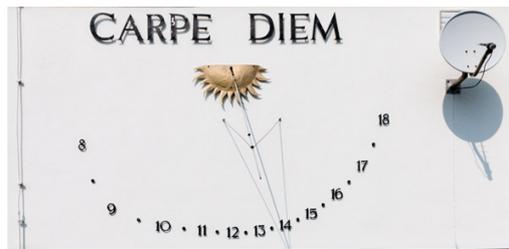


## STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken  
Alles streng subjektiv.



STIPvisiten

## Genuss mit Lerneffekten

[stipvisiten.de/2025/01/genuss-mit-lerneffekten/](https://stipvisiten.de/2025/01/genuss-mit-lerneffekten/)

29. Januar 2025



Vorpremieren haben ja immer ihren Charme. Irgendwie scheinen sie immer premierenfieberfrei (ist ja nix Offizielles!) und locker zu sein. Was dem Theater Recht ist, ist dem Küchenteam billig. Also erlebten wir schon im Januar das Schauspiel in vier plus ein Akten, das während der offiziellen Kochsternstunden-Zeit vom 7. Februar bis 16. März in Weigelts Kochkontor als PopUp an sechs Terminen über die Bühne geht.

Das *Kochkontor* war ja im vergangenen Jahr die persönliche Entdeckung des Jahres innerhalb des Wettbewerbs (wer den nicht kennt: es gibt einen [Podcast mit allen Details](#)). Einerseits, weil dieses kleine aufpoppende Restaurant Teil eines Küchenstudios ist, andererseits aber vor allem, weil dort mit *Torsten Beyer* am Herd ein sehr unterhaltsamer und sehr wissender Koch die Fäden in der Hand hat. Dann aber auch, weil sich fast die ganze *Familie Weigelt* um die maximal zwölf Gäste kümmert – und zwar nicht als laienhafter Service, sondern als engagiertes Team mit professionellem Charme. So viel

Freundlichkeit und Zugewandtheit gibt es (leider, muss man sagen) nicht mal in vielen Profi-Restaurants. *Na klar, die müssen's ja auch nicht jeden Tag machen*, könnte man jetzt argumentieren. Aber dafür hat die Weigelt-Family ja vor dem Abend in ihrem normalen Job gearbeitet – ein Küchenstudio macht sich ja auch nicht von allein...

Die gute Laune des Teams scheint auf die Gäste abzufärben: zwischen den Gängen verlassen sie (unaufgefordert, also freiwillig) ihre Plätze und scharen sich um die riesige Kochinsel, auf der schon zu Beginn des Abends viel zu sehen ist. Ein ordentliches Mise en Place rettet dem Koch ja den Abend. Das sieht man und nimmt es gerne hin, dass der Torsten Beyer da in aller Seelenruhe werkelt und dabei erklärt. Wenn man freilich hinter die Idee des *Mise en Place* schaut, merkt man: huch, der hat ja schon lange *vor* dem Abend angefangen zu arbeiten. Und zwar sehr lange. Denn bei zwei der vier Gänge spielt die Zutat *Rind* eine große Rolle – und hier war es als Teil der Gesamtidee ein halbes Rind, von dem möglichst viel (insgesamt, also nicht nur auf den Abend bezogen: nahezu alles) verarbeitet wurde. Bis die *Essenz* beispielsweise dann so ist, wie sie ist, braucht sie eine lange Zeit auf dem Herd. Nicht Stunden, sondern Tage dauert so etwas...



Zum Essen muss man nicht viel sagen... es war auf den Punkt und so, wie wir es im vergangenen Jahr erlebt hatten: farbenfroh, gerne mit kleinen Vorlieben des Kochs garniert (Senfsaat in Rot, geräucherte Cashewkerne, Altbekanntes neu verpackt). Gutes Essen kann ja so einfach sein: man braucht nur exzellente Zutaten und jemanden, der sie richtig in Szene zu setzen weiß. Was nicht im (ausgedruckt auch auf dem Tisch liegenden) Menü steht, ist der *Gruß aus der Küche*. Das ist eine Beyer-Spezialität, die es im Prinzip auch schon im vergangenen Jahr gab – nur ganz anders: die Grundidee liefert ein *Insalata caprese* (Originalrezept), hierzulande als Tomate-Mozzarella häufig zu finden. Torsten Beyer nimmt aber nur die Anregung auf, verwendet die Original-Zutaten und zaubert was Eigenes – dieses Jahr anders als im vergangenen, Stammgäste sollen sich ja nicht



langweilen und mit Blick auf eine weitere Variante vielleicht schon einen Platz für die Kochsternstunden im kommenden Jahr bestellen Es gab also gebackene Kapern und mit gelierter Tomate umhüllten Mozzarella auf Pesto. Schmeckte!

Die Weine, die dazu serviert wurden, kamen alle drei (mit dem Sekt vorab sogar alle vier) aus dem Elbland. So viel Bekenntnis zur Region findet man bei anderen Restaurants selten. Und wenn es dann noch eine gute bis sehr gute Auswahl ist: um so erfreulicher. Mit dem *Grünen Veltliner* von Stefan Bönsch, dem *Rot von Schwarz* (eine Cuvée von Blaufränkisch und Spätburgunder) konnten die beiden Spitzenwinzer der Region zeigen, dass sie sich mit ihren Weinen nicht verstecken müssen. Dass es beide Male eher in Österreich verortete Rebsorten waren, die den Geschmack angaben, haben wir am Tisch mit Schmunzeln registriert. Und das junge Team vom *Weinhandwerk Meißen* konnte mit seinem fruchtsüßen Riesling auch zeigen, was da an Winzer-Nachwuchs in die Spur geht...

## Menü

---

- Landei/ Sellerie/ Senf/ Schalotte
- Die Essenz
- Zweierlei vom Galloway/ Kartoffel/ Karotte
- Pina Colada 2.0

## Weinbegleitung

---

- Grüner Veltliner 2022 barrique | Stefan Bönsch |Meißen
- Rot vom Schwarz 2022 Rotweincuvee QbA trocken | Meißen
- Riesling Kabinett 2023 | Gründerzeit | Weinhandwerk Meißen

## Preis

---

Menü 89,00 € inkl. Weinbegleitung, Softdrinks, BP Bastei Pils

### **Weigelts Kochkontor**

Küchen Weigelt  
Dresdner Straße 11  
01796 Pirna

Tel. +49 3501 446483

[mehr-als-kueche.de](http://mehr-als-kueche.de)

[Besucht am 24. Januar 2025 | [Vorjahresbericht](#) KSS | Zur [Karte der hier besprochenen Restaurants](#) in Dresden und Umgebung] .

.

.