

# Frisch gekürter Sternekokch ist ein Feitaler

Das Berufliche Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden „Ernst Lößnitzer“ hat sich wieder einmal einen sehr prominenten Gast in die Ehrlichstraße 1 eingeladen.

Anlässlich des Tages der offenen Tür, den die führende Gastronomieschule Dresdens traditionell am letzten Samstag im Januar durchführt, begrüßt sie als Ehrengast keinen Geringeren als den frisch gekürten Sternekokch des Gourmet-Restaurants „Sendig“ im Hotel „Elbresidenz“ Bad Schandau, André Tienelt.

Der 28-jährige geborene Feitaler schwankte bei seiner Berufswahl lange zwischen Kfz-Mechaniker und Koch. Schließlich klappte es mit einer Berufsausbildung zum Koch im „Erbgericht Cunnersdorf“. Eigentlich wollte er sich lieber in einem renommierten Hotel in Dresden



Sternekokch André Tienelt.

ausbilden lassen, doch keine seiner Bewerbungen hatte Erfolg.

Aber der zielstrebige und sympathische junge Mann weiß, was er will. „Von nichts kommt nichts“, lautet sein Motto. „Wenn man hart für seine Ziele arbeitet,

stellt sich irgend wann der Erfolg ein, mal eher, mal etwas später.“ Zugeschlagen ist ihm nichts. Also kümmert er sich mit Detailversessenheit, ob und wie ein Kerbelblatt den Teller dekoriert, durchdenkt bis ins Feinste, wie viel Trüffel an die Speise sollte.

Seit der Eröffnung des Restaurants „Sendig“ 2007 ist André Tienelt Küchenchef. Sein Ziel, das „Sendig“ als Gourmet-Restaurant zu führen, ist ihm gelungen. Bereits ein Jahr nach der Eröffnung stieg es zum so genannten Hoffnungsträger auf einen Michelin-Stern auf. Allein im letzten Jahr waren die gefürchteten Kritiker achtmal zum Testen gekommen und entschieden sich im November für einen der begehrten Sterne. Im Gault Millau rangiert das „Sendig“ mit 15 Punkten auf Platz 6 der besten Restaurants Sachsens.