Luisenhof

Bergbahnstraße 8
01324 Dresden
Duitsland
(0351) 2 14 99 60
gastronomie@luisenhof.org
www.luisenhof.org

Gutbürgerliche Küche op een toplocatie

Als een feniks uit zijn as herrezen. Deze wat clichématige uitdrukking was het eerste dat mij te binnen schoot toen ik het prachtig gerestaureerde en deels herbouwde centrum van Dresden aanschouwde. Er zijn ansichtkaarten van de puinhopen te koop waar de binnenstad vlak na het bombardement in veranderde, zelfs van de gruwelijke brandstapels met slachtoffers. Ik moest onwillekeurig denken aan Rotterdam, de stad van mijn jeugd, die een vergelijkbaar lot beschoren was. Maar in die stad is een geheel nieuw centrum herrezen resulterend in het 'Manhattan aan de Maas' van heden ten dage. Deze bijnaam wordt - naar gelang de mening - meesmuilend of bewonderend uitgesproken. Zo niet Dresden. Met man en macht heeft men de belangrijkste en meest gezichtbepalende gebouwen herbouwd zoals ze waren

"Dresdenaren zijn trots op hun verleden" zo vertelde onze gastheer. Dat verleden werd op het moment uitbundig gevierd: de festiviteiten rond het achthonderdjarig bestaan waren in volle gang. Het leek even een echte wereldstad. Onze gastheer en zijn vrouw, beiden woonachtig in Dresden – zij is zelfs een rasechte Dresdenaar - zouden mijn vriend en mij iets van de omgeving laten zien. Zij voerden ons mee langs de Elbe en passant wijzend op een huis waar Schiller heeft gewoond, een bierbrouwerij met het aanzien van een paleis, de verschillende landhuizen en kastelen. Voort hadden we het over de geplande brug waardoor de Dresdner Elbevallei op de rode lijst van de UNESCO dreigde te komen. De reis ging verder over de brug Het blauwe wonder. Uiteindelijk kwamen we aan bij Luisenhof. 'Het balkon van Dresden' zoals de bijnaam luidt is geen overdrijving. Het restaurant biedt een bijna ongeëvenaard uitzicht over de Elbe met de stad in de verte. Na de aperitieven (Weissbier, Weissburgunder) besloten drie tafelgenoten tot een voorgerecht. Voor mij en een tafelgenoot een carpaccio. Deze was prima Volgens mijn tafelgenoot was de parmezaanse kaas wel erg jong en miste daardoor pit wat inderdaad het geval was. Mijn vriend had een salade met verse kaas(Lauch-Frischkase crostini) die in orde was.

Op aanraden van onze tafelgenoten dronken we een Goldriessling, een wijnsoort die alleen in de Elbevallei te vinden is. Een fris-pittige wijn die de Weissburgunder die we als aperitief hadden gedronken verre overvleugelde. Behalve over het uitzicht uitten we onze bewondering voor het balanceerwerk van de serveerster die de glazen zowel op als onder het dienblad droeg. “Drie jaar oefenen”, zo vertelde ze ons.

De hoofdgerechten. We werden getrakteerd op een rondje Duitse culinaire degelijkheid of, wat ik bij een ander restaurant wervend aangekondigd had gezien: Gutbürgerliche Küche. Voor mij gepocheerde snoek. Deze was goed bereid maar ouderwets degelijk geserveerd met een roomsaus. Dat gold eveneens voor de snoekbaars van mijn vriend. Ook de kalfswang van de gastheer werd getransformeerd tot zware kost met een marsalasaus en polenta. Een culinaire nouvelle vague heeft hier de gemoederen nog niet beroerd. De gastvrouw had een keuze gemaakt die aanmerkelijk lichter uitviel: een salade met avocado en rivierkreeftenstaarten.

Wat kun je nu antwoorden op de vraag van de, overigens uitstekende, ober hoe het ons had gesmaakt? Er was immers kwalitatief niets op aan te merken. Onze gastheer zat zijn kalfswang echter voldoende dwars om zijn ongenoegen kenbaar te maken. De delicate kalfswang was bedorven onder de boerse bereiding. De kiene ober, in het geheel niet uit het veld geslagen: .”Men kan zich dan afvragen of dit een fout is van de keuken of dat het een beoordelingsfout is van u door dit gerecht te kiezen?” De gastheer voegde toe dat de ingrediënten op zich goed waren bereid, maar dat dit een eetcultuur is die hem niet aanstond en zijn kalfwang om zeep had geholpen. De ober bood een kopje koffie aan om het leed enigszins te verzachten.

Ondertussen was de zon onder gegaan en in de verte waren talloze lichtjes zichtbaar. Helaas werden we verzocht het terras te ‘ontruimen’ vanwege een of andere verordening. Binnen bestelden we de desserts. Mijn vriend nam een Eierschecke. Een plaatselijke lekkernij die de gastvrouw aanprees maar waarvoor de gastheer niets dan minachting had. Tja, wat doe je dan? Voor de gastvrouw en mij iets verfrissends. Zij ging voor de kersensorbet, ik koos een Pina Coladasorbet. De gastheer nam een Schwarzwalder kirchtorte.

Een aanrader voor een bezoek aan Dresden? Als je geen culinaire verfijning verwacht maar goed bereide degelijke kost, onaangeraakt door toverfee Licht en Luchtig is deze vraag positief te beantwoorden. De kundigheid en de manieren van het personeel zijn smetteloos. Bovendien ligt het restaurant op een droomlocatie. In mijn herinnering slechts geëvenaard door het drijvende paleis in Udaipur, India. Als je tenslotte nog in goed tafelgezelschap verkeert, wie durft er dan nog te klagen?

Rekening: 157,80 euro.
Bezoek: zondag 22 juli 2006

Mijn beoordeling: 7

© 2006 G.A. den Held