal.

Küchenchef Axel Gröber ist schon seit über 15 Jahren Gastronomischer Leiter im Barockschloss Rammenau. Eine Verlässlichkeit, die sich viele Lausitzer Küchen wünschen. Er sorgte zuvor fürs Catering im Schloss Scharfenberg und war als Küchenchef u.a. für die Fischgalerie und das Hotel Kipping in Dresden verantwortlich.

Seine Küche ist von Frische und Regionalität mit mediterraner Note bestimmt. Für uns hat er Grätengeschnittenes Karpfenfilet mit Thymian-Kürbis, Rote Bete und Zitronenbulgur-Risotto angeordnet. Der Karpfen wird fangfrisch von der Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil aus Wartha bezogen, das Bulgur-Risotto liefert den mediterranen Einschlag. Der Grätenschnitt gewährleistet einen von Gräten ungetrübten Genuss.

Öffnungszeiten Do.-Mo. 12-17:30 Uhr, ab 1.11. Do.-Mo. 12-16 Uhr  
T 03594 703559 · E [rammenau@schloesserland-sachsen.de](mailto:rammenau@schloesserland-sachsen.de)  
[www.barockschloss-rammenau.com](http://www.barockschloss-rammenau.com)







## Gourmetrestaurant Juwel / Kirschau

Das stilvolle Juwel steht mit seiner Bedeutungsschwere im spannenden Kontrast zur sehr puristisch gehalten Karte. Der Gast soll sich auf das Können der Küche einlassen und mehr oder weniger überraschen lassen. Gewechselt wird nicht nach Kalender, sondern Realitäten. Wenn sich Saison oder Wetter ändern und Zutaten keine herausragende Qualität mehr haben, wird manchmal auch spontan neu geplant. Zur Wahl stehen ausschließlich 5- bis 9 Gänge-Menüs mit oder ohne Weinbegleitung. Küchenchef Robert Hauptvogel ist gebürtiger Lausitzer, wurde unter der Zugspitze im Eibsee-Hotel zum Koch, das er fünf Jahre später als Chef de Partie Entremetier verließ, war Küchenchef und Souschef in verschiedenen Top-Hotels, bevor er zum Jahresbeginn 2015 als Souschef im SCHUMANN Kirschau anheuerte. Mit dem Weggang von Sternekoch Philipp Liebisch zum Jahresbeginn 2020 vertraute ihm die Inhabersfamilie die Führung des Gourmetrestaurants sowie der gesamten Gastronomie an. Er legt großen Wert auf höchste Qualität und allerbeste regionale und überregionale Produkte. Genuss wird hier als Erlebniswert für anspruchsvolle Gäste verstanden. Für uns hat er Bretonische Seezunge, Chorizzo, Bohne und Tomate angerichtet – vier tolle, aromatische Produkte, die sich wunderbar zu einem geschmacksintensiven Gericht eignen und für eine Überraschung auf Teller und Gaumen sorgen.

Do.-Sa.: ab 19 Uhr  
Bautzener Straße 74, 02681 Schirgiswalde-Kirschau  
T 03592 5200 · E [info@bei-schumann.de](mailto:info@bei-schumann.de)  
[www.bei-schumann.de](http://www.bei-schumann.de)





## Insel der Sinne / Berzdorfer See Görlitz

Die Insel der Sinne bietet auch in der Kulinariik eine Zuflucht am See: ankommen, loslassen und mit allen Sinnen genießen. Im modern eingerichteten Restaurant werden Gäste durch eine kreative, beschwingte Küche überrascht. Die Kulinariik spiegelt Natur, See und Region als Themen der Insel. Das Küchenteam ist international aufgestellt und bringt Multikulti auf den Teller: weite Welt, hochwertige Produkte, raffiniert, mit Pfiff, und eindrucksvoll präsentiert. Über allem steht der Ursprungsgedanke, das gute Gefühl isst mit. Zutaten stammen aus fairer Tierhaltung, fairem Handel, nachhaltiger Herstellung. Die Karte wechselt alle sechs bis acht Wochen.

Küchenchef Ronny Braackmann hat viele Jahre Erfahrungen in der Sternegastronomie gesammelt, er selbst erkochte in einem Team einen Stern. Sein kulinarisches Zuhause ist Asien, kombiniert mit langjährigen Erfahrungen in der französischen Küche entsteht eine überraschend innovative und kreative Karte. Für uns wirft ein Crossovergericht ein Schlaglicht auf dieses Versprechen: Schwertfisch trifft gebackene Blutwurst, Spitzkohl, dicke Bohnen, rote Bete. Die Sinne werden über den Genuss hinaus mit Kunst auf dem Teller belohnt – eine der Überraschungen auf der aktuellen Herbstkarte.

täglich ab 17 Uhr (Reservierung erforderlich)  
T 035822 554051 · E [restaurant@inseldersinne.de](mailto:restaurant@inseldersinne.de)  
[www.inseldersinne.de](http://www.inseldersinne.de)

