

Räumchen wechsle dich

In dem alten Bürgerhaus in Freiberg teilen sich gleich drei Genusskonzepte einen Raum.

In Freiberg haben in den frühen 50er-Jahren mein Vater und sein bester Freund Siegfried parteipolitisch die Schulbank gedrückt. Kulinarisch ging es dann eher stets spartanisch zu. Und was die beiden nicht essen konnten, haben sie eben flüssig vernichtet. Geblieben sind treffliche Storys aus einer wilden Zeit. Wenn ich der Stadt einen Besuch abstatte, kehre ich meist im Le Bambou bei Ronny Löser ein, der mich immer wieder zu Köstlichkeiten verführt und manchen begehrenswerten Tropfen empfiehlt.

Das war diesmal anders. Denn das Le Bambou gibt es aus verschiedenen Gründen nicht mehr. Dessen Gäste aber brauchen nicht auf den exzellenten Geschmack verzichten, den Löser und sein Team in Szene setzen. Das neue Domizil heißt GenussBar und ist im Freiburger Kunsthandwerker-



Max is(s)t genussvoll

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

kerhof unweit der Kreuzteiche ansässig. In dem alten Bürgerhaus in der Altstadt teilen sich drei Konzepte einen Raum.

Wochentags wird dort am frühen Morgen für etwa 1500 Feinschmecker von morgen, also Kindergarten- und Schulkinder, gekocht. Ab Mittag öffnet montags bis freitags für drei Stunden die EssBar ihre Pforten und bietet abwechslungsreiche Angebote, die man nicht unbedingt als Hausmannskost deklarieren sollte.

Und freitags und samstags schlägt die Stunde des Gastronomen Ronny Löser, der den Raum am späten Nachmittag mit geschmackvoller Gestaltung flugs in seine GenussBar verwandelt. Die bietet das be-

währte Le Bambou-Niveau und jeweils zwei Menüs, die jeden Gourmet überzeugen, wobei sich der Gast für ein individuelles 3- bis 5-Gang-Menü entscheiden kann.

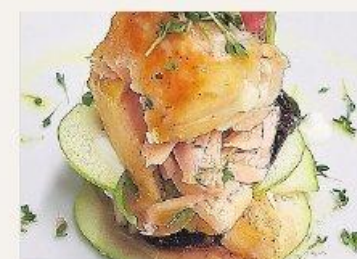
Die gute Fee in der Küche ist die aus Brand-Erbisdorf stammende Lena Tippmann. Chef Löser schwärmt nahezu von der jungen Köchin, die bei einem französischen Sternekoch in der Nähe von Montpellier gelernt hat und viel Leidenschaft und Kreativität in ihre Tätigkeit einbringt. Sie kombiniert mutig und mit dem Sinn für Raffinesse, bringt viel französischen und mediterranen Geschmack auf den Teller. Das gefällt Max, der an Garnelen, Jakobsmuscheln und gewagten Kombinationen (fast) nie vorbeikommt.

Als Rezept zum Nachkochen lege ich Ihnen ein kunstvolles Türmchen auf den Tisch, dessen Name an eine Spezialität der französischen Pâtisserie angelehnt ist. Schmeckt vorzüglich und lässt viel kreativen Freiraum. Den lauwarmen Lachs kann man sowohl in den Turm integrieren als auch separat servieren.

Wenn Sie die GenussBar allerdings

Mille-feuille mit Lachs

■ Eine Knolle Rote Bete in Salzwasser mit einer Knoblauchzehe und einem TL Kümmel bissfest kochen. Die Bete schälen, in Scheiben schneiden und halbieren. Die Stücke mit je einem EL Honig, Fruchtsessig und Olivenöl marinieren sowie 125 Gramm Quark mit drei TL Meerrettich und Olivenöl glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Scheiben von zwei Äpfeln mit Limettensaft einreiben und etwas Salat mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Der Turmbau: Auf zwei Apfelscheiben kommen ein Löffel Quark-Creme, einige Salatblätter und Rote Bete-Stü-



cke. Das kann man ein-, zweimal wiederholen und mit Kresse und Meerrettichspänen bekrönen. ■ Dazu wird der mit Fleur de Sel bestreute Lachs angerichtet.

noch am alten Ort erleben wollen, sollten Sie sich beeilen. Die Freiburger Spatzen pfeifen es von den Dächern, dass man ab April die GenussBar ein paar Querstraßen weiter Ecke Fischer-/Kornstraße, dafür aber

auch wochentags, findet. Ich wette, das ist kein April-Scherz.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Kolumne 34-2018 – Sächsische Zeitung (oben)– Freie Presse (unten) vom 8. Februar 2018

In Freiberg haben in den frühen 50er Jahren mein Vater und sein bester Freund Siegfried parteipolitisch die Schulbank gedrückt. Kulinarisch ging es eher spartanisch zu. Und was die beiden nicht essen konnten, haben sie eben flüssig vernichtet. Geblieben sind treffliche Storys aus einer wilden Zeit. Wenn ich der Stadt einen Besuch abstatte, kehre ich meist im Le Bambou bei Ronny Löser ein, der mich immer wieder zu Köstlichkeiten verführt.

Das war diesmal anders. Denn das Le Bambou gibt es nicht mehr. Dessen Gäste aber brauchen nicht auf den exzellenten Geschmack verzichten, den Löser und sein Team in Szene setzt. Das neue Domizil heißt Genussbar und ist im Freiburger Kunsthandwerkerhof ansässig. In dem alten Bürgerhaus in der Altstadt teilen sich drei Konzepte einen Raum. Wochentags in den frühen Morgenstunden wird dort für etwa 1500 Kindergarten- und Schulkin-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Räumchen wechsle dich

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



der gekocht. Ab Mittag öffnet montags bis freitags für drei Stunden die EssBar ihre Pforten und bietet abwechslungsreiche Angebote. Und freitags und samstags schlägt die Stunde des Gastronomen Ronny Löser, der den Raum am späten Nachmittag mit geschmackvoller Gestaltung flugs in seine GenussBar verwandelt. Die bietet das bewährte Le Bambou-Niveau und jeweils zwei Menüs, die jeden Gourmet überzeugen.

Die gute Fee in der Küche ist die aus Brand-Erbisdorf stammende Lena Tippmann. Chef Löser schwärmt nahezu von der jungen Köchin, die bei einem französischen Sternekoch

in der Nähe von Montpellier gelernt hat. Sie kombiniert mutig und mit dem Sinn für Raffinesse, bringt viel französischen und mediterranen Geschmack auf den Teller. Das gefällt Max, der an Garnelen, Jakobsmuscheln und gewagten Kombinationen (fast) nie vorbei kommt.

Als Rezept zum Nachkochen lege ich Ihnen ein kunstvolles Türmchen auf den Tisch, dessen Name an eine Spezialität der französischen Pâtisserie angelehnt ist. Schmeckt vorzüglich und lässt viel kreativen Freiraum. Den lauwarmen Lachs kann man sowohl in den Turm integrieren als auch separat servieren.

Wenn Sie die GenussBar aller-

Mille-feuille mit Lachs

Eine Knolle Rote Bete wird in Salzwasser mit einer Knoblauchzehe und einem TL Kümmel bissfest gekocht. Dann die Bete schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Stücke werden mit je einem EL Honig, Fruchtsessig und Olivenöl mariniert sowie 125 Gramm Quark mit drei TL Meerrettich und Olivenöl glatt gerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nun werden Scheiben von zwei Äpfeln mit Limettensaft eingerieben und etwas Salat mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mariniert. Nun beginnt der Turmbau: Auf zwei Apfelscheiben kommen ein Löffel von der Quark-Creme, einige Salatblätter



und Rote Bete-Stücke. Das kann man ein-, zweimal wiederholen und mit Kresse und Meerrettichspänen bekrönen. Dazu wird der mit Fleur de Sel bestreute Lachs angerichtet.

dings noch am alten Ort erleben wollen, sollten Sie sich beeilen. Die Freiburger Spatzen pfeifen es von den Dächern, dass etwa ab April GenussBar ein paar Querstraßen weiter

Ecke Fischer-/Kornstraße, aber auch unter der Woche, stattfindet.

DER IM ERZGEBIRGE gebürtige Autor schreibt auf www.kulinarische-portraits.de