

GRIT MOCCI

Das kulinarische Brauchtum eröffnet ja diverse Möglichkeiten, wie man sich am Silvesterabend mit dem Verzehr bestimmter Naturalien günstige Ausgangsbedingungen für das kommende Jahr verschaffen kann. Karpfen beispielsweise verheißt Glück, Erbsensuppe Reichtum und Segen. Verzichten sollte man hingegen auf Geflügel, Fortuna bekommt sonst Flügel... und fliegt davon. Essbare Glücksbringer spielen allerdings eine untergeordnete Rolle, als André Tienelt den Wunsch der PLUSZ-Redaktion nach silvester-tauglichen Rezeptvorschlägen beantwortete. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Sändig in Bad Schandau plante vielmehr pragmatisch und verzichtete selbst auf aufwendige Menüs oder andere zeitintensive Empfehlungen. Auch wenn der 27-Jährige derartige



Küchenchef mit Stern: André Tienelt vom Restaurant Sändig

zweifelsohne in petto hätte, glänzt doch am Sändig seit November der begehrte Stern von Michelin.

Silvester sollte man sich weniger auf ausgefallene Herkünste, sondern mehr aufs Feiern konzentrieren, so Tienelts praktischer Ansatz. Gut beraten also ist, wer auf kalte Küche setzt und ein Fingerfood-Buffer avisiert, zu dem alle Gäste möglichst einen gastronomischen Beitrag leisten. Denn das entlastet nicht nur das Budget. Tienelts Rezepturen versprechen Häppchen mit Anspruch, die das Jahresende nicht nur bestens aussehen lassen.

André Tienelt ist Küchenchef im Restaurant Sändig im Hotel Elbresidenz Bad Schandau Markt 1-11, 01814 Bad Schandau Telefon: (035022) 91 90 Di bis Sa 18 Uhr 23 Uhr Sonntag & Montag geschlossen* geschlossen vom 4. bis 18. Januar *Sonderöffnungszeiten Weihnachten/Silvester/Neujahr