

Aufsteiger im kulinarischen Niemandsland

Gute Gründe für eine Landpartie: Die etablierten Restaurants haben ihre Qualität zum Teil beachtlich gesteigert

VON BERND MATTHIES

Was tut sich in der Gastronomie rund um Berlin? Droben an der Spitze drängt sich das gegenwärtig so beliebte Bonmot auf: Alles bleibt anders. Es gibt praktisch keine Neugründungen, aber die Restaurants, die da sind, haben ihre Qualität zum Teil bemerkenswert gesteigert - Dosengemüse und Fertigmahl sind von den Tellern längst verschwunden, die Garzeiten liegen überwiegend auf dem technischen Stand des 21. Jahrhunderts. Allerdings sehen viele gute Gerichte sehr ähnlich aus, und sie schmecken auch so, weil sich ihre Schöpfer von der Region verabschiedet haben, ohne einen eigenen Stil zu finden.

Das gilt natürlich nicht für Kurt Jäger, den mit Abstand Klassenbesten. Doch er geht, vermutlich zurück nach Berlin, und wer ihn ein letztes Mal in **Schloss Hubertushöhe** besuchen will, hat nur noch bis Anfang Juni Gelegenheit; der Nachfolger ist noch nicht bekannt, er wird es schwer haben. Denn die Konkurrenz ist scharf auf die Spitzenposition: Dieter Kobusch zum Beispiel, der als Küchenchef den **Luckenwalder Vierseithof** geduldig, mit handwerklichem Geschick und guten Ideen nach oben gebracht hat. Selbst der Wechsel in der Hoteldirektion, oft ein Krisensymptom, hat daran nichts geändert. Kobusch ist kein Experimentierer, sondern einer, der am Vertrauten so lange arbeitet, bis es die optimale Form erreicht hat. Vom Spargelsalat mit Passionsfrucht vinaigrette über den Tunfisch im Brickteig mit Kresse-Risotto bis zur gratinierten Ananas mit Valrho-na-Mousse spannt sich ein Bogen beeindruckender Gerichte, aber man ist sich auch nicht zu fein für Spargel im Pfund mit Schinken oder Schnitzel. Das Restaurant mit seiner Mischung aus Elementen der alten Tuchfabrik, edlen Tischdetails und noblen Möbeln ist sowieso eins der schönsten im Lande - wenn man es nicht vorzieht, auf der lauschigen Innenhofterrasse Platz zu nehmen. Die Weberstube des Vierseithofs kommt den Nachbarn mit ländlichen Klassikern zu bescheidenen Preisen entgegen.

Ganz weit drunten im notorisch sängerberühmten Finsterwalde hält Frank Schreiber, der junge Küchenchef in **Schreibers Goldenem Hahn**, unerschütterlich Kurs in einer Gegend, die an Kulinarik dieses Anspruchs uninteressanter nicht sein könnte. Möglicherweise liegt es daran, dass man trotz guter Leistungen manchmal den Eindruck hat, er koche unter seinen Möglichkeiten. Dem Gast kann das egal sein, solange er zu bescheidenen Preisen ein so gutes Essen serviert bekommt, in der gutbürgerlichen Gaststube oder im winzigen Weinlaubenhof dahinter. Kaninchenterrine mit Pfifferlingen, Lammrücken mit Schafsjoghurt und Creme brulee mit Limonensorbet sind einige Beispiele seiner bunten, effektvollen Küche.

Erster Anwärter auf den Titel der Nummer eins im Lande ist ohne jeden Zweifel Oliver Heilmeyer, der Küchendirektor des **Hotels zur Bleiche** in Burg/Spreevald - und zwar deshalb, weil er unter den Spitzenköchen derjenige ist, der bei aller Weitläufigkeit immer auch die Region und ihre Traditionen und Produkte im Blick behält und somit einen unverwechselbaren Stil pflegt - beim Wein würde man das als „Terroir“ bezeichnen. Also serviert er im edlen, ganz mit Naturprodukten gestalteten Restaurant „17füßig“ ebenso gern Suppe aus Burger Senfsalat wie eine fulminante Gänseleberterrine oder saftige Jacobsmuscheln, grillt auf Holzkohle staunenswert perfekt ein Welsfilet und glänzt mit den Kräutern aus dem eigenen Garten. Schaustück der neuen, ganz in blau gehaltenen Küche ist ein riesiger elsässischer Molteni-Herd, der mit seinem Low-Tech-Prinzip ganz für die Philosophie des Hauses und seines charismatischen Direktors Heinrich-Michael Clausing steht.

Der brandenburgische Aufsteiger des Jahres ist ein bislang Unbekannter: Andreas Müller, der im letzten Sommer die Küche im **Seepark-Kurhotel** in Wandlitz übernommen hat. Das Restaurant mit der weitläufigen Terrasse war schon immer einen Besuch wert; jetzt ist es definitiv das Beste im nördlichen Brandenburg. Müller ist kein kreativer Überflieger, sondern setzt scheinbar vertrauten Gerichten mit handwerklicher Sicherheit Glanzlichter auf: In knusprig-dünnem, leicht gesüßtem Brotteig steckt eine saftstrotzende Poulardenbrust, die Doradenfilets aalen sich, falls man das so sagen kann, auf schwarzen Linsen neben einer Lauch-Zucchini-Terrine, und auch Seeteufel-Saltimbocca auf Artischockengemüse oder Lammsülze mit Paprika sind Beispiele einer Küche, die keinerlei Unsicherheit zeigt, präzise gart und treffsicher abschmeckt. Gute Weine!

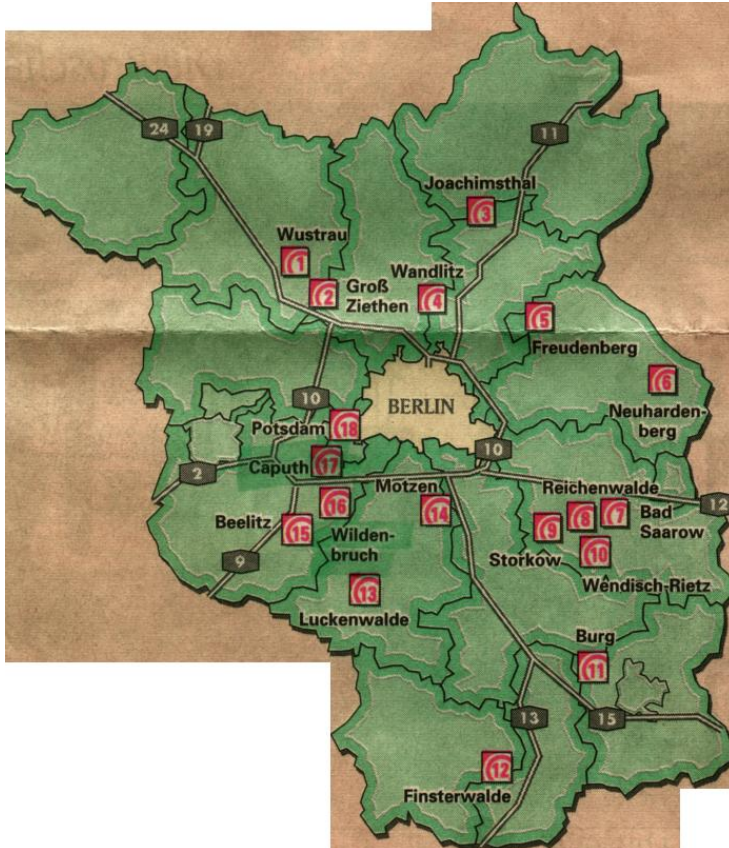
Von diesem Niveau sind die Konkurrenten in der Region noch ein Stück entfernt. Im **Seeschlösschen** in Wustrau, einem geschickt mediterran gestalteten Neubau in ebenfalls recht schöner Seelage, stimmt die Richtung, und es gibt kaum Grund zur Klage über die gut gemachten, ausgesprochen preiswerten Gerichte: Mariniertes Perlhuhn auf Salat mit Papaya, Lammrücken auf Bohnen mit Gratinkartoffel und Minzsaucen oder den gewagt mit Wasabi gratinierten Zander mit Kokosmilchsauce und Tomaten. Die kalten, zähen Palatschinken allerdings waren ein Tiefpunkt der Frühjahrssaison. Auch im Restaurant **Von Hövel**, ein paar Schritte neben dem geschlossenen Jagdschloss Hubertusstock in der Schorfheide, waren die Desserts der Schwachpunkt, und von exotisch klingenden Zubereitungen ist hier ebenfalls abzuraten. Doch es gibt gute Vorspeisen, und feinschmeckerliche Zubereitungen von Hirsch oder Lamm gelingen der Küche recht gut.

Annemarie Guy im **Gasthaus am Weiher** in Freudenberg versucht es gar nicht erst mit exotischen Kraftakten, sondern fährt unberührt ihren Kurs einer einfachen, gut gemachten Regionalküche zum vernünftigen Preis. Viel hat sich verbessert im **Schloss Ziethen**, dem barocken Gutshaus am Berliner Nordrand, das einmal dem

Feldmarschall Blücher gehörte. Jetzt endlich erfüllt die Küche weitgehend die Erwartungen, die das schöne, leicht toskanisch anmutende Restaurant weckt. Tomatenterrine mit Räucheraal, Rehschulter mit Rotkraut oder der Karpfen in Anissauce werden sorgfältig mätzchenfrei zubereitet; schade, dass es auch hier noch nicht für adäquate Desserts reicht.

Und dann kommt es ja doch noch, das echte Landgasthaus. Die „*Alte Schule*“ im Dorf Reichenwalde, nicht weit von Storkow/ Mark, ist tatsächlich eine, und die äußerst karge Inneneinrichtung mit poliertem Betonboden spielt ein wenig mit Motiven aus der lateinischen Ausgangsschrift. Auf dem Teller liegen schlichte, aufs Wesentliche reduzierte Gerichte wie Forellenfilet mit Tomaten und Pesto oder lustiger Kaninchensauerbraten. Nichts gegen die Anstrengungen der Meister und ihre ausgetüftelten Tellerkompositionen. Aber was in Brandenburg fehlt, sind Köche wie dieser hier, die es schaffen, für wenig Geld Vergnügen zuzubereiten. Es lohnt sich, in Reichenwalde in die Schule zu gehen.

Restaurants im Land Brandenburg



Seeschlösschen. Am Schloss Wustrau-Altfrisesack, Tel. 033925/8803

Schloss Ziethen, Groß Ziethen, Tel.033055 / 95-0

Von Hövel im bbw-Bildungs-zentrum,

Hubertusstock 1, Joachimsthal, Tel. 033363/50906

Seepark-Kurhotel, Kirchstr. 10, Wandlitz, Tel.

033397/75-0

Schilfhaus, Str. am Schilfhaus **Wendisch-Rietz**, Tel. 033679/5555;

Zur Linde, Kunersdorfer Str.4 **Wildenbruch**, Tel. 033205/62379

Gasthaus am Weiher, Dorfstr. **Freudenberg**, Tel.

033451 / 6229

Brennerei im Schloss **Neuhardenberg**, Tel. 03347 / 66000

Palmerston Golf Resort (Windrose und Lakeside), Parkallee 1, **Bad Saarow**, Tel. 033631 / 6-0

Alte Schule, Kolpiner Str. 2, **Reichenwalde**, Tel.

033631 / 59464

Windspiel Schloss Hubertushöhe, Robert-Koch-Str. 1,

Storkow, Tel. 033678/43-0

Burg / Spreewald, Tel. 035603/620

Schreibers Goldener Hahn, Bahnhofstr. 3,

Finsterwalde, Tel. 03531 / 2214

Vierseithof, Haag 20, **Luckenwalde**, Tel. 033731 / 62680

Residenz am Motzener See, Töpchiner Str. 4, **Motzen**, Tel. 033769/850

Zur alten Brauerei, Mühlenstr. 30, **Beelitz**, Tel. 033204 / 35777

Straße der Einheit **Caputh**, Tel. 033209/780

Kavalierhaus im Schlosspark, Lindenstraße 60,

Caputh. Tel. 033209/84630

Friedrich Wilhelm im Bayrischen Haus, Im Wildpark 1,

Potsdam, Tel. 0331/5505-0

Mövenpick, Zur historischen Mühle 2, **Potsdam**, Tel. 0331/281493