

Müller Anzeiger

Restaurants

Die kostenlose Hauszeitung für unsere Gäste



Inhalt

Herzlich willkommen	2	Domkellerjubiläum	5
Böttgers Weißes Gold	3	Wo der Gast König ist	6
Jahreszeiten im Elbtal	4	Drei auf dem Höhenflug	7
		Angebote	8

Herzlich willkommen in unseren Müller Restaurants!

Zum Erscheinen unseres kulinarischen Anzeigers

Wir begrüßen Sie herzlich – ganz gleich, ob Sie uns zum ersten Mal besuchen oder ob Sie zum wiederholten Mal unser Gast sind. Sie halten eine Rarität in den Händen, liebe Leserinnen und Leser: die erste Ausgabe unseres kulinarischen Anzeigers. Wir haben ihn genauso genannt wie den Oberbegriff unserer gastlichen Häuser – „Müller Restaurants“. Denn so wie in jedem dieser vier wollen wir auch in unserer Hauszeitung auf Qualität achten, von der ersten bis zur letzten Zeile. Wir wollen Sie informieren über das was wir Ihnen anbieten: ein niveauvolles Ambiente, eine gemütliche Atmosphäre, hochwertige Speisen und Getränke sowie allerbesten Service und Betreuung. Wir wollen Sie neugierig machen und ein bisschen unterhalten. Rund um das Thema Gastronomie in unserer Zeit, rund um das Thema Essen und Trinken, gehören sie doch zu den angenehmsten Dingen des Lebens.

Das Brutzeln macht Appetit

Unsere Gaststättenzeitung „Müller Restaurants“ soll künftig einmal im Jahr erscheinen. Wir möchten diese in der Absicht gestalten, dass wir Ihnen nicht



Anett und Karsten Müller heißen Sie herzlich willkommen

allein ein wohlschmeckendes Schnitzel anbieten möchten, sondern Sie auch ein wenig daran teilhaben lassen, wie es in der Pfanne brutzelt! Wenn unser Schnitzel Augen und Gaumen verwöhnen kann, könnte das Brutzeln beitragen, Ihnen Appetit zu machen für Ihren nächsten Besuch in einem unserer Häuser. Wenn unsere Zeitung Sie dazu anregen könnte, selbstverständlich im Zusammenwirken mit unserem Schnitzel, dann sind unsere Überlegungen voll aufgegangen.

Genießen Sie unsere Atmosphäre und das vielfältige Angebot. Ob à la carte, Buffet oder Menü, ob rustikal oder festlich – wir bieten den entsprechenden Rahmen für Ihre Feier. Gern führen wir für Sie auch Bier- oder Weinproben durch oder servieren Ihnen Menüs auf Meissener Porzellan. Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie über die vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten in unseren Objekten – wie zum Beispiel im spätgotischen Rathaus. In dem imposanten Gebäude am

Markt befindet sich der historische Ratskeller. Mit Mühe und Fleiß haben wir uns des Objekts angenommen und nunmehr präsentiert sich das traditionsreiche Restaurant wieder von seiner schönsten Seite. Doch nach wie vor beeindruckt die gastliche Stätte durch seine dekorative Ausgestaltung der Räume in den alten Kreuzgewölben.

Zwanzig Jahre Domkeller

2016 feiern wir ein besonderes Jubiläum. Seit nunmehr 20 Jahren bewirtschaften wir den Domkeller. Hoch über der Elbe und den Dächern der Stadt beeindruckt das gastliche Haus immer wieder mit dem herrlichen Panoramablick. Uns beeindruckt es auch, wie schnell die Zeit vergeht! Viel haben wir in diesen zwei Jahrzehnten mit und für unsere Gäste erreicht. Aber eins blieb unverändert, das mittelalterliche Flair und die sächsische Gemütlichkeit. Überzeugen Sie sich von unserem Kleinod und genießen Sie die sächsische Gastlichkeit.

Ihre Familie Müller und das gesamte Team

21.11./18.12.2016

14.00 – 17.00 Uhr

Adventsmusik zur Kaffeezeit

Genießen Sie hausgebackene Torten und leckere Kuchen sowie Livemusik am Kamin.

Kaffeezeit für 8,50 € inkl. Musik



Jeden Donnerstag von April bis Oktober
Jeden Samstag im November/Dezember

Eierschecken-Tag

Genießen Sie das „Traditionsgebäck“ Sachsens. Egal ob klassisch oder mit Früchten. Solange Sie Appetit haben. Es lohnt sich. Einfach köstlich.

6,90 € inkl. einer Tasse Kaffee



Böttger und das „Weißes Gold“

Zu Gast im Ratskeller Meißen

Weltbekannt wurde unsere Stadt durch das Porzellan und die Manufaktur, in der es seit mehr als 300 Jahren produziert wird. Johann Friedrich Böttger ist der Erfinder des europäischen Hartporzellans. Seine Porträtbüste steht am Eingang zur Manufaktur in der Talstraße. Als er nach

Sachsen kam, stand er im Rufe, Gold machen zu können. Fortan ließ ihn August der Starke, der sächsische Kurfürst und polnische König, nicht mehr aus den Augen. Der prunksüchtige Herrscher war immer knapp bei Kasse und empfand schließlich, dass das, was der Apothe-

kerge selle entdeckt hatte, ebenso wertvoll war wie das begehrte funkelnde Metall selbst, weshalb man es auch bald „Weißes Gold“ nannte. In der Albrechtsburg über den Dächern der Stadt richtete August 1710 die Manufaktur ein. Hier wollte er die Kunst der Porzellanherstellung wie ein Geheimnis bewahren. Ihre kunstvollen Produkte sollten nur ihm und der sächsischen Staatskasse zugute kommen.

Das Team des Ratskellers will Sie zu einer Begegnung mit dem Porzellanerfinder einladen. Wir bieten Ihnen dabei ein Menü aus der Zeit August des Starken oder Sie probieren die Köstlichkeiten aus der Ratskeller-Küche einfach à la carte. Dazu gibt es Wissenswertes aus der Geschichte unserer 1.000-jährigen Stadt sowie zur Tisch- und Tafelkultur aus Vergangenheit und Gegenwart, gespickt mit Frohsinn und Unterhaltung. Wenn es gewünscht wird, servieren wir Ihr Menü auf Meissener Porzellan im modernen Design. Wir versprechen Ihnen ein Highlight der „Müller Restaurants“, das bestens geeignet ist für Ihre Weihnachts- oder Familienfeier.



„So exzellent hat selbst der König selten gespeist!“

Das Menü

Steckrübensüppchen mit getrockneten Kartoffelfetzen

Ein halber Fasan im Rohr gebraten an einer Riesling-Schalotten-Sauce mit einem Böttger-Kartoffelkloß gefüllt mit Backpflaumen an Sektschmorkohl

oder

Wirsingkohlwickel mit einer Pilz-Reis-Füllung auf Tomatensoße, mit feiner Ginnote

Schokogitter aus weißer Schokolade mit Heidelbeermousse auf Fruchtspiegel und Goldblattdekor

Serviert auf „Weißem Gold“ für 26,50 €.

Wann? Immer freitags, 19.00 Uhr (bis Dezember 2016).

Anzeige

SEIT 1460
**MEISSNER
SCHWERTER**
PRIVATBRÄU

Ein frisches Pils, mildherb mit feinhopfigem Aroma, in guter handwerklicher Tradition mit sorgfältig ausgewählten Zutaten aus der Heimat gebraut und in vier Wochen zu einzigartiger Pilsqualität gereift. Aus Sachsens ältester Privatbrauerei.



MEIN ECHTES MEISSNER
www.privatbrauerei-schwerter.de

Schmecken Sie die Jahreszeiten und die hiesige Region!

Wir laden Sie herzlich ein!

Die Meißner „Müller Restaurants“ bieten Ihnen das ganze Jahr über die Köstlichkeiten der Meißner Region und des sächsischen Elblandes. Diese sind durchaus verschieden, doch wir sind sicher, dass darunter für jeden etwas Leckeres dabei ist, selbst wenn er das ganz Besondere sucht. Auch Sie werden gewiss das Ihre finden. Sie sollten dazu mehrmals wieder kommen.

Einiges davon wollen wir hier vorstellen:

Das Meißner Landschwein

Diese Rasse machte im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts von sich reden, als Züchter begannen, die hier gehaltenen Schweine durch Einkreuzungen englischer Rassen zu veredeln und damit erstmalig Preise auf einschlägigen Agrar-

regionales Produkt zu vermarkten. Es ist keine Legende, dass Schnitzel von ihm oftmals nicht auf den Teller passen.

Nieschützer Spargel

Gegenüber manch anderem Anbaugelände in Sachsen und Deutschland ist das Nieschützer Spargelland relativ klein. Dennoch ist nennenswert, dass auch hier schon seit Ausgang des 19. bzw. zu Beginn des 20. Jahrhunderts das königliche Gemüse angebaut wird. Es waren Ausflügler aus der Gegend um Leipzig und aus Dresden, die den Dreiklang der reizvollen Elblandchaft, den hier angebauten Wein und frisch gestochenen und zubereiteten Spargel für sich entdeckten und der seinerzeit gepriesenen Heilwirkung des Spargels einen touristischen Effekt gaben. Die Agrar GbR Naundörfel,

Mönche das Rebland. Zum Ausklang des Mittelalters bedeckten die Rebflächen mehrere tausend Hektar. In Krieg- und Notzeiten mussten die Reben dem Brotgetreide weichen, und mit dem Reblausbefall Ende des 19. Jahrhunderts schien der Weinbau in Sachsen fast am Ende. Da waren es besonders die Kleinwinzer, die ihn auf den Steilhängen in Flussnähe weiter betrieben. Sie pflegten damit auch das typische Landschaftsbild des mittleren Elbtals, und Sie sollten es nicht versäumen, wenn zur Zeit der Weinlese die herbstbunten Terrassen in der Sonne leuchten. Mengenmäßig können sächsische Weine kaum mit denen anderer Anbaugelände konkurrieren, geschmacklich braucht sich keiner zu verstecken.

Die Winzergenossenschaft Meißen klettert für die Müller Restaurants verschiedene Hausweine. So können wir zum Beispiel im Ratskeller einen Weißburgunder vom Meißner Ratsweinberg anbieten.



stelltes und mit Honig gesüßtes Gebräu verstehen.

Die Brautradition ist in Meißen auch schon älter als 555 Jahre, denn solange gibt es das Brauhaus an der Frauenkirche, wo die Stadtbürger ihr Bier brauten; bis ins 19. Jahrhundert hinein. Heute wird die Braukunst in Meißen durch die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH hochgehalten. Unter der Leitung des Unternehmers Eric Schäffer präsentiert sie ein stattliches Standardprogramm köstlicher Bierspezialitäten sowie mehrere saisonale Produkte, alle hergestellt aus einheimischen Grundstoffen. Das Bier hat Heimat. Probieren Sie es!

Meißner Schwerterbier

Es ist verbürgt, dass es seit tausend Jahren Bier in Meißen gibt. Oder das, was damals als Vorläufer des Gerstensaftes galt. Denn als 1016 polnische Soldaten die hölzernen Palisaden und Gebäude der Burg in Brand gesetzt hatten, rief der Burggraf die Frauen zu Hilfe, die den Brand aus Mangel an Wasser auch mit „medone“ löschten, wie es in einer alten Chronik heißt. Wir dürfen das gut und gern als ein auf Gerstenmalzbasis herge-



Restaurantinhaber Karsten Müller und Fleischermeister Christian Richter

schauen gewannen. Kenner beschreiben den langen, tonnenförmigen Körper der Tiere, ihre glatten, weißen Haare auf weißer Haut und große Schlappohren als wichtigste Merkmale. In der Fachliteratur wird es „ein frühreif, frohwüchsiges, fruchtbares Schwein“ genannt. 120 Jahre nach der Gründung der ersten Zuchtgenossenschaft hat sich 2008 wieder eine Zucht- und Vermarktungsgemeinschaft formiert. Obwohl das eigentliche Meißner Schwein seit langem schon in der deutschen Landrasse aufgegangen ist, sind mehrere hiesige Zuchtbetriebe dabei, an die Tradition des Meißner Schweins anzuknüpfen und ein in vielerlei Hinsicht

die ihn hier seit 1994 anbaut, hat ihre Anbaufläche von ursprünglich einem Hektar auf zehn erweitert und garantiert, dass das Frühlingsgemüse in zahlreichen Gastronomiebetrieben der Elbregion angeboten wird. Deshalb können auch wir unseren Gästen alljährlich ab Ende April eine reiche Spargelkarte präsentieren.

Der Sachsenwein

Entlang der Elbe zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz erstreckt sich eins der kleinsten Weinanbaugelände Deutschlands. Seit dem 12. Jahrhundert wird hier Wein angebaut. Zuerst bewirtschafteten



Manja Licht, Winzergenossenschaft, und Restaurantleiter Ralf Schöne vom Ratskeller

Hoch über der Elbe und den Dächern der Stadt

Müllers und ihre Teams sowie alle Gäste feiern 20 Jahre Domkeller

Vor 20 Jahren, zu Beginn 1996, haben wir, die Familie Anett & Karsten Müller, das Restaurant „Domkeller“ übernommen: ein altherrwürdiges Gebäude auf dem Burgberg, in unmittelbarer Nähe zu Dom und Albrechtsburg. Es ist ein besonderes Stück Meißen: Schon seit 1470 beherbergt es ein Gasthaus, nachweislich das älteste der Stadt. Das ist unendlich belegt. Diese Tradition empfinden wir als Anspruch.

Anheimelnd und gemütlich

In der Front der Fassaden, die zum Domplatz weisen, sieht unser Gebäude geradezu klein aus. Wer uns im Winter besucht, wird das leicht bestätigen. Aber die kleinen Räume strahlen ursächsische Gemütlichkeit aus. Den Gast umgibt eine warme, herzliche Atmosphäre. Das ist auch nicht anders, wenn ab dem späten Frühjahr unsere Freiplätze hinzukommen – neben dem Eingang links dem Dom zugewandt und gewissermaßen auf der Rückseite des Gebäudes zwei übereinander liegende Balkone – hoch über den Giebeln und Dächern der Stadt. Da ist es, als würden die Mauern des gastlichen Hauses fallen und die



Eine Festtafel im Domkeller – Menü mit Ausblick auf die Stadt

Tische unserer Gäste hinaus rücken ins Freie – in die Weite der Natur und unmittelbar am Puls der historischen Stadt.

Vom Ruf unseres Restaurants

Einst gingen in unserem Haus gewiss die Afraner ein und aus, die ab 1543 hier lernten, und nach 1710 leerten auch Porzelliner hier manches Glas, die ja nebenan tagtäglich ihrer Arbeit nachgingen. Noch heute ist der Domkeller ein äußerst beliebter Ort, und von einigen der prominenten Gäste, z. B. Familie

Heesters, Tom Pauls, der Ministerpräsident Sachsens, Stanislav Tillich u. v. m., die in den letzten 20 Jahren die gastliche Stätte besuchten, erzählt eine reich bestückte Pinnwand mit zahlreichen Porträtfotos.

So stolz uns das auch machen könnte, der Ruf eines Restaurants muss täglich neu erarbeitet werden. Darum bemühen sich alle unsere Mitarbeiter – in der Küche wie im Service. Wir meinen, dass das unserem Team während der vergangenen 20 Jahre gelungen ist. Wir werden uns auch künftig darum bemühen.

Festmenü 20 Jahre Domkeller

vom 1. bis 20. November 2016

Unser festliches 3-Gänge-Menü:

Ziegenfrischkäse im Schieler mariniert
mit Feigensenf an einem Feld-
salat-Sträußchen und
Melissen-Apfel-Vinaigrette

In Portwein gesottene Kalbsbäckchen
an Schinkensahnepurée mit
karamellisierten Rübchen und
gebratenen Kräuter-Champignons
oder

Kartoffelkuchen an sc. Choron
mit Grilltomate, an karamellisierten
Rübchen und gebratenen
Kräuter-Champignons

Himbeersorbet im Schokokorbchen an
Weincreme vom sächsischen Riesling

Der Preis beträgt **nur 17,90 €.**

Allen Gästen bieten wir dazu
ein Glas Jubiläumsspekt gratis!

Telefonische Anmeldung ist ratsam.

Anzeige



Mosaik des guten Geschmacks

WeinErlebnis Meissen

Bennoweg 9 | D-01662 Meißen | Tel. 03521 - 780970 | Fax 03521 - 7809733
info@winzer-meissen.de | www.winzer-meissen.de

Wo der Gast König ist ...

Unser Anspruch wächst aus der Tradition

„Der Gast ist König.“ – Viele kennen den Spruch. In der Regel leitet man davon ab, dass der Gast hier wie eine Majestät bedient wird. Der Aphorismus geht auf Wilhelm Ludwig Wekhrlin zurück, einen kaum bekannten deutschen Journalisten und Schriftsteller des 18. Jahrhunderts aus Süddeutschland. „Wo der Gast König ist, sollte das Personal aus Prinzen und Prinzessinnen bestehen“, heißt es bei ihm. Nun, zu seiner Zeit war es sicher richtig, gute Gastfreundschaft mit dem Bild eines Monarchen zu illustrieren und dem, der den Gast bedient, das Image von Prinzen und Prinzessinnen zuzumessen. Kurt Steindl, der Guru für moderne Dienstleistung und Hotellerie in Österreich, sagt dazu allerdings: „Nein danke!“ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Gastgewerbe sollten sich keinesfalls wie Untertanen oder gar Knechte bewegen.

Gesundes Selbstwertgefühl

Seiner Auffassung nach benötigen Gastronomie und Hotellerie gesundes Selbstwertgefühl. Wer heute im Gastgewerbe tätig ist, muss selbstbewusst auf den Gast zugehen, muss Gastfreundschaft aufrichtig leben, ein ehrliches Interesse am

Wohlergehen des Gastes haben und dies auch spürbar machen. Dabei, so Steindl, komme den Begriffen „aufrichtig“ und „ehrlich“ besondere Bedeutung zu. Gespielte, aufgesetzte Freundlichkeit werde schnell entlarvt. – Ja, Freundlichkeit sei eigentlich zu wenig, sagt Steindl, Herzlichkeit ist gefragt! Wahrhaftigkeit anstelle von Fassade, persönliche Zuwendung anstatt Abfertigung. Individuelle Betreuung statt eines anonymen Gießkannen-Services. Der Schlüssel zum Herzen des Gastes führe zwangsläufig über Emotionen, ist Steindl überzeugt. Damit meint er vor allem spürbare Leidenschaft und gelebte Begeisterung. „Der Inhalt derselben Flasche Wein“, sagt er, „mundet in jedem Restaurant gleich. Den tatsächlichen Unterschied machen die Menschen aus.“

Steindls hohen Anspruch versuchen wir sowohl unseren Auszubildenden zu vermitteln, wie auch in regelmäßigen Weiterbildungsveranstaltungen weiterzugeben. Dem widmen wir seit langem einen Teil unserer Arbeit. Zurzeit beschäftigen wir acht Auszubildende, und unsere Teams nehmen die Verantwortung für deren Anleitung und Führung gemeinsam wahr. Wachstum und Fortbestand können nur auf diese Weise garantiert werden. Und die Freude an den



Weiterbildung mit Andrea Kaminski, Unternehmensberaterin und Hoteldirektorin

Erfolgen unserer Auszubildenden ist dann ebenfalls gemeinsame Sache.

Weiterbildung ist Herzenssache

Einmal pro Jahr führen wir mit unseren Teams eine Weiterbildung durch, die von namhaften Fachkräften geleitet wird. Zugleich besprechen wir aktuelle Trends, die sich im Tourismusgeschäft abzeichnen. Denn nach wie vor wollen die „Müller

Restaurants“ den berühmten Zug voraus sein! Wie sagt Steindl: „Den Unterschied machen die Menschen aus!“ – Demnach sind es unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Steindls Anspruch, aber auch die Vielzahl der errungenen Prädikate und Zertifizierungen tagtäglich aufs Neue umsetzen müssen. Und weil sie das tun, selbstbewusst und voller herzlicher Zuwendung, gebührt Ihnen unser herzliches Dankeschön!

Rätseln und Gewinnen

1. Stierkämpfer
2. Typisch für Meißen
3. Gewürz
4. Was genießt man im Restaurant?
5. Ozean
6. Hilfswerkzeug beim Essen
7. Wahrzeichen der Stadt Meißen
8. Genussgetränk
9. Fluss durch Meißen
10. Geistreicher Einfall

Das Lösungswort kann im Café am Dom unter Abgabe dieses Abschnitts „in natura“ eingelöst werden.

a b c d e f g h i j k



Sven Fiedler (Bildmitte) hat seine Ausbildung zum Restaurantfachmann bei uns abgeschlossen. 2014 konnte er das Land Sachsen bei den Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen erfolgreich vertreten. Inzwischen sammelt er in einem anderen Restaurant weitere Berufserfahrung.

Drei auf dem Höhenflug

Vom unaufhaltsamen Aufstieg langjähriger Domkeller-Mitarbeiter

„Als ich hier anfang, dachte ich: O Gott, wie sollen wir in dieser engen Küche arbeiten?“, erinnert sich Torsten Beyer, Sous-Chef im „Domkeller“. So bezeichnet man in der Fachsprache der Speisenzubereitung den „zweiten Mann“ einer Küche. Wir könnten ihn auch Stellvertreter des Küchenchefs nennen. Er trägt eine hohe Verantwortung, egal wie viel Quadratmeter die Küche misst. Wenn er zurückschaut, staunt er selbst, wie es gelungen ist, mit der Enge zurechtzukommen. Aber die Bilanz ist eindeutig: Sie haben es gemeistert. Mit Einfallsreichtum und Können.

Müllers „Flaggschiffe“

Torsten Beyer übt seine Aufgabe seit 20 Jahren aus. Er gehört zu jenen, mit denen zusammen Karsten Müller den „Domkeller“ übernommen hat. Die zwei anderen sind Katrin Holtzhauer und Heiko Höchst. Müller nennt sie manchmal seine „Flaggschiffe“. Er weiß, dass damit das verdienstvolle Wirken der Drei nur unzureichend erklärt ist, auch wenn die Bezeichnung mit Liebe gewählt und als Anerkennung gedacht ist. Aber schließlich ist es ein Ding, mit denen hier operiert



Heiko Höchst, Katrin Holtzhauer und Torsten Beyer mit dem Ballonführer vor dem Aufstieg

wird, und damit kann man das Wirken lebendiger Menschen kaum beschreiben. Denn die Drei haben an der Entwicklung von Müllers Unternehmen großen Anteil. Jeder auf seine Weise. Es sei außerordentlich, was sie geleistet haben, sagt er, und da sie dem Unternehmen von Anfang an verbunden sind, während sich rundum vieles veränderte, hat er ihr Wirken wiederholt als beispielhaft hervorgehoben. Das war es natürlich auch. Alle drei sind in neue, in größer gewordene Aufgaben

hingewachsen. Katrin Holtzhauer ist heute Müllers Stellvertreterin auf dem Geschäftsführerposten. Maßgeblich lenkt sie die Geschicke im Ratskeller. „Immer wieder fasziniert es mich, in welchem Tempo sich unser Unternehmen entwickelt hat“, sagt sie, und sie weiß natürlich, dass das vor allem auch ihrer eigenen Entwicklung geschuldet ist – eben so wie der anderer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Ich musste richtig Gas geben, um mithalten zu können. Es erfüllt

mich mit Stolz, wie wir das hinbekommen haben.“

Heiko Höchst empfindet es als Glücksfall, in seinem geliebten Beruf anerkannt zu sein. Gern vermittelt er den Gästen auf der Domkeller-Terrasse hoch über den Dächern der Stadt touristische Tipps, wenn sie angesichts der reizvollen Meißner Dachlandschaft ins Schwärmen geraten.

Kürzlich sind die Drei in die Luft gegangen – eine Ballonfahrt von Dresden Richtung Radebeul, mit Landung auf den Elbwiesen bei Brockwitz. Als Auszeichnung für die drei langjährigen Mitarbeiter. „Ein herrlicher Tag“, sagt Karsten Müller und freut sich mit ihnen.



Genussmomente

Aus der Ratskeller-Karte: Das sächsische Senffleisch

Das sind zarte Rindfleischwürfel, geschmort in Senfsaat, mit Senfgurke und Zwiebeln und Schwarzbrotknödel. Küchenchef Joachim Schödel hat das ursächsische Gericht in alten Rezeptbüchern gefunden. Im Ratskeller ist es zum Klassiker geworden. Die Gäste sind geradezu begeistert. Das Fleisch aus der Oberschale des Rindes wird in Stücke geschnitten und scharf angebraten. Gewürze wie Lorbeer, Piment, Zwiebel, Salz und Pfefferkörner sowie Majoran und Kümmel sorgen für geschmackliche Intensität. Das Ganze wird mit Fleischfond aufgefüllt und auf kleiner Flamme gekocht bis das Fleisch die richtige Konsistenz erreicht hat. In der Regel besteht die Kunst des Kochens

aus dem richtigen Mengenverhältnis der Zutaten. Doch das bleibt Geheimnis unserer Küchencrew! Unser Senffleisch beinhaltet alles, was man der sächsischen Küche nachsagt: Es ist deftig im Geschmack und wird mit kräftiger Soße serviert. Dazu präsentiert der Chefkoch hausgemachte Schwarzbrotknödel. Sie erleichtern die Aufnahme der Soße und sind für Knödelfreunde natürlich ein Hochgenuss. Zur Krönung wird dem Gericht schließlich eine Sahne-Apfel-Meerrettich-Creme zugegeben. Als Ergänzung empfehlen wir ein UrBräu aus der Meissener Schwerter Brauerei. Es besticht durch seine feinwürzige Hopfennote, die das Essen abrundet. Guten Appetit!



Ratskeller-Küchenchef Joachim Schödel präsentiert das sächsische Senffleisch

Zu Gast bei Freunden

Wie schmeckt es bei Freunden? – Unsere Küchencrew gibt einen Einblick in die geschmackliche Vielfalt, die Meißen's Partnerstädte bieten. Insgesamt sind es sechs: Arita im fernen Japan, Vitry im Herzen Frankreichs, Korfu auf der gleichnamigen griechischen Insel, Fellbach in Württemberg, die Elbestadt Leitmeritz in Tschechien und Provo im US-Staat Utah.

Geboten werden ein Sechs-Gänge-Menü, ein Begrüßungscocktail und Livemusik zum Preis von 34,50 €. Aus welcher Stadt die Vorspeise, woher Hauptgang oder Dessert kommt, bleibt vorerst dem Chefkoch überlassen. Doch er verspricht, dass man das später auch ändern kann. Zunächst sind drei Termine geplant: 27. Januar, 24. Februar und 24. März 2017, jeweils ab 19 Uhr.



Umringt von japanischen Freunden – Karsten Müller im Jahre 2014 in Arita

Braukunst trifft Kochkunst

Andreas Girbig, einer der sachkundigsten Spezialisten für Meißen's Biergeschichte und heimische Braukunst, moderiert einen unterhaltsamen Abend mit Köstlichkeiten aus der Domkeller-Küche und der Schwerter-Brauerei. Zunächst sind vier Termine vorgesehen: der Auftakt am 21. Oktober, der 18. November und der 21. Dezember 2016 sowie der 20. Januar 2017. Im An-

gebot sind neben kurzweiligen Anekdoten rund um das Meißen's Bier ein leckeres Vier-Gang-Menü, bei dem unter anderem auch mit Bier gekocht wird (beispielsweise Bockbierzwiebelsuppe oder in Bier gedünstetes Fenchelgemüse), fünf verschiedene Erzeugnisse aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen, der ältesten Privatbrauerei im Sachsenland. Preis pro Person 24,50 €.



Bier, das Andreas Girbig gern empfiehlt: das Pilsener aus der Schwerter Brauerei

Brunch mit Backzauberei

An zwei Tagen – dem 20. November 2016 sowie dem 22. Januar 2017, jeweils von 10.30 Uhr bis 15.30 Uhr – laden wir unsere Gäste zum Familienbrunch ein. Dazu bietet die Ratskellerküche ein reichhaltiges Büfett, auf dem Erwachsene und kleine Leute finden, was Herz oder Zunge begehren. Nach dem gemeinsamen Essen, wenn Erwachsene gern noch ein Weilchen sitzen

und sich unterhalten wollen, bitten wir unsere kleinen Gäste ab 13 Uhr in die Ratskellerküche, wo wir mit ihnen leckere Kekse backen wollen. Backen ist in der Vorweihnachtszeit sehr beliebt, und sicher wird es auch im Januar noch Spaß machen, erst recht, wenn man das in der Ratskellerküche tun kann. Der Preis zum Brunch beträgt 21,90 €. Backen und Naschen sind gratis.



Erst gepflegt essen, dann backen und naschen

Hochgenuss für Leib und Seele

Mit Domkantor Jörg Bräunig sind wir uns einig, dass ein Konzertbesuch zum besonderen Fest wird, wenn man den musikalischen Höhepunkt kulinarisch ausklingen lässt. Deshalb unterbreiten wir Konzertfreunden gemeinsam mit dem Dom ein attraktives Angebot: Jeweils nach den Aufführungen von Bachs Weihnachtsoratorium am 26.11.2016 und am 07.01.2017 in der

St. Afra-Kirche servieren wir im Domkeller ein Zwei-Gang-Klang-Menü inklusive Glühsecco, das im (Geschenk-)Paket mit dem Eintritt anstatt 39,50 € nur 29,90 € kostet. Die Aufführung leitet Domkantor Bräunig. Von ähnlichen Intentionen lassen wir uns leiten, wenn wir nach der Orgelmusik zum Advent am 3., 10. und 17. Dezember im Dom zum Glühweinempfang einladen.



Domkantor Jörg Bräunig an der Eule-Orgel des Meißen's Doms