

Jens Pietzonka eröffnet seine Weinzentrale

Neue Wein-Bar in Dresden

Nun soll mehr Wein als Wasser in Elbflorenz fließen. Jens Pietzonka eröffnet in Dresden seine neue Wein-Bar. Nach vielen Jahren als Sommelier in Spitzenrestaurants wagt er damit zum ersten Mal den Schritt in die Selbständigkeit. Zur Eröffnungswoche vom 24. bis 28. August lädt Pietzonka jeden Tag jeweils einen Winzer und einen Koch ein. Aber auch danach hat er spannende Pläne und nimmt seine Gäste zum Beispiel mit auf eine Reise durch die deutschen Weinregionen.

Die Tür zur Bar hat Jens Pietzonka in ein mit Glas verkleidetes Weinregal einbauen lassen. So entsteht der Eindruck eines Weintunnels, der den Gästen einen ersten Vorgeschmack auf das gibt, was sie im Inneren erwartet. Mit über 500 Positionen im Keller bietet die Weinzentrale eine große Auswahl an der Bar, mit dem angeschlossenen Weinhandel hat man die Möglichkeit, sich ein paar Flaschen mit nach Hause zu nehmen. „Unsere Gäste sollen sich fühlen, als säßen sie in der Wohnküche eines guten Freundes“, beschreibt der 42 Jahre alte Pietzonka das Ambiente seiner Bar. Der Wein steht im Zentrum, aber auch das Drumherum muss stimmen. „Wir wollen unsere Gäste nicht belehren, sondern lieber unsere Erfahrungen teilen. Dabei setzen wir auf entspannten Service und fachkundige Beratung.“



Jens Pietzonka

Statt Designmöbel erwarten die Gäste ausgewählte Einzelstücke, die Jens Pietzonka selbst auf Floh- und Antikmärkten zusammengesucht hat und in Dresden aufarbeiten ließ. Nur der Holztresen als Herzstück der Weinzentrale ist komplett neu und nach eigenen Entwürfen angefertigt. Besonders stolz ist Pietzonka auch auf seine Adler-Ecke, die aus einer Kooperation mit dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter entstanden ist. Der Name wurde vom Erkennungssymbol des VDP, dem Traubenadler, abgeleitet – jede Weinregion Deutschlands hat in dieser Ecke ihr eigenes Regal.

Viele kennen Jens Pietzonka noch als Sommelier aus den Top-Restaurants Bean & Beluga in Dresden, der Villa Merton in Frankfurt und dem Söl'ring Hof auf Sylt. Der Weinenthusiast setzt er vor allem auf die Erzeugnisse junger Winzer, die viele noch nicht kennen. Immer montags werden alle Weine auch glasweise ausgeschenkt, preislich liegen sie zwischen zwölf und 1.000 Euro pro Flasche. Für die kommenden Monate hat Pietzonka große Pläne, so wird es im November zum Beispiel „symbadisch“. Jede Woche wird der Fokus auf ein Weingut aus dem badischen Raum gelegt, dessen Weine von Montag bis Donnerstag ausgeschenkt werden. Freitags können die Gäste den Winzer dann persönlich in der Weinzentrale kennenlernen.

Nach zwei Baustellen-Partys im Vorfeld öffnet die Weinzentrale vom 24. bis 28. August erstmals offiziell die Türen. Ab 19 Uhr können sich Gäste an jedem Abend der Eröffnungswoche die Weine eines anderen Weinguts direkt vom Winzer erklären lassen, dazu gibt es täglich neue Gerichte von wechselnden Köchen. Mit dabei sind zum Beispiel am ersten Abend Meike Näkel vom Weingut Meyer-Näkel und Markus Klump von Weingut Klump. Am Herd steht montags Björn Swanson vom Gutshaus Stolpe. Im Preis von 55 Euro pro Person sind ein Aperitif, vier Weine, vier kulinarische Kleinigkeiten sowie Mineralwasser inbegriffen. Die 40 Sitzplätze sowie die kleine Terrasse sind schnell ausgebucht, es heißt also schnell zugreifen. Nach der Eröffnungswoche werden auf der kleinen Speisekarte neben drei bis vier kalten Vorspeisen auch je ein vegetarisches und ein Fleischgericht stehen. Bemerkenswert: Montags alle Weine im offenen Ausschank, freitags ab 22 Uhr heißt es „Restesaufen“.

Weinzentrale, Dresden, Hoyerwerdaer Str. 26, Tel. 0351 899 66 747. www.weinzentrale.com