SCHUMANNS GENUSS-BLATT

AUSGABE 2024/25

+++AUSTERN FÜR GENIESSER+++ UNSER VALENTINSMENÜ+++CHAMPAGNER, HUMMER UND KAVIAR – MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS!+++ UNSERE GRILLABENDE+++SCHUMANNS GÄNSEZEIT+++GÄNSEKEHRAUS+++GANS TO GO+++ KI IN DER GENUSSWERKSTATT+++WEINGUT SCHUMANN+++LITERATUR-EMPFEHLUNG+++ 8 JAHRE GENUSSWERKSTATT+++ERINNERUNGEN AN GUNTHER EMMERLICH+++GENUSS AUS 1001 NACHT-BILDUNGSREISE NACH DUBAI+++UNSERE AZUBIS+++ STELLENANZEIGEN

RESTAURANT Schumann's GENUSSWERKSTATT

AUSTERN - klassisch -
Zitrone | Schalottenvinaigrette
Tomate | Chesterbrot
Avocado

***

AUSTERN - exotisch -
Gurke | Wasabi
Crème fraîche | Mango
Forellen-Kaviar

***

AUSTERN - geschäumt -
Dill | Saure Sahne | Noilly Prat

***

AUSTERN - überbacken -
Sauce Hollandaise
Blattspinat | Trüffel

***

AUSTERN - gourmet -
Rahmspitzkohl
Nordseekrabben
echter Stör-Kaviar

***

AUSTERN - paniert -
lila Kartoffelsalat | Zitrone
Remoulade

***

CAFÉ GOURMAND
Minidessert-Auswahl zum
Naschen und Genießen
Mokka oder Espresso

AUSTERN FÜR GENIESSER

Freitag, 31. Januar 2025

1 Dutzend Austern,
serviert in 6 Gängen, Dessert
(inkl. korrespondierender
Weine, Wasser, 1 Glas
Champagner zum Aperitif)

149,00 € pro Person

Alle Informationen
und Reservierung unter:

VORSPEISENÉTAGÈRE

Räucherforellen-Tiramisu
Grüne Soße
Wachtelei
Forellenkaviar

Maishähnchenterrine mit
Pfifferlingen und Pistazien
Kürbischutney

Ziegenfrischkäse-
Crème Brûlée
Granatapfel

***

UNSERE
TRÜFFELSCHAUMSUPPE

frisch gehobelter Trüffel

***

GESCHMORTER
KALBSTAFELSPITZ

Morchel-Rahmsoße
Kartoffelstrudel
glasiertes Wintergemüse

***

SCHOKOLADEN-FONDUE

frische Fruchtfilets
Allerlei zum Dippen
weiße und dunkle
Valrhona-Schokolade

UNSER VALENTINSMENÜ FÜR VERLIEBTE

Freitag, 14. Februar 2025

inkl. Aperitif, Wasser u.
Weinbegleitung

Preis für 2 Personen 158,00 €

Alle Informationen
und Reservierung unter:

½ HUMMER
Feldsalat | Avocado
Zitrone
2 Soßen

***

KAVIAR
Butterspaghetti
Crème fraîche
Schnittlauch

***

TRÜFFELRAHMSÜPPCHEN
frisch gehobelter Trüffel

***

CHAMPAGNER
Zitronensorbet

***

REHRÜCKEN, rosa gebraten
Schwarzwurzel | Schupfnudeln
Steinpilze

***

FRANZÖSISCHE
ROHMILCHKÄSE vom Wagen
Baguette
Landbutter

***

DREIERLEI VON VALRHONA-
SCHOKOLADE

CHAMPAGNER, HUMMER UND KAVIAR – MAN GÖNNT SICH JA SONST NICHTS!

Freitag, 14. März 2025

7-Gang-Gala-Menü inkl. 1 Glas Champagner, korrespondierender Weine, Wasser, Heißgetränke

168,00 € pro Person

Alle Informationen
und Reservierung unter:

UNSERE GRILLABENDE

Inzwischen sind sie schon – wie unsere Gänsezeit – zur Tradition geworden: unsere gemütlichen Grillabende von Mitte Mai bis Mitte September, immer donnerstags und freitags ab 17 Uhr. Und das bei jedem Wetter.

Wir grillen live und frisch auf unserem Feuerring und im Smoker. Als Genusswerkstatt lieben wir Abwechslung und Kreativität, deshalb wechselt unsere Grillkarte wöchentlich.

Wir grillen zum Beispiel: Entrecôte/Rib-Eye, Lammkoteletts, Spießbraten, Thunfisch, Lachs, Forelle, Lammschaschlik, Hühnchen asiatisch im Zedernholz, Ziegenkäse vom Ziegenhof Lauterbach, Gemüse und vieles mehr.

Einen besonderen Genuss bieten die Steaks in verschiedenen Cuts aus unseren Dry-Agern.

Genießen Sie dazu unsere frischen abwechslungsreichen Antipasti und Salate, Soßen, Dips, Folienkartoffeln, Knoblauchbaguette oder Fladenbrot.
Auch für Kinder halten wir 2 kleine Gerichte bereit.

Blick in unseren Gästegarten

Bitte beachten Sie, dass wir zu unseren Grillabenden neben unserer umfangreichen, wöchentlich wechselnden Grillkarte keine weiteren Speisen à la carte anbieten.

Eine der letzten kulinarischen Studienreisen führte uns nach Dubai. Wir tauchten in ein Märchen aus 1001 Nacht ein, verbunden mit einer völlig neuen kulinarischen Welt. Nicht nur die Gewürze, sondern auch die Zutaten animierten uns, bei unseren Grillabenden arabische Kreationen einfließen zu lassen.

Besonders beliebt ist unser Hummus.

Unser Hummus

Zutaten:
500 g Kichererbsen, gekocht
100 ml Olivenöl
1 Zitrone (Saft + Abrieb)
5 Kaffir-Limettenblätter
3 frische Knoblauchzehen
12 g Kreuzkümmel
80 g Tahin (Sesampaste)
nach Bedarf Garam Masala

Zubereitung:
Kichererbsen 24 h einweichen, abgießen, ca. 1 h in Wasser weich kochen. Erbsen aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.
Alle Zutaten mit Kochwasser und Eiswürfeln bis zur gewünschten Konsistenz fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl abschmecken.

Alle Informationen und Reservierung unter:

EIN KLASSIKER - UNSERE GÄNSEZEIT

Wie könnte das Jahr ohne sie ausklingen? Die traditionelle Gänsezeit.

Schon beim Beifuß-Sammeln im Sommer freuen wir uns auf unsere Martinsgänse. Und sobald die Grillzeit zu Ende ist und im Büro schon die ersten Gänsebestellungen eingetroffen sind, geht es mit großen Schritten in Richtung unserer 5. Jahreszeit.

Freuen Sie sich auf unsere knusprig gebratene Gans, die frisch am Tisch tranchiert wird, und die wir Ihnen mit Apfelrotkohl, Klößen und einer Flasche Rotwein-Cuvée servieren. Und vorab reichen wir Ihnen ofenfrisches Brot aus der Pulsnitzer Bäckerei Wehofsky mit unserem legendären Gänseschmalz.

Unsere Gänse-Saison im Haus beginnt am
23. Oktober und endet am 22. Dezember 2024.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig über unsere website.

Alle Informationen und Reservierung unter:

Gehören fest zur Gänsezeit:
Gänseschmalz und Gänserillettes

Für die beliebte MDR-Fernsehsendung „Unterwegs in Sachsen“ wurden sogar Dreharbeiten bei uns im Haus gemacht. Das Team schaute uns beim Zubereiten des Gänsebratens über die Schulter und Moderatorin **Beate Werner** übte sich im Servieren.

SCHUMANNS GÄNSEKEHRAUS

Immer am letzten Januar-Wochenende können Sie unsere Gänsepakete zum Saisonabschluss noch einmal genießen. Gern wird unser Gänse-Kehraus auch für Firmen-Weihnachtsfeiern fernab vom Jahresend-Trubel genutzt.

Und natürlich können Sie unsere Gänsepakete auch nach Vorbestellung für Ihren Genuss zu Hause bei uns abholen.

Alle Informationen und Reservierung unter:

DER KLASSIKER FÜR ZU HAUSE - UNSERE GANS ZUM ABHOLEN

Alles schon ausgebucht?
Gern können Sie unser Gänsepaket auch bei uns für zu Hause abholen. Bitte bestellen Sie mindestens 3 Tage vorher und bitte bringen Sie zur Abholung eigene Gefäße mit.

Eine Abholung der Gänse ist in unserer Gänsesaison nach Vorbestellung von Mittwoch bis Sonnabend zwischen 11-12 Uhr und zwischen 16-17 Uhr und sonntags zwischen 10-11 Uhr möglich.
Unsere Gans zum Abholen können Sie vom **23. Oktober - 26. Dezember 2024 und vom 24.-26. Januar 2025** bei uns bestellen.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig über unsere Website.

Unser **Gänsepaket im Haus** - wir servieren Ihnen 1 knusprig gebratene Gans, die frisch am Tisch tranchiert wird, mit Klößen, Rotkohl und Soße sowie 1 Flasche Wein, ausreichend für 4-6 Personen - kostet **162 €**.
Gern servieren wir Ihnen auch ein halbes Gänsepaket (96 €).

UNSERE ABHOL-GÄNSEPREISE

1 Gans komplett	138,00 €
1 Gans ohne Beilagen und mit Wein	128,00 €
1 Gans ohne Beilagen und ohne Wein	115,00 €
1 Gans mit Beilagen und ohne Wein	125,00 €
½ Gans komplett	81,00 €
½ Gans ohne Beilagen und mit Wein	75,00 €
½ Gans ohne Beilagen und ohne Wein	62,00 €
½ Gans mit Beilagen und ohne Wein	68,00 €

KI IN DER GENUSSWERKSTATT

Keiner **I**m Haus?

Sonntag früh und Lust auf Schumanns leckeren Fruchtaufstrich? Das Restaurant hat aber noch nicht offen? Zum Glück gibt's unseren Regiomaten direkt neben unserer Haustür. Auch Gutscheine (50,00 € oder 30,00 €), Gänseschmalz, Gänse-Rillettes, Armin Schumanns Buch „Der Geschmack meiner Kindheit", Tee, verschiedene Pestos, unsere Grillsoße und sogar die beliebten gefüllten Spitzen der Pfefferküchlereien Handrick und Löschner können hier erworben werden.

Schließlich ist das die einzige Möglichkeit in GANS Pulsnitz, wo man 24/7 Pfefferkuchen kaufen kann.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot je nach Saison variieren kann.

WEINGUT SCHUMANN

+++Neues vom Familien-Weingut +++

Die Tradition des Familienbetriebes wird fortgeführt: Mein Bruder Jörn erfährt tatkräftige Unterstützung durch seinen ältesten Sohn Paul, angehender Winzermeister. Wie bei jedem Generationswechsel ist auch hier mit Neuigkeiten zu rechnen, zum Beispiel mit neuen Rebsorten wie Goldmuskateller und Gewürztraminer.

In der Spargelzeit freuen wir uns über einen kaltvergorenen fruchtig-frühlingshaften Silvaner. Diese klassische Rebsorte aus Rheinhessen wird durch modernen Ausbau im Keller noch frischer. Durch die Aromenvielfalt ein hervorragender Begleiter unserer Spargelgerichte.

Beim Rotwein ist besonders der Frühburgunder zu empfehlen. Eine absolute Rarität, denn er besticht durch seine Samtigkeit. Alle Rotweine erlangen ihre Reife im traditionellen Holzfassausbau.

www.weingutschumann.de
info@weingutschumann.de
Telefon: 06130 - 227

Weingut Schumann
Weingut-Gasthaus-Vinothek
Marktplatz 7
55270 Schwabenheim an der Selz

LITERATUR-EMPFEHLUNG

Darf es noch ein wenig Literatur zum Dessert sein? Einen Genuss zum Lesen und auch für die Augen präsentieren wir Ihnen mit unseren beiden Büchern:

DER GESCHMACK MEINER KINDHEIT

Aufgewachsen zwischen Reben und Herd: 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.
Die Deutsche Einheit führte auch dazu, dass er in dieser Zeit des Umbruchs seine Frau Anja kennen lernte.
Gemeinsam, privat und beruflich in Dresden verankert, führte der Weg beide 2002 in die Selbstständigkeit mit Übernahme des Restaurants Luisenhof.
13 Jahre führten sie mit der Intensität eines Feuerwerks die Geschäfte des legendären "Balkon von Dresden". Darüber hinaus auch ehrenamtlich für die Branche aktiv, folgt jetzt nach einem viertel Jahrhundert auf der Überholspur der Blick hinter die Kulissen.
Unverblümt und ohne Deckel gibt der Küchenchef den Blick frei auf die Zutaten für das Menü seines bisherigen Lebens. Die finale Würze findet er im Bekenntnis zum Geschmack seiner Kindheit.

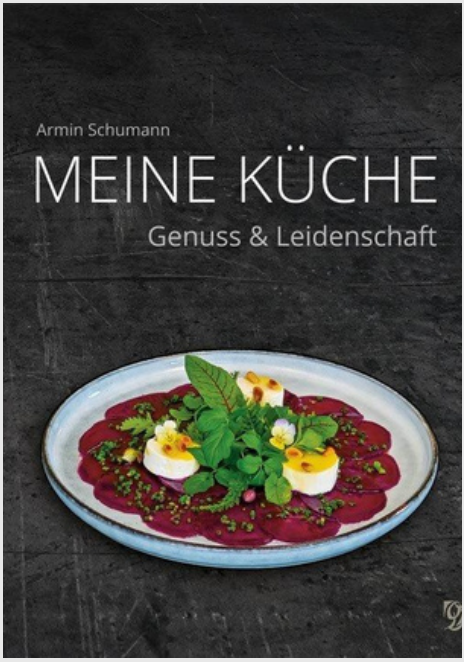
Preis: 17,90 €

MEINE KÜCHE - Genuss und Leidenschaft

Als Chef des Dresdner Luisenhofs bekannt geworden, ist Armin Schumann mit seiner Genusswerkstatt in Pulsnitz auch überregional eine Institution.
In seinem neuesten Kochbuch gibt er nun einen Einblick in seinen Werdegang und die Quellen seiner Inspirationen. Außerdem verrät der Koch seine beliebtesten Rezepte und gibt Tipps und Tricks für das sichere Gelingen beim Nachkochen.
Natürlich präsentiert Armin Schuman 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.

Mit über 130 Rezepten auf 292 Seiten!

Preis: 49,95 €
ISBN: 978-3-946795-56-8



Besonders zu empfehlen ist der Erwerb der Bücher direkt in Schumanns Genusswerkstatt in Pulsnitz. Hier besteht die Möglichkeit einer persönlichen Widmung.
Gern können Sie auch über unsere Website bestellen.

8 JAHRE SCHUMANNS GENUSSWERKSTATT

8 TURBOlente Jahr liegen schon hinter uns. 8 Jahre, die wie im Flug vergangen sind. 8 ereignisreiche Jahre, die nie langweilig waren:

Nach mehr als 13 Jahren haben wir uns im Jahr 2015 als Betreiber des Luisenhofs in Dresden zurückgezogen. Es folgte ein Jahr Auszeit mit Abwicklung des alten und Vorbereitung des neuen Kapitels unserer gastronomischen Geschichte. Auch gut 8 Jahre nach Gründung von Schumann`s Genusswerkstatt in Pulsnitz „brennen“ wir als Familie mit unserem langjährigen Mitarbeiterteam wie am ersten Tag. Viele treue Gäste aus Dresden und viele weitere aus Pulsnitz und Umgebung zählen zu unseren Stammgästen.

Auch viele Prominente aus Politik, Wirtschaft und Schauspielerei kann man regelmäßig an unseren Tischen entdecken. Hier im Kastanienweg 7 konnten wir im Sommer 2016 ein kulinarisches Kleinod mit Zukunftsperspektive schaffen. Zunächst wurde viel gebaut und umgestaltet. Im Sommer 2018 platzte die Küche förmlich „aus allen Nähten“ und wurde um einen Funktionsbau erweitert. 2022 folgte die Sanierung und Erweiterung der Wirtschaftsräume inklusive Warenaufzug und Parkplatzneugestaltung im Innenhof. Endlich haben wir direkt am Haus einen Garten, in dem wir unsere Kräuter, Blüten, Salate, Beeren, Gemüse und vieles mehr anbauen können.

Die Tradition des Gänsebratens mussten wir nicht neu erfinden, doch die Grillabende vom Mai bis September zeigten sich schon bald als weiterer Höhepunkt in unserem kulinarischen Jahreskalender. Weitere Themenabende runden unser Angebot ab. Auch in den surrealen Jahren, als unsere Werkstatt monatelang geschlossen war, haben wir uns mit einem perfektionierten Abholservice neu erfunden.

Bereits 2006 erhielten wir die deutschlandweite Auszeichnung als Top-Ausbildungsbetrieb – und bis heute sind wir uns und vor allem unseren Azubis treu geblieben. „Ausbildung ist mir eine Herzenssache. Ich möchte nicht, dass das Wissen um die Zubereitung von Speisen aus frischen Lebensmitteln eines Tages verloren geht. Das gleiche Qualitätskriterium gilt auch für einen freundlichen, fachgerechten Service im Restaurant.

Der Erfolg gibt uns Recht. Zurzeit lernen 6 junge Menschen in unserem Unternehmen gastronomische Berufe. Alle sind hochmotiviert und mit Freude dabei.“

Viele Preise, Pokale und Auszeichnungen, wie zuletzt 2024 von der IHK Dresden als bester berufsübergreifender Ausbildungsbetrieb im Landkreis Bautzen, belegen dieses Engagement eindrucksvoll. Wir machen weiter so!

Auch vom FEINSCHMECKER-Magazin folgten mehrere Auszeichnungen als bestes Restaurant in der Kategorie „500 beste Restaurants Deutschlands für jeden Tag“.

ERINNERUNGEN

2015: Im Chinesischen Pavillon

1998: Wahl der Deutschen Weinkönigin: Gunther mit der sächsischen Weinkönigin Anja Bahner

2004

2005: Mit Studienfreundin Brigitte Bahner bei der Vorstellung der Broschüre “110 Jahre Luisenhof - Auf dem Balkon von Dresden”

2006

AN GUNTHER

Eine letzte Tasse Kaffee in unserem Luisenhof 2015

Peter Kube, Cornelia Kaupert und Gunther Emmerlich auf spontanem Besuch in der Genusswerkstatt 2018

2021: Thüringer-Kloß-Verkostung kurz vor der Buchpremiere MEINE KÜCHE- Genuss und Leidenschaft

2020: In unserem Kräutergarten in Pulsnitz

2020: Lehrunterweisung in Thüringer Klößen

ERINNERUNGEN AN GUNTHER

Gunther Emmerlichs THÜRINGER KLÖßE

Zutaten für 6 Personen:

3 kg mehlige Kartoffeln
4 Scheiben Toastbrot oder
ein großes Weizenbrötchen
100 g Butter
Muskat
Salz

Brötchen bzw. Toast würfeln und mit Butter zu braunen Croûtons rösten. Mit Salz und Muskat würzen und beiseite stellen.
Kartoffeln schälen und waschen. Exakt ein Drittel davon abwiegen und in Salzwasser weich kochen. Den anderen Teil der Kartoffeln in eine Schüssel fein reiben. Anschließend in ein Leinensäckchen füllen und am besten in der Kartoffelpresse auspressen, Kartoffelwasser aufheben und einige Minuten stehen lassen. Die natürliche Kartoffelstärke setzt sich am Boden ab. Nun vorsichtig das Wasser abgießen und die Stärke zu den gepressten Kartoffeln in eine Schüssel geben. Gekochte Kartoffeln passieren und etwas Kochwasser aufheben. Gekochte Kartoffelmasse zu den roh ausgedrückten Kartoffeln geben, salzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit angefeuchteten Händen aus der Kloßmasse ca. 200 g schwere Kugeln rollen, in der Mitte ein Loch formen und mit mindestens 5 Croûtons füllen. Kloß verschließen, glatt drehen und in das sprudelnde Wasser geben. Die Klöße dürfen dann nur noch sieden. Hände nach jedem Kloß erneut anfeuchten.

Das Rezept finden Sie übrigens auch in meinem Buch "MEINE KÜCHE-Genuss und Leidenschaft" auf Seite 193.

GENUSS AUS 1001 NACHT- BILDUNGSREISE NACH DUBAI

Ich liebe gastronomische Studienreisen, denn man lernt fremde Länder, Küchen und Kulturen aus einer Perspektive kennen, die einem als gewöhnlicher Tourist nicht zugänglich ist. Nach meinen großen Reisen nach Miami, St. Petersburg und Hangzhou ging es zuletzt nach Dubai. Auf Einladung der Porzellanmanufaktur RAK in Zusammenarbeit mit dem renommierten Fachverlag der Zeitschrift CHEFS! erlebten wir eine Reise in 1001 Nacht.

Beeindruckend war die Führung durch die stets expandierende Porzellanmanufaktur mit über 1300 Mitarbeitern.

Obwohl Dubai ein Schmelztiegel der Nationen ist, konnte man den Fokus auf die arabische Küche lenken. Wir bekamen Einblick in die Küchen der luxuriösesten Hotels, wie z. B. dem Burj Al Arab, dem One & Only Royal Mirage oder dem gerade neu eröffneten Atlantis The Royal auf dem künstlich im Meer aufgeschütteten Palmenblatt. Besonders beeindruckend war letzteres Hotel, denn mehr Luxus und edelste Zutaten in den verschiedensten Küchen geht wohl kaum. Klein ist die Welt: der Executive Sous-Chef vom Atlantis-Hotel kommt aus Radeberg. Ein Gegenbesuch in unserer Genusswerkstatt ist bereits erfolgt.

Die typische Gewürzmischung Garam Masala erinnert an unser Pfefferkuchengewürz. Tahin, die Paste aus geröstetem Sesam ist vielseitig verwendbar. Diese Zutaten verfeinern besonders unser Hummus, welches sich bei den Grillabenden großer Beliebtheit erfreut. Gerade in der Sommer- und Grillsaison haben wir einige Einflüsse der arabischen Küche in unser Repertoire aufgenommen.

Burj Al Arab

Abendessen am Fuß des höchsten Gebäudes der Welt

In einer Eisbar

Parkanlage im One & Only Royal Mirage

Seafood Restaurant im Atlantis The Royal

DIE NÄCHSTE GENERATION GENUSS - UNSERE AZUBIS SIND DIE FACHARBEITER VON MORGEN

Armin Schumann mit seinen Auszubildenden Robin Scheibe, Roy Bartkowski, Emma Anders und Tabea Zelt (vlnr)

Nach 35 aktiven Dienstjahren als Koch brenne ich für meinen Beruf noch genauso wie am ersten Tag. Dieses Feuer möchte ich auch bei der nächsten Generation entfachen und weitergeben, damit das Genusshandwerk erhalten bleibt und weiter entwickelt werden kann. Es darf und kann nicht sein, dass immer mehr Fertigprodukte auf unseren Tellern landen. Gute handwerklich hergestellte Speisen schmecken einfach besser und sind zudem noch gesund. Nicht umsonst haben die Franzosen ihre Küche zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt.

WIR SIND BESTER AUSBILDUNGSBETRIEB 2024

Stolz nehmen wir die Auszeichnung der IHK
“Bester Ausbildungsbetrieb 2024 des Landkreises Bautzen”
durch den IHK-Präsident Dr. Andreas Sperl entgegen.

BESTER JUNGKOCH UND ECHTER MACHER

Nachdem unser ehemaliger Azubi Mitja Beyer 2022 von der IHK als SACHSENS BESTER JUNGKOCH ausgezeichnet wurde, überreicht **Radiomoderatorenlegende Uwe Fischer** von Hitradio RTL den Medienpreis “ECHTER MACHER”.

ERNST-LÖSSNITZER-POKAL-GEWINNERIN

Eine atemberaubende Karriere mit Umwegen: Tabeas erster Kontakt mit der Profiküche entstand bei einem Praktikum im Luisenhof 2012. 10 Jahre später besann sie sich auf diese erste Berufserfahrung nach dem Abitur und Studium zurück. Nach einem Vorstellungsgespräch und einem weiteren Praktikum entschied sie sich nun endgültig für eine Ausbildung in Schumanns Genusswerkstatt. Sie war von Anfang an hoch motiviert, lernte schnell und wusste genau, was sie wollte.

Nun begann eine beispiellose Azubikarriere: Nach dem Gewinn des Ernst-Lößnitzer-Pokals im Februar 2024 und den Dresdner Stadtmeisterschaften qualifizierte sie sich für die Landesmeisterschaften des Dehoga im April. Souverän triumphierte sie auch hier und beendete das Wettbewerbsjahr mit einer sehr guten Leistung bei den Deutschen Jugendmeisterschaften des Dehoga-Bundesverbandes auf dem Bonner Petersberg im Oktober 2024. Wir freuen uns, dass Tabea noch eine Weile als Facharbeiterin für uns tätig bleibt. Besonders freut es uns, dass sie als Vorbild aktiv bei der Ausbildung neuer Azubis mitwirkt.

FACHARBEITER/-INNEN VON MORGEN

Benjamin (2. Lehrjahr Koch) schmort unsere beliebten Rinderbäckchen.

Roy (2. Lehrjahr Fachpraktiker Küche) brät frische Waldpilze.

Robin (2. Lehrjahr Koch) richtet Zitronentarte an.

Damian (1. Lehrjahr Koch) bereitet frischen Gurkensalat.

Emma (1. Lehrjahr Köchin) ist gerade im Servicepraktikum und dekoriert ein Glas Federweißen.

Paula (2. Lehrjahr Restaurantfachfrau) beim Servietten-Falten.

Na, neugierig geworden und
Geschmack an der Gastronomie gefunden?
Gern könnt ihr euch als
Azubi Koch/Köchin
oder
Azubi Restaurantfachfrau/-mann
bewerben.

Bei uns sind auch ganzjährig **Praktika** möglich.

Wir suchen **Aushilfen**
(m/w/d) für Getränkeausschank und Service.

Schickt uns eure Bewerbung auf
info@schumanns-genusswerkstatt.de
oder kommt persönlich vorbei.

Schumanns Genusswerkstatt Restaurant GmbH
Kastanienweg 7
01896 Pulsnitz

www.schumanns-genuswerkstatt.de
facebook: www.facebook.com/SchumannsGenuss/
instagram: @schumanns_genusswerkstatt
info@schumanns-genusswerkstatt.de
035 955 - 43 841

Öffnungszeiten

Mi - Sa 12.00 - 22.00 Uhr
So 11.00 - 17.00 Uhr

Warme Küche von
12.00 -13.45 Uhr
und von 17.00-20.30 Uhr,
sonntags von 11.00-14.30 Uhr

An Feiertagen können die Öffnungszeiten abweichen.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre gültige Reservierung per Mail bestätigen.

Unser Büro ist von
Montag bis Freitag von 9.00-15.00 Uhr besetzt.
Falls Sie freitags nach 15 Uhr für das darauf folgende Wochenende bestellen wollen, möchten wir Sie bitten, uns anzurufen, da wir Ihre Mail dann nicht mehr bearbeiten können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihre Familie Schumann