

Mützels  
Message

## Offen für Neues?

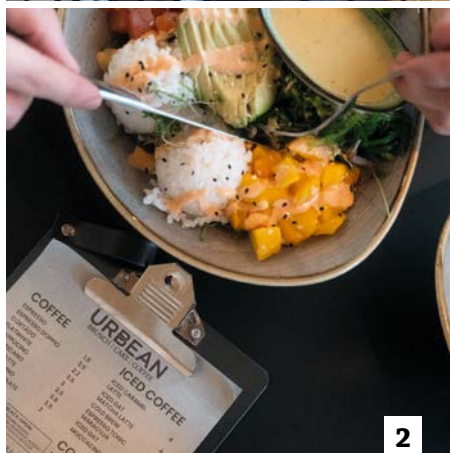
Es macht mir Spaß, mit Freunden, Familie, zu zweit oder auch alleine auszugehen, freundlich bedient und verwöhnt zu werden. Beim Besuch „unseres Stamm-Griechen“ gibt es eine herzliche Begrüßung, einen hübsch gedeckten Tisch, bestes Essen und einen guten Rotwein. Soweit alles gut. Aber dann... Wir warten – kein Service in Sicht. Es gibt keine Gelegenheit, ein zweites Getränk zu ordern. Na dann also, zahlen bitte! Auch dies dauert nochmals eine gefühlte Ewigkeit. Trotz eines schnellen Ouzos zum Abschied bleibt ein Beigeschmack. Klar: es war, ist und bleibt nicht einfach, neue Leute für die Gastronomie zu finden und zu binden. Wenn die Gastronomie dauerhaft unterbesetzt ist, warum tun wir uns (vor allen Dingen in Deutschland) so schwer, mit digitalen, unterstützenden Tools zu arbeiten? Mit einem simplen Order & Pay-System kann ich als Gast leicht ein zweites Glas Wein nachbestellen. Und wenn ich möchte, kann ich auch easy damit bezahlen, inklusive Tipp und Rechnungssplit. Für den Gastronomen bedeutet dies mehr Umsatz – und für die MitarbeiterInnen, die weiterhin an der Frontline kämpfen, eine große Unterstützung. Alle sind happy.

ANNETTE MÜTZEL,  
BRAND EXPERT  
WWW.FOODSERVICE  
SOLUTIONS.DE



1

FOTO: JAN-PETER WULF



2

FOTO: URBEAN



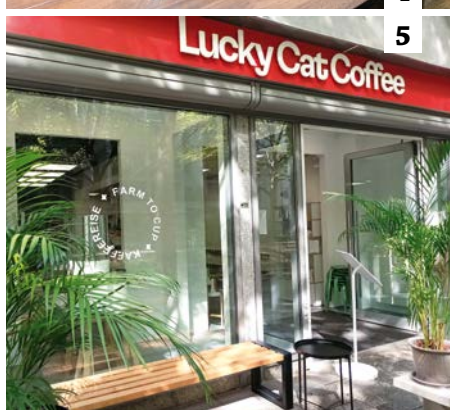
3

FOTO: JAN-PETER WULF



4

FOTO: PAUL KUCHEL, PLYKADO UND ERNEHMENSFOTOGRAFIE



5

FOTO: LUCKY CAT COFFEE

## Dresdens Neue

Vom Elbufer bis ins Stadtschloss: Diese fünf Gastronomiekonzepte bereichern das kulinarische Angebot Dresdens.

**1** Auf der Neustadt-Seite entlang des Flusses Richtung Westen entsteht zurzeit ein neues Stadtviertel, die „Hafencity“. Mittendrin: Das „Arcotel Hafencity Dresden“ (Leipziger Straße 29) mit dem Restaurant „**Elbuferei**“. Der kulinarische Leiter Marcel Kube holt das Mittelmeer an die Elbe – mit roh mariniertem und gebläutem Lachsfilet mit Fenchel, Salzzitrone und Escabeche-Sud oder Beef-Tartar mit Bulgur, Zwiebelmarmelade und griechischem Joghurt. In diesem Winter bietet man in der „Iglu Lounge“ auf der Terrasse ein Dreigangmenü unter freiem Himmel an. [www.elbuferei.de](http://www.elbuferei.de)

**2** Niels Fritsch und Johannes Rohr haben in der Bautzner Straße 6 das „**Urban**“ eröffnet. „Brunch Cake Coffee“ lautet das Motto: Vom Burrata-Pfirsich-Toast über Egg Benedict bis zur Kokosnuss-Granola-Bowl reicht das Frühstückssortiment bis 14 Uhr, Kuchen und Superfood-Cakes runden das Angebot ab. Dazu gibt es diverse Kaffeespezialitäten und Drinks. Es ist bereits das dritte Objekt des Gastro-Duos am Standort Edward-Snowden-Platz – dort betreiben sie gemeinsam auch das „Schizzel“ (Bowls und Healthy Food) sowie Rohr das Burger-Konzept „makamaka“. [www.urbean.de](http://www.urbean.de)

**3** Gastronomie in einer Sehenswürdigkeit, diese Familientradition wird fortgesetzt: Kai-Marten Graul betreibt seit 2001 das Restaurant „Alte Meister“ im Dresdener Zwinger, sein Sohn Tim hat nun nebenan im Residenzschloss das „**Anna im Schloss**“ (Schloßstraße 27) eröffnet. In moderner Ambiente, das in die historische Gewölbstruktur eingebettet ist, werden den Gästen hier z.B. gebratene Semmelknödelblätter mit Sellerie und geräuchertem Käse, lackiertes Filet vom regionalen Lachs oder sächsische Quarkkeulchen serviert. Namensgeberin ist Anna von Dänemark (1523-1585), Frau des Kurfürsten August von Sachsen – eine „Prä-Gastronomin“, die sich um die Speisenauswahl der Hofküche kümmerte. [www.anna-dresden.de](http://www.anna-dresden.de)

**4** Wir bleiben in der Schloßstraße: In der Hausnummer 10 am Schlosseck hat Heiko Meyer den „**Platzhirsch**“ eröffnet. Auf der Karte stehen internationale Klassiker wie Kalbs-Entrecôte und glasierte Maispouardenbrust, gepaart mit sächsisch-böhmischer Küche à la Hirschragout mit Mohn-Schupfnudeln oder hausgemachte Entensülze mit Drillingskartoffeln. Der Bierpartner Radeberger präsentiert sich mit einer eigenen Lounge – mit 25 Sitzplätzen, Balkon sowie der Möglichkeit für die Gäste, sich selbst ein Bier zu zapfen. [www.platzhirsch-dresden.de](http://www.platzhirsch-dresden.de)

**5** Rösterei und Café: Henni Hausmann und Didier Arias haben im Sommer 2022 auf der Hauptstraße 22 das „**Lucky Cat Coffee**“ aus der Taufe gehoben. Ihr Ziel: das Thema Specialty Coffee in Dresden bekannter zu machen. Mitgebracht haben die gebürtige Dresdenerin und der gebürtige Kolumbianer es aus ihrer Zeit in Vancouver/Kanada, wo Didier in verschiedenen Coffeeshops arbeitete und sich zum Barista ausbilden ließ. Neben eigenen Röstungen bieten sie auch Kaffees anderer handwerklich arbeitender Betriebe, hausgemachtes Gebäck sowie Equipment für die Kaffeezubereitung daheim oder im Büro an. [www.instagram.com/lucky\\_cat\\_coffee](http://www.instagram.com/lucky_cat_coffee)

Gastro-Adressen 61



FOTO: TOZI ZIMMERMANN

GASTRO.CULTURE.NOW!  
**fizzz**®

# 01



**SCHILLERKIEZ**  
Berlins neuer  
Hotspot im Porträt

**TRENDGUIDE**  
**2023**

Was die Gastro-Welt  
jetzt bewegt

**TOP-GETRÄNKE**  
Die beliebtesten  
Brands der Szene

# DER AUFSTEIGER

**MAX JENSEN, BERLIN:**

Sein steiler Weg vom „Guerilla-Koch“ zum führenden Caterer  
und gefragten Gastro-Unternehmer.