



# Hoffnungsträger in der Provinz

## Sendig bleibt auf Sternekurs

VON GRIT MOGGI

Im biederem Bad Schandau feiert der 26-jährige André Tienelt eine Gourmetküche, die schon so manchen anspruchsvollen Feinschmecker zu Ausflügen in die Provinz animierte und Spekulationen über die Wahrnehmung bei der überregionalen Kritikergemeinschaft auslöste. Die urteilte über Tienelts erstes Jahr im „Sendig“ durchweg positiv. Der Michelin listet den Newcomer sogar als Hoffnungsträger für einen Stern, entsprechend vorfreudig gestimmt sahen wir einer Wiederbegegnung entgegen. Die Euphorie wurde angesichts der offerierten Speisen leicht gedämpft, da hatten wir Aufregenderes in Erinnerung. Außerdem verströmte das Ambiente mit seinem kühlen Lichtarrangement und der energisierenden Musik wenig Wohlbehagen. Das alles relativiert sich jedoch augenblicklich mit dem Eintreffen der vorzüglichen Brotauswahl und einem delikaten Amuse bouche-Trio aus Lachstatar mit Limonenschäum und Ingwerhippe, Sauerkrautstüppchen mit Raviolo sowie Kabeljau auf Blutwurstrisotto. Selbst die liebenswert verunsichert agierenden Damen vom Service, die jeden Gang etwas langatmig mit detailliertesten Ansagen begleiten, schmälern das wachsende Vergnügen nicht. Selbiges steigert sich von einer marinierten Gänseleberterrine mit Streuselkuchen und Krokant von der Pfeffer-Anis-

Kirsche über eine von feinen Röstaromen akzentuierte Jakobsmuschel, die bestens mit mariniertem Kalbskopf und Blumenkohl harmoniert, hin zum Höhepunkt, einer handwerklich raffiniert ausgeführten und himmlischen Roulade vom St. Pierre mit Bouchot-Muschelravioli sowie Bouillabaisse-Sauce und Ratatouille, wobei Letzteres, sicher jahreszeitlich bedingt, aromatisch etwas blass gerät. Schließlich die Patisserie, die mit umwerfendem Vordessert, diversen süßen Grüßen und gebackenem Schokoladenfondant überzeugt. Zu allem kredenzt die Sommelière korrespondierende Weine von der 180 Positionen zählenden Karte. Also, resümieren wir, das Sendig bleibt auf Sternekurs und dem talentierten Herrn Tienelt nur zu wünschen, dass Bad Schandau dafür den richtigen Background liefert.

### Restaurant Sendig

Markt 1-11, 01814 Bad Schandau

Telefon: (035022) 91 90

[www.elbresidenz-bad-schandau.de](http://www.elbresidenz-bad-schandau.de)

Qualität der Speisen:

Qualität der Getränke:

Preis-Leistungs-Verhältnis:

Qualität des Service:

Ambiente:

Gesamtnote:

