

Küchenchef André Tienelt kocht seit 2007 beim Restaurant Sendig in Bad Schandau. Er denkt sich neue Rezepte aus, organisiert den Ablauf und die Bestellungen und hat ein gutes Händchen für das, was schmeckt.

Foto: Carola Fritzsche

Traumkarriere und Sternträger

Restaurantführer Michelin ehrt André Tienelt und Restaurant Sendig in Bad Schandau

Er kann Kochsendungen nicht so richtig leiden, isst zu Hause ganz gerne Spaghetti und hat in seinen Lehrjahren durchaus den Gedanken gehabt, dass Kfz-Mechaniker vielleicht ein besserer Beruf sein könnte als Koch. Heute aber weiß André Tienelt, dass man Menschen mit einem guten Essen glücklicher machen kann als mit Autoreparaturen.

Der 28-Jährige ist seit 2007 Küchenchef des Gourmetrestaurants Sendig im Hotel Elbresidenz in Bad Schandau. Der Restaurantführer „Michelin“ zeichnete ihn in seiner Deutschlandausgabe 2010 mit einem der begehrten Michelin-Sterne aus – eine Ehre, von der Tienelt nie gedacht hätte, dass er sie schon so früh in seiner Laufbahn als Koch bekommt.

Gelernt hat der in Freital geborene Chef de Cuisine in einem Landgasthof


in Cunnersdorf. Danach erarbeitete er im Taschenbergpalais, im Kölner Hyatt-Hotel sowie im Drei-Sterne-Restaurant von Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Tienelt hat eine Karriere hingelegt, von der andere nur träumen können. „Im Nachhinein betrachtet, ist meine Laufbahn mehr Schicksal als Zufall gewesen“, sagt der Familienvater, der viele Jahre sein Privatleben für diese Vita geopfert hat.

Manchmal hat er überlegt, ob er hinschmeißt. „Aber ich habe als Koch ein Leben, was andere nicht haben und nie kennenlernen werden“, sagt Tienelt, der froh ist, dass er sich durchgekämpft hat. Heute steht er immer noch mehr als 12 Stunden pro Arbeitstag in der Küche. „Aber nach so einem Tag, und das mag jetzt geheuchelt klingen, ist das Schönste, wenn die Gäste zufriede-

den sind“, sagt Tienelt. Gekocht wird in seiner Küche zum Großteil mit Zutaten aus der Region. Das ist frisch und entspricht seiner Philosophie. Auf der Speisekarte finden sich „Rathmannsdorfer Forelle mit Herbstgemüse“ und auch „Gebratener Müritzer Zander mit Kalbskopf, Linsen und Lauch“.

Die Ideen für seine Rezepte kommen ihm oft, wenn er Joggen geht. Er malt auf, wie die einzelnen Zutaten einmal auf dem Teller zu einem kulinarischen Kunstwerk drapiert werden sollen. In der Küche wird gemeinsam mit seinen vier Kollegen an der Umsetzung gearbeitet. Hier arbeitet man Hand in Hand, mit 100 Prozent Einsatz und einem guten Gespür für das, was einfach gut schmeckt und gut aussieht.

Johanna Kelch

 www.restaurant-sendig.de

