

Ein Sachse kocht sich in den Sterne-Himmel

Mit einem Michelin-Stern bringt André Tienelt Bad Schandau auf die internationale Landkarte des feinen Geschmacks.

Von Grit Mocci

SZ.PANORAMA@DD-V.DE

Es war wie der erste Kuss, die Geburt seines Sohnes und Weihachten zusammen, einfach unbeschreiblich. Als André Tienelt die amtliche Bestätigung bekam, dass sich unter den 23 neuen deutschen 1-Stern-Adressen auch sein Haus in Bad Schandau findet, ging für den 27-jährigen Küchenchef des Restaurants Sendig eine kühne Hoffnung in Erfüllung. Schließlich führt der gebürtige Freitaler erst seit Juli 2007 das Team des Gourmet-Tempels im Hotel Elbresidenz.

Für Hoteldirektor Matthias Opitz gibt es kaum Vergleichbares: Immerhin wurde mit dem Stern die international begehrteste Trophäe der Spitzengastronomie errungen. „Der Michelin-Stern ist die Krönung in einem Maßstab, wie er hier in der Sächsischen Schweiz noch nie da gewesen ist“, sagt Opitz. „Dass der Erfolg in so kurzer Zeit geschafft wurde, ist der Lohn der harten und ausdauernden Arbeit des gesamten Teams.“

Erfolg mit Regionalem

Chefkoch André Tienelt interpretiert die Auszeichnung auch als Bestätigung, mit seiner Philosophie auf dem besten Weg zu sein. „Ich will eine frische Küche offerieren“, sagt er. Das mag banal klingen, wird aber schnell zur Glaubensfrage, wenn man Transportwege und -zeiten von Edelfisch aus dem Atlantik oder Hirsch aus Neuseeland kalkuliert. „Zurück zu den Wurzeln“ ist das Motto im Sendig, und

Tienelt setzt immer mehr auf Qualitätsprodukte aus der Region. So rührte der Hirsch auf der Speisekarte einst im nahen Nationalpark, die Tauben flatterten durchs Lausitzer Land und Saibling und Forelle schwammen in heimischen Gewässern. Das hat neben der ökologischen Nachhaltigkeit noch einen überraschenden Nebeneffekt: Von der im Sendig praktizierten Regionalität fühlt sich ein neues Feinschmeckerklientel angesprochen – und erscheint zahlreich.

Eine Ahnung von Glück

Zwar wird Tienelt auf Luxusprodukte wie Gänsestopfleber und Trüffel nicht ganz verzichten können, künftig aber noch akribischer an der Metamorphose einfacher Forellen in kulinarische Kostbarkeiten arbeiten. Handwerkliches Können ist gefragt, Kreativität und das Wissen um Aromen und Geschmackskompositionen. Fähigkeiten, die der Sterne-Koch exzellent beherrscht. Er hat sie in Häusern wie dem Dresdner Taschenbergpalais und der 3-Sterne-Küche von Dieter Müller in Bergisch Gladbach gelernt.

Dabei ist Tienelt nicht mit einem goldenen Kochlöffel auf die Welt gekommen. Eine solche Anekdote zur frühkindlichen Berufsfixierung würde zwar in die Biografie des talentierten Sachsen passen, aber er hat weder kochende Großmütter oder backende Tanten noch anderweitige gastronomische Vorprägungen zu bieten.

Ein Faszinosum war der Beruf für ihn dennoch, nicht nur weil sich die Herren am Herd mit beeindruckend hohen Mützen schmückten. Vor allem reizte ihn schon damals die alchemistisch anmutende Kunst der Verwandlung einfacher Produkte in Köstlichkeiten – und die Ahnung, dass Köche damit Menschen glücklich machen können.