

Immer der Zunge nach ...

Gute Zutaten, gutes Essen, interessante Geschichten? Sie können auf dem Weg liegen – zum Schmecken nah.

VON KATRIN FIEDLER

Riechen, tasten, probieren – es ist eine Herausforderung und ein interessantes Spiel. Wer Dresden mit all seinen Sinnen erkunden möchte und vielleicht ein wenig informative Hilfe wünscht, der begibt sich auf Food-Tour. „Die Idee stammt aus den USA“, sagt Leni Diener. „In New York und Boston liegt das sehr im Trend.“ Der studierten Ethnologin ist das natürlich nicht entgangen. Sie beschäftigt sich mit Esskultur in aller Welt und forscht auf Kuba über Ernährung und Religion.

„Tasty Dresden“ nennt sich Lenis Samstags-Tour; sie dauert etwa zweieinhalb Stunden. Es geht durch die Neustadt, dorthin wo Dresdens internationales Herz schlägt. Wo sich Vertreter verschiedenster Länder und Städte die Klinke in die Hand geben, Cafés und Restaurants, Galerien oder auch kleine Lädchen eröffnen. Wo es in manchem Hinterhof nach Patchouli, aber auch nach Sonntagsbraten riecht. Wo einst in einer sandigen Gegend böhmische Siedler lebten, steppt heute der Bär. An Traditionsgaststätten wie „Zum letzten Willen“ (an der Ecke Kamenzer Straße, nahe dem einstigen Hinrichtungsort der Stadt), erinnert heute fast nichts mehr. Aber Leni kennt sie, die alten und neuen Geschichten. Sie führt ihre 15-köpfige Gruppe durch die Straßen und verbindet dabei Geschichte mit so mancher kulinarischen Einkehr. Eine davon ist der Tokaji Shop. Tokajer gilt in Ungarn als König der Weine und Wein der Könige, und es gibt ihn in vielen Variationen. Darüber hinaus sind in diesem kleinen Geschäft ungarische Spezialitäten wie Paprika, Bionudeln, Käse und Marmeladen ohne jegliche Zusatzstoffe erhältlich. Die Gruppe ist begeistert, kommt bei einer Käseprobe auf Betriebstemperatur. „Stellen Sie sich vor, Sie sind bei einer türkischen Familie eingeladen“, eröffnet Leni die nächste kulinarische Runde. Sie führt ins Innere des Café

Konak, dorthin, wo Wirtin Songül Bärish ihren „Tasty-Tour“-Gästen Appetit auf die Türkei machen möchte – mit gefüllten Teigtaschen. Dieses Erlebnis macht Lust auf mehr. Für Food-Tour-Guide Leni kein Problem. Sie hat noch einige interessante Etappen auf Lager, bis sie im Gewürzatelier & Café „Zaffaran“ endet. Ein Ort, wo sich die Welt und Dresden angenehm vermählen, jedenfalls, was das Angebot an Produkten betrifft. Farbe, Form und Geschmack – die Tour-Gäste dürfen ein letztes Mal probieren und sind einhellig der Meinung: Bei dieser Tour kommen selbst Dresdner auf einen guten Geschmack.

Anmeldungen unter:

Tel.: 0351 32699527, 0172 7989316

www.tasty-dresden.de



Fotos: Monika Petschel (2)



Helene Diener (Foto oben, Mitte) testet mit ihren Begleitern im Tokaji Shop Käsespezialitäten. Ihre Führungen starten immer samstags 11 Uhr. Im „Zaffaran“ (F.u.) gibt es die richtige Würze.