

Schumann's RESTAURANT GENUSSWERKSTATT HAUSZEITUNG

Schumann's Genusswerkstatt Restaurant GmbH | Kastanienweg 7 | 01896 Pulsnitz | Tel. 035955-43 841 | Fax 035955-776 49
www.schumanns-genusswerkstatt.de | info@schumanns-genusswerkstatt.de | www.facebook.com/SchumannsGenuss
Instagram: @schumanns_genusswerkstatt

20 JAHRE SELBSTÄNDIGKEIT- GASTRONOMEN AUS LEIDENSCHAFT



2002

»Wir wünschen uns weiterhin viele Gäste, und dass uns die Ideen so schnell nicht ausgehen.« Mit diesem Satz wurden wir in der Sächsischen Zeitung am 09.05.2003 anlässlich unseres ersten Firmenjubiläums zitiert. Und rückblickend kann man sagen, dass diese Wünsche in Erfüllung gegangen sind.

Mit der Übernahme des Dresdner Luisenhofes setzten wir von Anfang an neue gastronomische Impulse, wie zum Beispiel unser beliebtes Familien-Brunchbuffet, Tanzabende, Kinderfasching, Weinverkostungen, Kräuterwochen, Silvesterveranstaltungen und natürlich unser Klassiker – die ofenfrische Martinsgans – am Tisch tranchiert. Besonders mit dem Gänseessen haben wir eine Tradition begründet, die bis heute einen Höhepunkt in unserem kulinarischen Jahreskalender für unzählige Gäste darstellt.



2012

Wir lernten viele liebe Menschen aus Dresden und dem Umland kennen, die einen besonderen Bezug zum Luisenhof hatten. Prominente aus Politik, Theater und Fernsehen fühlten sich wohl und es entstanden über die Jahre viele Verbindungen und Freundschaften. Nicht wenige davon begrüßen wir noch heute als liebe Stammgäste.

So vergingen 4.799 Tage bis wir schließlich am 29. Juni 2015 Vertretern der neuen Immobilien-Eigentümer das Restaurant Luisenhof übergeben haben.

Eine Groß-Gastronomie mit 600 Sitzplätzen zur Pacht war am Anfang eine willkommene Herausforderung, aber mit den Jahren wurde uns klar, dass dies keine Lebensaufgabe sein kann. Ein für uns nicht akzeptables Pachtangebot zur Verlängerung des bestehenden Vertrages im Februar 2015 besie-



2022

gelte unseren Plan, ein bereits geplantes Konzept an einem anderen Ort mit eigener Immobilie zu verwirklichen. Es folgte 1 Jahr berufliche Auszeit, um unser neues Konzept vorzubereiten und den geeigneten Standort zu finden.

In dieser Phase der Inspiration entstand auch die Biografie „Armin Schumann – Der Geschmack meiner Kindheit“, welche eine zentrale Rolle in unserem neuen gastronomischen Konzept darstellen sollte.

Unzählige Stammgäste aus Dresden und der Umgebung haben uns die Treue gehalten, aber auch viele Genießer aus Pulsnitz und dem Umland kehren gerne bei uns ein. Wir wünschen uns weiterhin viele Gäste. Die Ideen werden uns so schnell nicht ausgehen.



Süßes aus der Patisserie, 2005

... und täglich grüßt die Martinsgans, Gänsezeit 2007

Gastgeber aus Berufung, 2008

französische Himbeeren siedeln nach Pulsnitz um, 2016

2016: Wir gehen neue Wege in Pulsnitz

Gastronomen aus Leidenschaft, 2022

Ihre Familie Schumann und 13 fröhliche Mitarbeiter



Los geht's: Erste Manuskripte werden gefertigt, 26. März 2020



Detailverliebt: Die Profifotografen Anja Schneider und Dirk Sukow



Unermülich: Unsere Claire beim Requisitenaufbau

Ein schon seit längerem schlummender Gedanke sollte nun endlich Wirklichkeit werden.

Durch stetiges Nachfragen vieler Gäste nach meinen Rezepten und der plötzlichen Freizeit aufgrund der behördlich angeordneten Schließzeiten wurde das Projekt „Kochbuch“ nun endlich verwirklicht. Doch mir war klar, dass es schon eine etwas andere Rezeptsammlung sein sollte, denn Kochbücher gibt es ja wirklich schon genug.

So entstand ein kurzweiliges und abwechslungsreiches Repertoire an Geschichten, Anekdoten und Tipps. Mit über 130 saisonalen Rezepten in interessanten Kapiteln zusammengefasst bietet dieses Buch – auch als Geschenkidee – eine ideale Anleitung für Hobbyköche.

Über 1 Jahr haben wir alle Gerichte selbst gekocht und wurden an insgesamt 21 Foto-Shooting-Tagen von der Profi-Fotografin Anja Schneider begleitet. Im Oberlausitzer Verlag erschienen, wurde das Werk sogar im Oktober



2021 auf der Frankfurter Buchmesse vorgestellt. Des Weiteren entstand mit Schauspieler und Freund Peter Kube ein kabarettistisch-kulinarisches Klein-

kunst-Format. In regelmäßigen Abständen laden wir zu Buchlesungen mit Menü und humorvollem Programm ein.



Signierstunde zum Premierenabend mit Freunden: von links nach rechts, Armin Schumann, Gunther Emmerlich, Cornelia Kaupert, Peter Kube

VOM KOCH ZUM BUCHAUTOR – LITERARISCHER GENUSS



Endlich: Die ersten Exemplare werden geliefert, 15. Oktober 2021

UNSER HISTORISCHES:

Luisenhof – Auf dem Balkon von Dresden – 110 Jahre Restaurant-Geschichte

Diese Broschüre entstand anlässlich des 110jährigen Bestehens eines der berühmtesten Restaurants in Dresden. Luise von Toskana, Ehefrau des letzten sächsischen Königs Friedrich August III, stand als Namenspatronin 1895 bereit. Mit viel Material, Anekdoten und Berichten von Zeitzeugen verschiedener Epochen entstand eine kurzweilige Broschüre. Leider bereits vergriffen.

UNSER KLASSISCHES:

Von klein auf war die Küche im elterlichen Gasthaus "Zur Stadt Frankfurt" in Schwabenheim Armin Schumanns Lieblingsort. Die Leidenschaft zu Kochen hat ihn nicht mehr losgelassen. Gehen Sie gemeinsam mit Armin Schumann auf eine kulinarische und biografische Zeitreise durch die Geschichte seiner Familie.

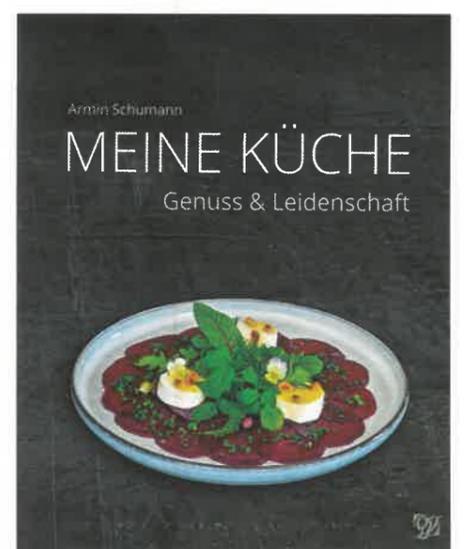
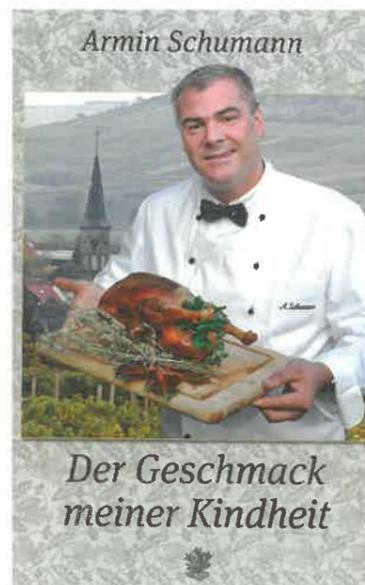
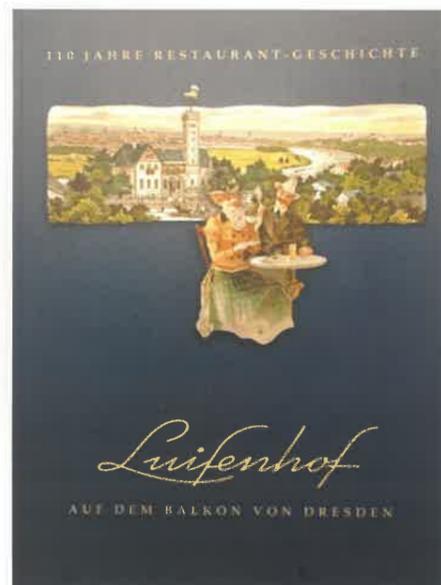
Das Buch "Der Geschmack meiner Kindheit" ist bei uns im Haus oder in unserem Online-Shop – auf Wunsch mit persönlicher Signatur – erhältlich: 17,90 €.

UNSER NEUESTES:

Armin Schumann verrät seine beliebtesten Rezepte und gibt Tipps und Tricks für das sichere Gelingen beim Nachkochen. Natürlich präsentiert er auch die Rezepte für seine prominenten Gäste: genießen Sie Prager Schinken wie Helmut Kohl oder Russischen Zupfkuchen wie Jo Brauner, Dagmar Berghoff und Wilhelm Wieben und lassen Sie sich von Gunther Emmerlichs Thüringer Klößen oder Cornelia Kauperts Brathähnchen verzaubern. Im Buchhandel oder bei uns im Haus – auf Wunsch mit persönlicher Signatur – erhältlich: 49,95 €.



Mit Dr. Andreas Gerth, dem Chef des Oberlausitzer Verlages auf der Frankfurter Buchmesse, 20.-24. Oktober 2021



IN JEDER KRISE STECKT EINE CHANCE

Nach fast 20 Jahren Selbständigkeit hätten wir uns nie träumen lassen, dass unser Betrieb einmal von einem Virus stillgelegt wird. Natürlich waren wir anfangs einfach nur sprach- und fassungslos. Spätestens als wir nach einigen Tagen beachtliche Mengen unserer Vorräte entsorgen mussten, kamen uns die Tränen. Zurückblickend stellte diese Situation den absoluten Tiefpunkt in unserem beruflichen Leben als Gastronomen dar.

Was nun? Wir mussten stark bleiben – und sind es auch geblieben. Zum einen befand sich unsere Tochter mitten in den Abiturprüfungen und da verstand es sich von selbst, dass wir Eltern als Motivatoren vorausgehen. Zum anderen mussten unsere Azubis auf ihre Prüfungen vorbereitet werden und freuten sich über die zusätzlichen Lerneinheiten. Zeitgleich erarbeiteten wir ein professionelles Hygienekonzept, so dass wir zur Wiedereröffnung am 15. Mai 2020 einen guten Start meisterten.

Bis wir am 02. November 2020 aufgrund des erneuten Lockdowns abermals schließen mussten. Mitten im Jahresendgeschäft. Mitten in der Gänsezeit. Bei vollgefülltem Reservierungsbuch. Wir ließen den Kopf erneut nicht hängen und stellten kurzerhand auf Speisenabholung um. Schließlich gab es bei uns schon seit 2002 auch die beliebte Martinsgans to go. Eine gute Entscheidung, wie sich herausstellte. Fast alle Gäste, die Reservierungen im Haus hatten, konnten ihren Gänsebraten inklusive Aufwärm- und Tranchieranleitung für den Genuss zu Hause abholen. Unser Video mit der Tranchieranleitung ging bei YouTube durch die Decke.

Wir entwickelten immer mehr Produkte. Vor allem die Mini-Desserts aus der Patisserie waren täglich ausverkauft. Besonders wichtig dabei: wir mussten nicht alle Mitarbeiter in die Kurzarbeit schicken.

Leider zog sich dieser Lockdown noch bis zum 04. Juni 2021 hin – eine lange Zeit, in der wir in Sachen Speisenabholung immer kreativer wurden. Auch wollten wir unseren Gästen in dieser schwierigen Zeit etwas kulinarisches Urlaubsgefühl anbieten und legten kurzerhand ab zu einer Mittelmeer-Kreuzfahrt. So führte unsere Reise durch die Adria und die Ägäis, wir liefen Malta, Kreta, Dubrovnik, Genua und Bari an und stoppten in Barcelona und Ajaccio bis zur Ausschiffung in Palermo. Und zu jedem Landgang konnte man sich die typischen Spezialitäten bestellen.

Neben wöchentlich wechselnden Speisen konnten sich die Gäste auch ein Valentinsmenü oder unser Brunch zu Ostern oder zum Muttertag abholen. Durch die lange Schließzeit ergab sich außerdem die Möglichkeit, unseren Gästesanitärbereich mit den neuesten Hygieneanforderungen auszustatten. Unter Leitung von Jürgen Wähner vom gleichnamigen Pulsnitzer Sanitärbetrieb entstand ein regelrechtes Vorzeigeobjekt, welches zu einer Referenz für einen Hersteller von hochwertigen Sanitärprodukten wurde.

Am 04. Juni 2021 konnten wir endlich wieder unseren Heimathafen anlaufen und starteten mit unserem "ganz normalen" Restaurantbetrieb. Die zeitliche Begrenzung der Öffnungszeiten bis 20 Uhr im folgenden November/Dezember 2021 stellte für unsere Gäste keine nennenswerte Einschränkung dar.

2 Jahre mit Lockdowns, Schließungen und Wiedereröffnungen haben uns krisensicherer gemacht. Mittlerweile können wir von heute auf morgen von Restaurantbetrieb auf Abholservice umstellen. Des Weiteren haben wir einige Produkte zum Mitnehmen vorrätig, wie zum Beispiel unsere beliebte Gänselieselsuppe in der Saison. Gern verpacken wir auch jederzeit Gerichte der Speisekarte umweltschonend zum Mitnehmen.

Das alles hätten wir ohne Ihre Unterstützung, liebe Gäste, nicht geschafft. Wir möchten uns ganz herzlich für Ihre Treue, Ihr Lob, Ihre aufmunterten Worte, Ihren Zuspruch und Ihr Lächeln bedanken.



UNSER NEUER – DRY AGER 2.0

Es ist noch nicht lange her, als wir auf der INTERNORGA - einer der größten Fachmessen für Gastronomie - unseren ersten Dry-Ager bestellten. Diese traditionelle Methode der Fleischveredelung hatte uns überzeugt und unsere Gäste auch. Bald war die Nachfrage nach diesem edlen Fleisch so groß, dass wir kurzerhand einen 2. Fleischreifeschrank aufstellten. Die Rinderrücken von der Färse reifen 16 Wochen in einem konstanten Milieu zu einem außergewöhnlich zarten und intensiven Geschmackserlebnis heran. Auch Schweinefleisch und Wild entwickeln sich hier zu einem erlesenen Gaumengenuss bei 1,5 °C und 85 % Luftfeuchtigkeit. Und mit der professionellen Fleischerbandsäge lassen sich beliebig große Steaks portionieren.



EIN GRILLABEND DER BESONDEREN ART:

Entrecôte/Rib Eye, Lammkoteletts, Spießbraten, Kalbs-T-Bone-Steak, Forelle, Lammschaschlik, dry aged Steaks in diversen Cuts, Hähnchen asiatisch im Zedernholz, Ziegenkäse und Gemüse sind nur einige Beispiele aus unserer wöchentlich wechselnden Grillkarte. Genießen Sie dazu unsere frischen und abwechslungsreichen Vorspeiseteller mit Antipasti, Salaten und Soßen, Folienkartoffeln mit Dip oder Knoblauchbaguette. Nehmen Sie Platz in unserem behaglichen Gästegarten oder in unserem gemütlichen Restaurant. Unsere kreativen Grillabende finden immer ab Mitte Mai bis Mitte September statt. Wir grillen bei jedem Wetter.



DER ZAUBER DER MARTINGANS:

Wenn es beim Einbiegen in den Kastanienweg wieder verführerisch nach offenem Gänsebraten duftet, bricht unsere 5. Jahreszeit an - DIE GÄNSEZEIT. Freuen Sie sich auf unsere knusprig gebratene Martinsgans, die frisch am Tisch tranchiert wird und die wir Ihnen mit Apfelrotkohl, Klößen und Soße sowie einer Flasche Rotwein-Cuvée servieren. Und vorab reichen wir Ihnen offenfrisches Brot aus der Pulsnitzer Bäckerei Wehofsky, mit unserem legendären Gänseschmalz. Unsere beliebte Martinsgans können Sie immer vom Reformationstag an bis kurz vor Weihnachten bei uns genießen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Gern können Sie unser Gänsepaket auch bei uns für zu Hause abholen. Eine Abholung der Gänse ist in unserer Gänsesaison nach Vorbestellung von Mittwoch bis Sonntag zwischen 10-11 Uhr und von Mittwoch bis Samstag zwischen 16-17 Uhr möglich. Ganz neu in unserem Genussladen sind übrigens unser Gänserillettes und unsere hausgeräucherte Gänsebrust.





Geschenk vergessen? Die Genusswerkstatt hat schon/noch geschlossen? Wo bekomme ich jetzt einen Last-Minute-Genussschein her? Das ist ab sofort kein Problem mehr. Unser neuer digitaler Mitarbeiter steht Ihnen 24/7 zur Verfügung.

24/7
GENUSS RUND UM DIE UHR

Unser Bärlauch-Pesto (Saisonartikel)

Unser Sirup

Unser Genussschein

Der Klassiker: Unser Gänse-schmalz

Die mit dem gewissen Etwas: Unsere Fruchtaufstriche

Ganz natürlich: Unsere Tees

Der Neue: Unser Gänse-Rillettes



Tipp nicht nur für Grill-Liebhaber: Unsere Barbecue-Sauce



Frisch geschnitten und verpackt: Unsere haus-geräucherte Gänsebrust (Saisonartikel)

Eine Auswahl an Pfefferkuchen der Pulsnitzer Pfefferkühlereien Löschner und Handrick



Armin Schumanns Buch: Der Geschmack meiner Kindheit.



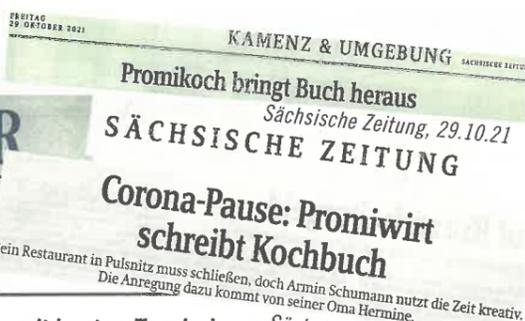
PRESSESPIEGEL



Kochausbildung auf hohem Niveau mit besten Ergebnissen *Sächsische Zeitung, 01.04.20*
Pulsnitzer Anzeiger 08/20



chefs! 12-21



Sächsische Zeitung, 29.10.21
Sächsische Zeitung, 01.04.20



Augusto www.augusto-sachsen.de
Geschenk-Tipp für Genießer
Von Pulsnitz nach Sylt zum Sterne-Koch
Die erste Auszubildende von Schumanns Genusswerkstatt hat erfolgreich ihren Abschluss gemacht - und nun große Pläne.
Sächsische Zeitung 25./26.07.21



Neues Kochbuch „Meine Küche“ von Armin Schumann
DNN 30./31.10.21

Promi-Wirt nimmt Kochkurs bei Gunther Emmerlich
BILD Dresden 01.09.20

Der Ex vom „Luisen hof“ nahm Klöße-Nachhilfe bei Emmerlich
MOPO Dresden, 23.09.21

Impressum: Schumann's Genusswerkstatt Restaurant GmbH, Kastanienweg 7, 01896 Pulsnitz
Druck: Druckerei Mißbach GmbH, Dresdner Straße 4, 01844 Neustadt
Fotos: Schumann's Genusswerkstatt Restaurant GmbH, Anja Schneider, Angela Liebich

GÄSTEBUCH:

Auch wenn 2021 die Öffnungszeiten reduziert waren, nutzten wieder viele befreundete Prominente und Gäste die Chance auf genussvolle Stunden bei uns.
Kultusminister Christian Piwarz kam zum Familientreffen. **Tom Pauls** besuchte uns mit Freunden. **Dresdens OB Dirk Hilbert** liebt Pulsnitzer Pfefferkuchen und unseren Gänsebraten.
Moderator René Kindermann kam zu unserer Buchpremiere. **Cornelia Kaupert** und **Peter Kube** freuten sich über frische Austern.

Ausblick 2022/2023

- ❖ Unser **Valentinsmenü**
- ❖ **Buchlesungen** mit Armin Schumann und Peter Kube
- ❖ Unsere **Grillabende**: Ab Mitte Mai bis ca. Mitte September, immer donnerstags und freitags ab 17 Uhr
- ❖ **Martinsgansessen** im Haus vom Reformationstag an bis kurz vor Weihnachten
- ❖ unser knuspriger **Gänsebraten zum Abholen** vom Reformationstag an bis einschließlich Weihnachten

Gern können Sie sich hier zu unseren Veranstaltungen informieren oder unseren Newsletter abonnieren.



Köche unter sich: Unser Freund Gunther Emmerlich hat uns für das Kochbuch ein original Rezept für die Thüringer Klöße aus seiner Heimat verraten: Hier im Bild überzeugt er sich, ob die Qualität seinem Anspruch entspricht. Sein Lächeln spricht für sich.