



Da steckt viel Liebe drin: Schönheit liegt im Detail und muss kein Vermögen kosten – wie Thomas Weimer beweist.

Foto: Stephan Floß

„Ich koche, worauf ich Lust habe“

Mit seinem urigen Landgasthof in Oberhäslich verzückt Thomas Weimer nachhaltig nicht nur die Genießer der Region.

VON GRIT MOCCI

Ein neues Jahr hat begonnen, und wie immer wird da nichts beim Alten bleiben. Auch deshalb ist es mal wieder Zeit, grundsätzliche Fragen zu stellen: Sind wir frei? Worum geht es im Leben eigentlich? Welche Ängste treiben uns in die Beaglichkeit exzessiven Konsums und in die Bequemlichkeit schlechten Essens? Mögliche Antworten liefert Thomas Weimer und damit ein schönes Beispiel, wie einer mit konsequenten Entscheidungen auch seinen Mitmenschen etwas Gutes tut.

Thomas Weimer ist Koch, einer, der diesen Beruf mit Leidenschaft lebt. Bis vor Kurzem konnten sich davon die Gäste im Dresdner Spizz überzeugen. Nun hat sich der gebürtige Reichstädter von allen Bangigkeiten befreit und etwas Eigenes auf die Beine gestellt. Dabei ist er offenbar mit dem Blick fürs rechte Maß gesegnet und dem Wissen, dass ein gemütliches Ambiente keine Frage überzogener Fi-

nanzvolumina ist. Weimer ist eine Ästhetisierung des Oberhäslichen Gasthofes gelungen, die sich bereits beim Betreten des Hauses aufs Angenehmste vermittelt. Im weiteren Verlauf trägt seine Frau Tina zum Wohlbefinden Wesentliches bei, denn sie führt den Service auf so ehrlich herzliche wie professionelle

Weise, dass es eine Freude ist.

Thomas Weimers Wahl für den Dippoldiswalder Ortsteil Oberhäslich hat etwas mit Heimatverbundenheit zu tun und dem Umstand, dass dieser Landstrich kulinarisch ziemlich unterbelichtet ist. Aber nicht nur deshalb konnte sich „Weimer's Landgasthof“ in kürzester Zeit als Alternative für regionale Genussreisende etablieren. Ohne ins Provinzielle oder Profane abzugleiten, werden hier die Tugenden der Landküche gepflegt. Weimer bevorzugt saisonale Produkte, kauft lie-

ber ein Rind aus der Herde eines Tierhalters seines Vertrauens als Importe im Großmarkt und belebt auf seine Weise Traditionen. Januar und Februar gibt's Schlachtestabende, für die Osterzeit hat er Zicklein und Lamm in Aussicht gestellt. Die bodenständige Berglinsensuppe bekommt durch einen Schuss Balsamico und geräucherte Entenbrust eine besondere Note; wunderbar munden auch die „Tranchen vom rosa gebratenen Highland-Kalb auf Rote Bete-Carpaccio und einer Gemüse-Meerrettich-Vinai-

grette“ oder der Rucolasalat mit saftiger gebratener Geflügelleber und Gewürzbirnen. Leider hatte der „Geschmorte Spanferkelrücken auf Rahmwirsing mit marinierten Backpflaumen und Kartoffelrösti“ bereits derart viele Begehrlichkeiten geweckt, dass wir uns damit trösten mussten, zur exzellenten „gebratenen Maispoulardenbrust auf frischem Blattspinat mit Kartoffel-Parmesan-Gratin und Pfefferfschaum“ eine Kostprobe vom Wirsing zu ordern. „Wiener Schnitzel“ steht für kulinarische Klassik, bei Weimers werden alle Wünsche an dieses Traditionsgericht erfüllt. Nicht nur geschmacklich hinreißend sind übrigens auch die Inszenierungen im süßen Fach wie das „Schokoladenmousse mit Muskat auf einem Blutorangenconfit“ oder eine „Tonkabohnen-Crème brûlée mit Apfel-Zimt-Kompott und Schokoladeneis“.

„Ich koche, worauf ich Lust habe. Was auf der Karte steht, das esse ich selber gern“, sagt Thomas Weimer. „Ich bin gerade sehr zufrieden.“ Das glauben wir ihm gern, denn wir sind es auch. Mehr noch: Wir verzeihen ihm, dass es nichts Vegetarisches gibt, ja sogar den Apostroph.

+ Bürgerliche Küche

Getestet am 7. Januar 2012

„Weimer's Landgasthof“

Dresdner Straße 9, 01744 Dippoldiswalde
OT Oberhäslich, Telefon: 03504 629550
Mi & Do ab 17.30 Uhr, Fr/Sa/So ab 11.30 Uhr

Ausstattung	+++++
Bedienung	+++++
Qualität der Speisen	+++++
Qualität der Getränke	+++++
Preis-/Leistungsverhältnis	+++++
Kinderfreundlichkeit	ohne Wertung
Gesamtnote	+++++

Die PluSZ-Wertungen

+++++ himmlisch
+++++ vorzüglich

+++++ trefflich
+++++ zwiespältig

+++++ mäßig
+++++ scheußlich

Vorspeisen/Suppen: 6 (3,90 bis 8,90 €)

Hauptgerichte: 5 (13,90 bis 14,90 €)

Desserts: 3 (4,90 bis 6,90 €)

Getränke: Bier (z.B. Feldschlösschen vom Fass) 0,3l für 2,10 €, Mineralwasser (z.B. Lichtenauer) 0,75l für 4,50 €, Rotwein (ab 4,50 € für 0,2l, 15,90 € für 0,75l); Weißwein (von 4,70 € für 0,2l, 15,90 € für 0,75l); Rosé (5,50 € für 0,2l, 18,90 € für 0,75l)

Für Rollstuhlfahrer zugänglich.