



## kurz &amp; knapp

## Weinkorkenweitwurfweltmeister

Weinliebhaber dürften sich von diesem speziellen sportlichen Wettbewerb besonders angesprochen fühlen. Denn die Weltmeisterschaft im Weinkorkenweitwurf bietet die seltene Gelegenheit einer Kompetition, bei dem sie einen Titel erringen können, der im Zusammenhang mit ihrer Rebsaftleidenschaft steht. Der vernünftige Wettstreit wird von zwei ausgewiesenen Weinfunktionären organisiert: dem Winzer Karl-Friedrich Aust vom gleichnamigen Radebeuler Weingut und dem Sommelier Silvio Nitzsche aus der Dresdner WeinKulturBar. Dazu gibt es in Radebeul ein kleines Weinfest der Weingüter Hoflößnitz, Frédéric Fourré und Karl-Friedrich Aust.

**Weltmeisterschaft im Weinkorkenweitwurf:** 13. Juni, ab 14 Uhr, Knohllweg, Radebeul

## Erste Dresdner Weinmesse

Adliger Protektion darf sich ein vinophiles Ereignis erfreuen, das am Sonntag seine Premiere feiert. Denn Gisela Prinzessin von Sachsen persönlich eröffnet in ihrer Funktion als Schirmherrin die Erste Dresdner Weinmesse. Zur selbigen lädt Uwe Walter, der das Restaurant Henricus sowie die Köhlersche Weinhandlung am Neumarkt führt. Rund 30 Weingüter aus Deutschland (mit Schwerpunkt Sachsen), Österreich und Italien präsentieren ihre Produkte. „Besonders freut uns, dass viele renommierte italienische Weingüter den Weg nach Elbflorenz gefunden haben“, sagt Walter. „Mit der Dresdner Weinmesse wollen wir dauerhaft eine Plattform etablieren, die den Freistaat Sachsen auch als Land der kulinarischen Genüsse präsentiert.“

**Erste Dresdner Weinmesse:** 13. Juni, 10-18 Uhr, Restaurant Henricus, Neumarkt 12, DD; Tageskarte 10 Euro, [www.dresdner-weinmesse.de](http://www.dresdner-weinmesse.de)

## Gastronomischer Glücksfall

Hat das Zeug zum Lieblingsrestaurant: Die Deli-Tagesbar im neu eröffneten Elements



FOTO: STEPHAN FLOSS



Auf das angenehmste ausgestattet: Deli-Tagesbar auf dem Areal der „Zeitenströmung“

## GRIT MOCCI

Mal abgesehen von Mario Pattis' geheimnisumwitterter neuer Restauration, gibt es in diesem Jahr noch einige gastronomische Neueröffnungen, die von Dresdner Feinschmeckern mit Interesse erwartet werden. Das „Elements“ auf dem Areal des ehemaligen „VEB Strömungsmaschinen“ – heute „Zeitenströmung – Freiraum für Eventkultur“ gehört sicher dazu. Eine kulinarische Insel, die sich in jeder Hinsicht als Glücksfall erweist. Vor allem, weil sich Martina Starovicová und Stephan Mießner mit ihren Ansprüchen an Küche, Service und Ambiente nur mit dem Besten zufriedengeben. Der Koch und die Restaurantfachfrau, die bereits im Restaurant Schloss Eckberg ihre Zusammenarbeit erprobten, verfolgen ein ehrgeiziges Ziel: Sie möchten sich als

das neue Lieblingsrestaurant empfehlen. Die Dresdner haben dabei sogar die Wahl zwischen Deli-Tagesbar – mit einem täglich wechselnden Angebot zu

moderatem Preis – und Restaurant mit „klassisch-regionaler Hochküche“. Erfreulicherweise lag die Verwandlung der 700 Quadratmeter denkmalgeschützten Industriearchitektur in den Händen von Menschen mit ästhetischem Feingefühl und Geschmack, den wir ausstattungstechnisch gesehen zwar nicht bis ins kleinste Detail teilen (bunte Wassergläser), aber insgesamt für ein sehr gelungenes Ambiente sorgt. Darin agiert Martina Starovicová mit nonchalantem Charme und unkomplizierter Offenheit, für die Wünsche ihrer Gäste. Stephan Mießner beweist sein Können mit einer optisch wie geschmacklich eleganten Variante des Carpaccio vom Thunfisch, einem buttrig goldbraun knusprigen Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat, weißen Spargelspitzen und einer Sauce Hollandaise, die auf himmlische Weise und mit einem Hauch von Estragon für alles entschädigt, was unter diesem Namen an Zumutungen zu servieren gewagt wird. Und sodann einer ihrer Art entsprechend aromatisch zurückhaltenden Maischolle im Ganzen, die kräftigen Beistand von Kräuterchampignons und Kartoffel-Rote-Bete-Cassoulet erhält. Gefallen finden wir schließlich auch an Erdbeertiramisu mit Vanilleschaum und Birnencanache mit Belgischer Schokolade.

Die Weinkarte des Deli liegt in den Händen des geistreichen wie originellen Weinfunktionärs Silvio Nitzsche von der Dresdner WeinKulturBar, der monatlich wechselnde Weinvorschläge unterbreitet. Wir waren entzückt von Mikulskis Crémant, überrascht von einem Riesling aus dem Piemont und mehr als frappiert von einem südafrikanischen Süßwein mit geradezu unverschämtem Sex-appeal.

- BISTROKÜCHE
- INTERNATIONALE KÜCHE
- GOURMETKÜCHE
- BÜRGERLICHE KÜCHE

## + Deli im Elements

Königsbrücker Straße 96  
01099 Dresden  
Telefon: (0351) 272 16 96  
geöffnet: täglich außer donnerstags  
von 11 bis 23 Uhr

**Ausstattung:** X X X X X X  
**Bedienung:** X X X X X X  
**Qualität der Speisen:** X X X X X X  
**Qualität der Getränke:** X X X X X X  
**Preis-/Leistungsverhältnis:** X X X X X X  
**Kinderfreundlichkeit:** ohne Wertung  
**Gesamtnote:** X X X X X X

- Tagessuppe: 1 (4 Euro)
- Deli-Minuten-Hit mit Getränk: 7 Euro
- Salate, Sandwich, Wrap: 4 (4/8 Euro)
- Hauptspeisen: 5 (10 bis 15 Euro)
- Desserts: 2 (4 Euro)
- Getränke: Bier (z.B. Radeberger Pilsner 0,3 l à 2,10 Euro), Mineralwasser (z.B. Oppacher 0,75 l à 3,80 Euro) 3 Weißweine (0,1l ab 3,40 Euro), 1 Rosé (0,1l 2,80 Euro), 3 offene Rotweine (0,1l ab 2,40 Euro)

Getestet am 28. und 31. Mai 2010  
behindertengerecht



Das PLUSZ-Plus  
 xxxxxx himmlisch      xxxxxx zwiespältig  
 xxxxxx vorzüglich    xxxxxx mäßig  
 xxxxxx trefflich      xxxxxx scheußlich

**Wieder mal auf die Bastei...**  
zum Sonnenwendfeier-Barbecue,  
am 18. 6. 2010, 18.30 Uhr auf der Panoramaterasse  
mit der Garage-Band und Musik-Festanzwerk  
Preis: 21,- Euro  
(Büffet 19,- € / Getränk 2,- € / bei Regen im Panoramarestaurant)

Reservierung: Tel. 03 50 24 / 77 90.  
Karten erhalten Sie an der Rezeption.

01847 Lohmen/Bastei  
[www.bastei.berghotel.de](http://www.bastei.berghotel.de)

BERGHOTEL  
Panoramaterasse  
BASTEI

**Schuleinführungsbrunch im  
Ballsaal Königshof**  
am 7. August 2010 - 29 € pro Person\*  
mit dem Kinderzirkus KAOS, Kinderbuffet &  
frischen Plankuchen und Waffeln

\* Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, bis 14 Jahre 15 €

Reservierungen unter (0351) 8731-0 | [www.ballsaal-koenigshof.de](http://www.ballsaal-koenigshof.de)