



Marcel und Tina Bark: ein Gastronomienpaar mit Leidenschaft und Kompetenz. In Pirna, dem Tor zur Sächsischen Schweiz, setzen sie kulinarische Maßstäbe, vornehmlich in ihrem „Genusswerk“, das zu den besten 20 Adressen im Freistaat Sachsen gehört.

Restaurant Genusswerk, Pirna

Pirnas genussvolle Seite

Die große Kreisstadt ist das „Tor zur Sächsischen Schweiz“ und bietet neben der romantischen Altstadt und zahlreichen Canaletto-Motiven mit dem Restaurant „Genusswerk“ von Marcel und Tina Bark eine verlässliche Adresse im Zeichen gehobener Kulinarik. Die Küche markiert derzeit die Pole-Position in der Region.

Die historische Altstadt von Pirna, der großen Kreisstadt im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge, ist ein städtebauliches Juwel. Pittoresk die verwinkelten Gassen, romantisch anmutend die schmucken Fachwerkhäuser, einladend die zahlreichen Geschäfte. Unbedingt empfehlenswert ist ein Spaziergang entlang der Elbe, die unweit des Stadtkerns vorbeifließt und östlich von Pirna das zauberhaft schöne Elbsandsteingebirge durchquert. Von hier aus führt die Sächsische Weinstraße elbawärts über Pillnitz nach Dresden und Meißen. Die

Sehenswürdigkeiten Pirnas, das 1233 erstmals urkundlich erwähnt wurde und eine Zeitlang zu Böhmen gehörte, sind fußläufig zu erreichen, darunter das erstmals im Jahr 1396 erwähnte Rathaus mit seinen gotischen Fenster- und Türbögen und die mächtige Marienkirche. Bernardo Bellotto – besser bekannt unter seinem Künstlernamen Canaletto – verewigte die prachtvolle Altstadt und das Elbufer mit seinem terrassenartigen Terroir in zahlreichen Gemälden.

Dass Pirna seit ein paar Jahren auch eine feste Größe für Reisende im Zeichen erlesener Kulinarik ist, das ist

das Verdienst von Gastronom Marcel Bark, dem vielleicht ambitioniertesten Küchenchef der Region. Im Herzen der historischen Altstadt führt der gebürtige Freiburger gleich zwei Restaurants mit kulinarischem Anspruch: Das Fischrestaurant „Schiffitor“ mit Bistroküche und nur eine Häuserzeile davon entfernt das Restaurant „Genusswerk“. Hier wie dort wird kultivierte Gastlichkeit jenseits des touristischen Mainstreams geboten. Im „Schiffitor“ kommen Fischgenießer in maritimer Atmosphäre ganz auf ihre Kosten, im „Genusswerk“, unserem Genussziel, geht es eine Spur feiner zu, sind die Speisen und Getränke von ausgewiesener Exzellenz und immer mit einem Touch Moderne und Kreativität auf dem Teller inszeniert. Der Gasträum ist von urbaner, lässiger Eleganz und würde jeder Metropole zur Ehre gereichen. Hier verwöhnt der 35-jährige Marcel Bark seine Gäste mit einer französisch grundierten und um internationale Aromen erweiterten Produktküche.

Top 20 in Sachsen

Gemeinsam mit Ehefrau Tina, derzeit im verdienten Mutterschutz, führt er als Inhaber das Restaurant seit dem Jahr 2011 und hat dieses inzwischen in der Liste der 20 besten Genussadressen im Freistaat etabliert. Marcel Bark ist ein weitgereister Koch, Stationen führten ihn beispielsweise an den Thuner See, ins haubendekorierte Restaurant „Beatus“ im schweizerischen Merlingen oder auf die schottischen Hebriden ins „The Kimberley Hotel“ von Oban. Prägend waren zudem die Zeiten im „Reindl's Partenkirchener Hof“ bei Marianne Holzinger im oberbayerischen Garmisch-Partenkirchen und das Restaurant „Le Bambou“ im sächsischen Freiberg. Hier in Pirna lebt das junge Gastgeberpaar seinen Traum von der Selbständigkeit mit ganz viel Leidenschaft und Herzblut. Regelmäßig wechselt der Patron seine Menükarte, je nach Saison und Angebot. Immer steht ein wöchentlich wechselndes Menü auf der Karte, das in der Korrespondenz von Optik, Haptik und Geschmack vollauf



Im fein-urbanen Restaurant „Genusswerk“ (li.) serviert Marcel Bark feine Kulinarik, im maritim gestalteten „Schiffitor“ (r.) geht es bodenständiger zu, geboten werden hier vor allem schmackhafte Fischgerichte.

Kostproben



„Lammfilet auf Bohnenpüree, Dicke Bohnen und Bärlauch-Gnocchi“, „Saibling mit Auster, Rotgarnele, Passepierré, Limette & Krabbenchip“, „Trilogie von der Wachtel“ mit Kalbsbries, Kartoffel-Baumkuchen & Rote-Bete-Lack, „US-Beef mit Mais & Kartoffelparmesankrapfen“, „Erdbeere, Rhabarber & Mango-Minz-Sorbet“ und „Schokolade 1,2,3“.

zu überzeugen weiß. Auch die Weinkarte, mit rund 70 Positionen (Schwerpunkt Sachsen) bestückt, steht dem hohen Qualitätsstreben in nichts nach. Das Genusswerk bietet 40 Gästen Platz, und im Sommer lockt zudem der Freisitz im Innenhof des Altstadtrestaurants. Zu loben ist der Einsatz von regionalen Produkten. So stammt der Saibling unseres Testmenüs aus einer Teichwirtschaft bei Langenburkersdorf, frischer Ziegenkäse wiederum vom Ziegenhof Lauterbach und Geflügel aus dem nahen Struppen.

Zu unserem Menü in sechs lukullisch anspruchsvollen Aufzügen: Zunächst

das Amuse-Bouche mit „Lammfilet auf Bohnenpüree, Dicke Bohnen und Bärlauch-Gnocchi“. Ein gelungener Auftakt! Ihm folgte mit „Saibling mit Auster, Rotgarnele, Passepierré, Limette und Krabbenchip“ eine feine Kreation, die Texturen und Aromen gekonnt in Szene setzte und die vor allem mit der in Chilirauch gegarten Rotgarnele einen kraftvollen Auftakt bot. Die dann unter der Rauchglocke servierte „Trilogie von der Wachtel (Brust, Keule, Ei)“ wurde eskortiert von Kalbsbries, Kartoffel-Baumkuchen und Rote-Bete-Lack. Als besonders gelungen notierten wir die „mit Kalbs-

bries und Bärlauchfarce gefüllte Roulade“. Auf ebenfalls sicherem Sonnenniveau folgte der Gang „Adlerfisch, Herzmuschel, Artischocke, Bulgur“. Perfekte Garpunkte und ein sicheres Spiel mit pikant-frischen Geschmacksträgern zeichneten auch das „US-Beef mit Mais und Kartoffelparmesankrapfen“ aus. Mit gleich zwei Desserts setzte die Patisserie ein zusätzliches Ausrufezeichen. Zunächst mit „Erdbeere, Rhabarber und Mango-Minz-Sorbet“ und final mit „Schokolade 1,2,3“. Das waren als einzelne Komponenten: ein Törtchen von der Valrhona-Schokolade, ein Mousse und ein Pistazienparfait im Zartbittermantel. In der Summe aller Teile eine handwerklich und geschmacklich delikat zubereitete Speisenfolge. Von daher unser Tipp: Wer abseits von Elbflorenz nach einer verlässlichen Genussadresse Ausschau hält, sollte Marcel und Tina Bark seine Aufwartung machen.

Ingo Schmidt ■



Casual Fine Dining und urban

Restaurant Genusswerk

Lange Straße 34, D-01796 Pirna
Tel.: +49 (0)3501-5070491
info@restaurant-genusswerk.de
www.restaurant-genusswerk.de

Inhaber: Marcel und Tina Bark
Küchenchef: Marcel Bark
Restaurantleitung: Tina Bark

Service: Sehr gut
Weine: Gut
Ambiente: Urbaner Chic