

DRESDEN

Dresden ► Magazin ► Regional ► Neu entdeckt: Dampfschwein

Dresden

NEU ENTDECKT: DAMPFSCHWEIN

Von [m.beger](#) am 14.05.2014

Mag ich!

Es klingt trollich, witzig und an sich bekommt jeder direkt ein wenig Kopfkino, wenn er den Namen des neuen **Snack-Restaurants in der Louisenstraße** hört: **"Dampfschwein"**. Irgendwie kann so ein Laden-Namen auch nur hier so richtig hingehören - befindet man sich mit dem Geschäft doch direkt **auf einer der Hauptschlagadern der Dresdner Äußeren Neustadt**. Der Locationname ist aber nicht nur aufmerksamkeitsstark sondern hat auch reale Herstellungs-Hintergründe, denn das Fleisch, was es im Foodstore zu beißen gibt, ist schonend gegart und nennt sich anderswo **"pulled pork"**. Pulled Pork ist ein Gericht des klassischen Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild und wird oft auch als die **Königsdisziplin des BBQ** bezeichnet.

Im "Dampfschwein" kann man zwischen drei "Fleisch-Arten" wählen **Dampfschweinburger (4,50€)**, **Bauchschweinburger (4,50€)** oder **Rind als Bullenburger (5,50€)**. Beim Brot für oben und unten um das Fleisch herum kann auch zwischen drei Sorten gewählt werden, hier gibt es **Semmel, Lauge oder Roggen**. Zu empfehlen ist das Laugen-Brötchen, zusammen mit dem Dampfschwein-Fleisch einfach lecker. Als Saucen werden **selbst gemachte BBQ-Saucen** (sweet oder hot) verwendet und alles **Apfelkrautsalat** abgerundet. Wem das Thema Fleisch nicht so liegt, kann auch einen **Keinschweinburger** erhalten, er ist vegan mit Saitan zubereitet, geräuchert und gezupft, serviert im eigenen Brötchen mit Krautsalat und Sauce. Die Auswahl komplettiert **"smoked potato" an Salat und Sour-Creme** oder einfach nur ein kleiner oder großer Salat, um die ordentlich großen Fleischportionen auszugleichen.

Das "Dampfschwein" liegt unterhalb der Alaunstraße in Richtung Königsbrücker Straße und Neustädter Feuerwache, **gleich ums Eck bei Scheune und Katys Garage**. Bei der Einrichtung hat man sich voll dem **Konzept des "Upcyclings"** verschrieben - **alte Möbel, Dosen und Holzpaletten** wurden aufgearbeitet und bilden die Einrichtung und das Ambiente. Eine gelungene Sache, der Laden wirkt freundlich, modern und szenetauglich. Wahre **Nachhaltigkeit beim Einrichten** aber auch bei den Speisen, das Fleisch und Brot und Gemüse kommen aus **regionaler Herstellung und Anbau**. **Nur die Bierchen sind weitgereist, aber das ist okay, gibt's doch das kultige Astra zum Burger**.

PRINZ-Bewertung: 4/5

Äußere Neustadt, Louisenstraße 26, Tel. 810 31 97, Mo-Do 11-14 und 17-22 Uhr, Fr 11-14 und 17 Uhr bis open end, Sa 11 Uhr bis open end, So 17-22 Uhr, [dampfschwein.de](#)



Marko Beger



Marko Beger



Marko Beger



Marko Beger

ÜBER DEN AUTOR

[m.beger](#)

LOCATIONS IN DIESEM ARTIKEL



Imbisse in Dresden
Dampfschwein
Louisenstraße 26

ALLES ZUM THEMA ...

[deine Stadt](#) [Kino](#) [Musik](#) [Lust](#)



Daniel Eisfeld

Jetzt hören: **PRINZ** auf Spotify

[Mehr lesen](#)

AKTUELLE NEWS AUS DRESDEN

Auf PRINZ gibt aktuelle News aus Dresden von der PRINZ Redaktion recherchiert. Von Interviews, Gastro Tests und Artikeln über das Freizeit- und Nachtleben von Dresden. Die spannendsten und wichtigsten Neuigkeiten aus Dresden gibt in jedem Fall auf bei PRINZ.



iStock

PRINZ Dresden Facebook

[Mehr lesen](#)