



Das Hotel Elbresidenz Bad Schandau bei Nacht. Exquisiten Gaumenfreuden kann man sich im Feinschmeckerrestaurant Sendig hingeben.
Fotos: Hotel Elbresidenz Bad Schandau

„2. GenussFusion“

Sieben Meisterköche zeigen im
Sternrestaurant „Sendig“ in Bad Schandau ihr Können

Genuss mal sieben: Am 28. Mai 2011 kochen ab 18.30 Uhr aus ganz Deutschland angereiste Meisterköche im Sternrestaurant „Sendig“ des 5-Sterne-Hotels Elbresidenz Bad Schandau Viva Vital & Medical SPA um die Wette. André Tienelt, Mario Pattis, Jörg Lawerenz, Axel Kammerl, Matthias Ludwigs, Claudia „Schröter und Ralf Kronmüller beweisen beider „GenussFusion“ ihr Können. Die Gäste dürfen mit den Profis philosophieren und natürlich in den Gaumen-genüssen schwelgen.

Ein Sternekoch wie André Tienelt als Lokalmatador ist zwar schon ein Erlebnis, aber sieben Meisterköche auf einen Schlag, das übertrifft jeden bisher erlebten Schmaus! André Tienelt und sein Team haben für die „2.GenussFusion“ im Gourmetrestaurant „Sendig“ diese sechs namhaften Köche aus ganz Deutschland eingeladen. Bei diesem Event weisen die Spitzenkö-

che die Gäste in völlig ungezwungener Atmosphäre in die Kunst des anspruchsvollen Kochens ein. Abgerundet wird das Ereignis mit einer Liveband, die zum Tanzen einlädt.

„Jeder Koch bereitet den ganzen Abend über exquisite Gaumenfreuden an Live-Kochstationen zu, so dass den Augen der Gäste kein Geheimnis entgeht. Dies ist die perfekte Gelegenheit, mit den Kochstars ins Gespräch zu kommen und über die Geheimnisse professioneller Kochkunst zu philosophieren“, verrät André Tienelt. In beliebiger Reihenfolge dürfen die Gerichte jedes Kochs genossen werden. „Dazu reichen wir eine Auswahl an begleitenden Weinen, so dass das einzigartige Geschmackserlebnis vollkommen wird“, ergänzt er.

Bei der „2. GenussFusion“ werden auch die unterschiedlichen Kochphilosophien der Köche deutlich: „Im Restaurant ‚Sendig‘ lege ich bei-

spielsweise größten Wert auf die Verwendung frischer regionaler Produkte, denn ich bin überzeugt, dass man es schmeckt, wenn die Transportwege kurz sind. Daher arbeiten wir eng mit heimischen Erzeugern zusammen“, erläutert André Tienelt. Zur „2. GenussFusion“ verwöhnt er die Gäste daher mit heimischem Maibock, Mole und gefüllten Kirschen. Der Dresdner Gourmetkollege Mario Pattis tritt mit sächsischem Charolais-Rind, Holunderblütenjus und Leipziger Allerlei in den „Kochring“. Jörg Lawerenz, Chef de Cuisine im Gourmet-Restaurant „Walk’sches Haus“ in Weingarten in Baden, verführt mit Kabeljau „Grand Nord“, Avocado, Pastrami und Olivenöljus. Sternekoch Axel Kammerl aus Sachsen-Anhalt serviert Poltinger Lamm, Pörnbacher Suppenspargel und Pfifferlinge. Matthias Ludwigs, Chef-Pâtissier im „Törtchen, Törtchen“ in Köln, kre-



iert feine französische Patisserie mit deutschen Einflüssen. Claudia Schröter aus Düsseldorf bereitet Miso Yaki vom Heilbutt, Dim Sum und Thai-basilikum. Sternekoch Ralf Kronmüller vom Schlossrestaurant im Gourmetschloss Sondershausen bereitet Jakobsmuscheln mit Couscous, Letscho und Wildkräutern zu.

Die Eintrittskarte zur „2. GenussFusion“ im Sendig kostet 89 Euro pro Person, inklusive Menü, Getränkeauswahl und Entertainment.

Sendig
RESTAURANT

Hotel Elbresidenz Bad
Schandau Viva Vital &
Medical SPA, Markt 1-11,
Tel. 035022 – 919700,
www.restaurant-sendig.de,
www.elbresidenz-bad-schandau.de