

Kaninchen unterm Öko-Dach, Maultaschen an der Schleuse

Zwischen Tietzow und Eichwalde: Ein Rundgang durch die besten Restaurants im Norden und Osten von Berlin
Keine Sorge: Es wird ja allmählich mit I der Gastronomie rund um die Stadt. Nachdem in vielen Gaststätten die letzten Dosen geöffnet, die letzten Fertigsaucen in Leitungswasser gerührt und die letzten Kühltruhen abgetaut sind, stellen die Wirte mehr und mehr fest, daß man auch frische Nahrungsmittel essen kann. Den Gästen kann es recht sein: Ihr Risiko besteht in erster Linie darin, in einem der vielen prinzipiell guten Gasthäuser einen schlechten Tag zu erwischen, denn die Personalprobleme der meisten Betriebe sind immer noch gewaltig. Darunter leidet auch der hübsche **Helenenhof** in Tietzow, gleich südlich vom Autobahndreieck Havelland. Die Inhaberin hat das heruntergekommene Gebäude, einst im Besitz ihrer Großeltern, **musterhaft zu einem Hotel aufgezupft, und die Küche** entspieß den außen geweckten Erwartungen an guten Tagen durchaus. Manchmal geht aber auch alles schief: Der Spargel erschlafft unter zerfallener Hollandaise, und in der angeblichen Krebsuppe schwimmen ausschließlich Tiefkühl-Garnelen. Da dies aber eher untypisch ist, riskiere ich dennoch eine erneute Empfehlung.

Wäre ich Bootsbesitzer, käme für ein gepflegtes Essen zwischen Tür und Anker nur der **Preußische Hof** in Frage, der direkt an der Schleuse Bischofswerder, nordwestlich von Liebenwalde, liegt. Das riesige Gelände mitten im Grünen verleugnet nicht seine Vergangenheit als SED-Schulungszentrum, ist aber doch so nett hergerichtet worden, daß sich niemand gruseln muß. Das Restaurant hört auf den Namen „Charlotte“, und die Regie in der Küche hat, wie die Branche flüstert, Hansjörg Schlenker übernommen, der lange Jahre im Berliner Schweizerhof das Sagen hatte. Das macht sich bemerkbar: Ausgezeichnet die milde hausgeräucherte Entenbrust, recht angenehm die etwas zaghafte abgeschmeckte „Preußische Marmite“, eine Art Havel-Bouillabaisse. Auch die gratinierten Räucherlachscrepes und die - etwas zu festen - Maultaschen schmeckten prima. Das kann was werden - nur die schauderhafte Weinkarte müßte noch dringend überholt werden.

Das **Seebadrestaurant Kremmener Luch** hat sich seit der Eröffnung im vergangenen Frühjahr zu einem der bekanntesten Ausflugsziele im Norden Berlins entwickelt. Wer am späten Nachmittag eine Runde mit den hauseigenen Ruderbooten über den verträumten See dreht und dann anschließend von der Terrasse dem Sonnenuntergang zuschaut, kann sich die Reise nach Key West sparen. Die Küche reißt zwar keine Bäume aus, ist aber leicht und modern und überzeugt durch gute Preis-Qualitäts-Relation vor allem bei den Fischgerichten. Das einzige, was Lesern gelegentlich Anlaß zu bösen Briefen liefert: Bei großem Andrang sind oft endlose Wartezeiten fällig. Ob man die kühle, ein wenig in Richtung Autobahnraststätte gestylte Einrichtung mag, ist Geschmackssache. Ach ja: Der Name „Seebadrestaurant“ bedeutet genau, was er sagt *- das hübsch hergerichtete Freibad nebenan ist an heißen Tagen eine echte Verlockung.

Am schwersten tue ich mich gegenwärtig mit **Schloß Dammsmühle**, jenem Gemäuer, das durch die TV-Serie „Haus am See“ regelrecht populär geworden ist, Um ehrlich zu sein: Wäre da nicht die traumhafte Lage oberhalb des Mühlenbecker Sees, der kleine Teich mit Bootssteg und Schwan sowie die äußerst wanderrächtige Umgebung, ich hätte es hier nicht mehr erwähnt. Denn seit der vielversprechenden Eröffnung hat sich kulinarisch nichts mehr getan im Schloß, und Sprühsahne und Gedankenlosigkeit übertönen alle gelegentlich auftauchenden positiven Ansätze, so wie an manchen Wochenenden eine Rumtata-Combo im Gebüsch das Vogelgezwitzsch niedertrümpelt.

Keine Geschmackssache: **Gut Sarnow** draußen in der Schorfheide ist mein Lieblingsrestaurant im .weiten Lande Brandenburg, was vermutlich daran liegt, daß es von hochmotivierten Profis betrieben wird. Anderswo jammern die Wirte, daß man sie am Muttertag besucht, wenn zu viel los ist, oder am Dienstag, wenn der Koch frei hat, oder sie finden tausend andere Ausreden. Hier aber wird auch am Pfingstsonntag sauber gearbeitet und souverän serviert. Seit einiger Zeit ist zum karg-modern gestalteten Gastraum ein ökofuturistischer Glasanbau mit begrüntem Dach hinzugekommen - vermutlich die einzig konsequente Alternative zum Bauernstuben-Schick der Konkurrenz. Der Erfolg: Hier futtert ein buntes Völkchen, das im Leben nicht auf die Idee käme, ein normales Ausflugsrestaurant zu betreten. Ob deftige Kaninchenterrine oder saftiger .Wildschweinbraten, Kalbsbries oder Vegetarisches - was auf den Teller kommt, ist ökologisch durchdacht und erstklassig zubereitet. Das beste Essen in der Umgebung von Berlin, und die reicht in diesem Fall von der Ostsee bis weit ins Sächsische.

Im **Ritter zur Linde** in Schönfeld, hinter Bernau auf dem sehr flachen Land, wird nicht unbedingt schlechter gekocht, aber doch mehr am konventionellen Geschmack orientiert. Das heißt: Entenbrust, Rinderfilet und andere Dauerbrenner machen sich auf der Karte breiter, als sie sollten. Ich habe aber kürzlich leckeres Matjestatar gegessen, nette, sehr sparsam dosierte Entenleber zum Salat, gratinierten Seeteufel und Hähnchenbrust mit Nudeln - keine Höhenflüge, aber durchweg kompetent zubereitet. Gute, bei den offenen Weinen allerdings ärmlich sortierte Weinkarte. Serviert wird auch im sehr hübschen Innenhof, der als Biergarten firmiert und sich deshalb ebenso zum Durstlöschen zwischendurch eignet.

Familiärer und im guten Sinne amateurhaft geht es zwei Dörfer weiter zu, im **Gasthaus am Weiher** in Freudenberg. Hartmut Guy, ehemals Kabarettist in Potsdam, zeigt, daß Restaurantservice unterhaltsam sein kann, und seine Frau Annemarie in der Küche setzt unverdrossen ihre Expeditionen durch entlegene deutsche Regionalküchen fort - gerade war mal wieder Westfalen an der Reihe. Das ist manchmal ungewöhnlich, aber nie

langweilig und ein*, schönes Kontrastprogramm zur Profi-Routine in Schönfeld. Die Terrasse vor dem Haus profitiert vom namensgebenden Dorfweiher sowie von der Tatsache, daß es keinerlei Durchgangsverkehr gibt: sehr idyllisch.

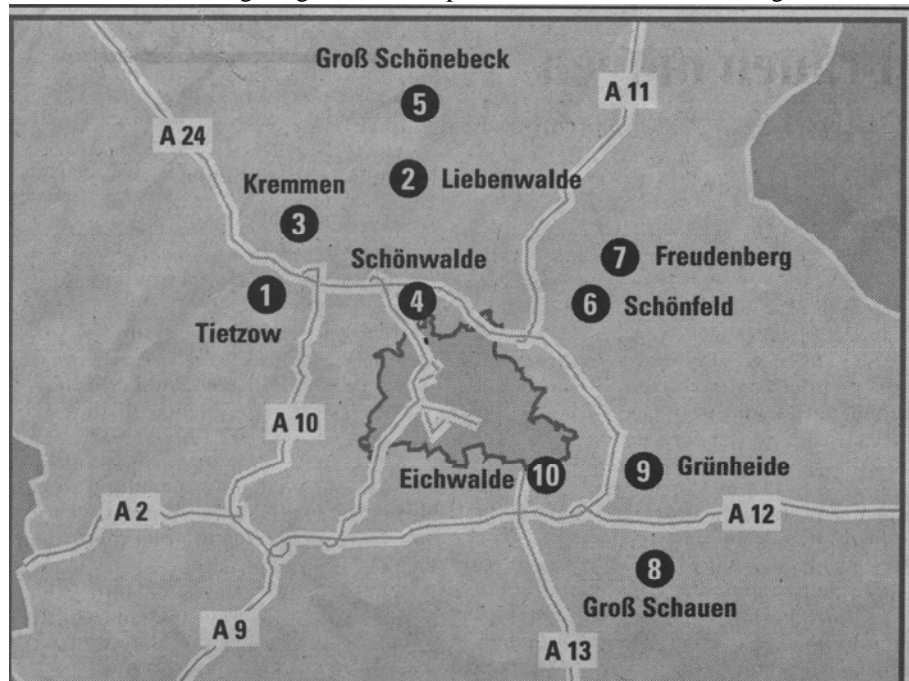
Manchmal muß man sich auf der Suche nach kulinarischem Gewinn einen Ruck geben und eine häßliche Fassade passieren, um sodann durch Seeblick und appetitliches Essen entschädigt zu werden. Das Hotel **Seegarten** in Grünheide westlich von Erkner ist so ein Fall: Gleich unter der Terrasse liegt der hübsche Peetzsee, und die Küche gibt sich entschieden mehr Mühe, als sie an dieser Stelle müßte. Fisch spielt erwartungsgemäß die Hauptrolle, es wird nicht ohne Erfolg experimentiert, beispielsweise mit einer lustigen Rote-Bete-Cremesauce zum Wels. Ein kleiner Badestrand zum Abtrainieren angefütterter Pfunde ist ganz in der Nähe.

Wo geht's denn hier nach Groß Schauen? Wer diese Frage in Storkow stellt, provoziert erst einen skeptischen Blick aufs Nummernschild und dann die langgedehnte Gegenfrage: „Sie woll'n wohl in die Aalkneipe?“ Sicher. Der **Aalhof** ist inzwischen einer der Hauptanziehungspunkte der Gegend. Am Anfang, kurz nach der Wende, war es nur eine Aalräucherei mit Verkaufsstelle. Dann kam das Restaurant hinzu. Sowohl im holzvertäfelten Gasträum als auch im wunderschönen Wintergarten sitzt man ausgesprochen angenehm, von hellen, freundlichen Möbeln umgeben. Auf weißen fischförmigen Platten werden Gerichte wie Karpfen mit Malzbiersauce oder Aal auf Hamburger Art mit Ei und Bratkartoffeln appetitlich angerichtet. Ob geräucherter Aal auf Toast oder der ebenfalls hausgeräucherter Lachs mit Zwiebeln, Sahnemerrrettich und einem (überflüssigen) Klacks Currysauce: Der ganz frische und unnachahmliche Rauchgeschmack, der keineswegs penetrant wirkte, bleibt lange in Erinnerung.

Fehlt noch was? Na klar: **C + W Gourmet** in Eichwalde, gleich südlich der Berliner Stadtgrenze, ist der erste und immer noch beispielhafte Fall einer feinen und doch bodenständigen Regionalküche. Im letzten Herbst hat sogar der strenge Michelin-Führer ein Lob für „sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten“ herausgerückt, das

er in der ganzen ehemaligen DDR nur dreimal spendiert - preiswert sollte allerdings nicht mit billig verwechselt werden. Das winzige Bistro von Carmen Krüger und Wolfgang Haase ist jedenfalls ein Unikum, das auch eine weite Anfahrt auf jeden Fall lohnt. Neuerdings wird auch im winzigen Garten hinter dem Haus serviert. Ausgezeichnete Weinkarte.

Ausführliche Informationen über Ausflugsaststätten aller Kategorien in Berlin und drumherum enthält das Buch „Garten- und Ausflugslokale“ von Nicole Baum, das jetzt in der „Berlinothek“ des Argon-Verlags erschienen ist. Es ist für 16,80 DM in allen Buchhandlungen und in der Tagesspiegel-Geschäftsstelle Potsdamer Straße 81 - 87 zu haben.



- | | |
|--|---|
| <p>1 Helenenhof
Dorfstr. 66, Tietzow, Tel. 03 32 30 / 317, tägl. 7 bis 24 Uhr. Anfahrt: Autobahn Berlin-Hamburg, Ausfahrt Kremmen ca. 5 km südlich Börnicke, nach Tietzow abbiegen. Auch Hotelzimmer.</p> | <p>6 Ritter zur Linde
Schönfeld, Weesower Str.3, Tel. 03 33 98 / 381, mittwochs bis sonntags 12 bis 22 Uhr. Anfahrt B 158 von Blumberg über Werneuchen, dort links nach Weesow und Schönfeld.</p> |
| <p>2 Preußischer Hof
Liebenwalde, Ortsteil Bischofswerder, Tel. 03 30 54 / 60 261 tägl. 11 bis 23 Uhr, von Ortsmitte Liebenwalde Richtung Löwenberg, nach ca. 1 km rechts nach Bischofswerder. Auch Hotelzimmer.</p> | <p>7 Gasthaus am Weiher
Freudenberg, Dorfstr. 16, Tel 03 33 451 / 62 29, dienstags bis freitags ab 17.30 Uhr, Wochenende ab 11.30 Uhr. Anfahrt B 158 über Werneuchen bis Tiefensee, dort Richtung Eberswalde abbiegen, nach ca. 2 km links nach Freudenberg.</p> |
| <p>3 Seebadrestaurant Kremmener Luch
Kremmen, Seeweg, Tel. 03 30 55 / 70 356, tägl. 10 bis 24 Uhr, warme Küche 11.30 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr, Zufahrt ist ausgeschildert.</p> | <p>8 Aalhof
Hauptstr. 18, Groß Schauen, Tel. 02 336 / 78 29 81, tägl. 9 bis 22 Uhr. Vom Bahnhof Storkow auch zu Fuß erreichbar (ca. 1,5 km)</p> |
| <p>4 Schloß Dammsmühle
Schönwalde, Tel. 03 30 56 / 82 469, tägl. 11.30 bis 22 Uhr, Die Zufahrt von Mühlenbeck oder Schönwalde ist ausgeschildert. Auch Hotelzimmer.</p> | <p>9 Seegarten Grünheide
Schlangenluch 16, Grünheide, Tel. 03 362 / 61 29, tägl. 12 bis 24 Uhr, warme Küche bis 22 Uhr. Auch Hotelzimmer.</p> |
| <p>5 Gut Sarnow
Groß Schönebeck, Ortsteil Sarnow, Tel. 03 33 93 / 64151, tägl. außer montags von 11.30 bis 22 Uhr, Anfahrt über Autobahn Berlin-Prenzlau, Ausfahrt Finowfurt, dort beschildert. Auch Hotelzimmer.</p> | <p>10 C + W Gourmet
Bahnhofstr. 9, Eichwalde, Tel. 030 / 67 58 423, mittwochs bis sonnabends ab 19 Uhr, sonntags 12 bis 15 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr.</p> |