

Landpartie

Rad fahren, wandern, paddeln - ein Ausflug ins Umland endet oft bei zerkochten Kartoffeln und trockenem Fisch. Das muss nicht sein. Es gibt schön gelegene Gasthäuser, in denen man gut und gerne isst. Sieben ganz persönliche Empfehlungen

47 KILOMETER

Gasthof Zur Linde in Wildenbruch

Es klingt etwas altmodisch, beim Trinken das Glas zu heben und „Zum Wohlsein“ zu sagen, doch eigentlich ist das ja das Ziel des Lebens, das Wohlsein, weshalb dieser Gasthof einen irreführenden Namen hat, er heißt Zur Linde, weil sich die Wirtsleute nicht trauen würden, Zum Wohlsein an ihr Haus zu schreiben (was völlig berechtigt wäre), nur ist in diesem Fall die Linde auch etwas verwirrend, denn wer im ausladenden Garten sitzt und tafelt, der schaut auf eine hochgewachsene Kastanie. Egal.

Idealerweise kauen auf der Wiese nebenan ein paar Schafe, Pferde wiehern, Insekten summen, die Sonne wärmt. Appetit? Hunger gar?

Unbedingt. Denn wer hier herausfährt an den Seddiner See, der sollte ihn zuerst einmal zu Fuß umrunden, im Uhrzeigersinn, in gut zwei Stunden ist das zu schaffen. Vom Gasthof, der neben einer hübschen Feldsteinkirche steht, ist es nicht weit zum Seeufer mit einer kleinen Badestelle (1. Stopp), weiter dann, irgendwann kommen Häuser, und in einem davon servieren sie auf der Terrasse (2. Stopp, feiner Seeblick) einwandfreien Blechkuchen, man wundert sich beim Spazieren, warum manche Brandenburger ihre Dachziegel glasieren wie koreanische Klöster, während auf der anderen Uferseite der eine oder andere Bootssteg (3. Stopp) zum Hinsetzen einlädt und dazu, dumm aufs Wasser zu starren (Meditation), zusammen mit Sumpfschildkröte und Schwarzstorch.

Jetzt aber grummelt schon der Magen, da taucht die Rettung auf in Form des würdigen Gasthofs (4. Stopp), und nun aber Warnung: Die Speisekarte der Linde macht einen verrückt. Zu viele verlockende Sachen. Kaninchen vom Nachbarstall, Wildsülze, Rindsroulade, Lammhaxe, dort noch ein Teltower Rübchen, marinierte Ochsenbrust..., so oft kann einer gar nicht um den See wandern, um das alles zu verdauen. Und Warnung auch vor der Weinkarte, weil: rekordverdächtig viele feine Tropfen drauf.

Also bitte, zum Wohlsein, und nun wieder runter zum See (5. Stopp), in den Schatten von ein paar Birken und ein Schläfchen gemacht. Ja, doch, das braucht's. *not*

— *Kunersdorfer Straße 1, 14552 Wildenbruch, Telefon: 033205 62379, täglich 12-22 Uhr, www.zurlinde-wildenbruch.de.*

125 KILOMETER

Der Goldene Hahn in Finsterwalde

Der Berliner auf Landpartie fährt gern weit, sofern das Ziel es wert ist. Aber nun gleich nach Finsterwalde? „Doch, ja, gerade, sofort!“, halte ich den Skeptikern entgegen, Stammgäste wissen sowieso Bescheid. Denn die Küche Frank Schreibers im „Goldenen Hahn“, dem äußerlich sehr bescheidenen ersten Haus am Platze, hat sich über die Jahre in kaum glaublicher Weise gesteigert.

Er ist ein Kartoffelvirtuose und Aromenjongleur, kann Fleisch und Fisch braten wie sonst kaum ein anderer zwischen Berlin und Leipzig, und aus der harten Schule einer berühmt-berüchtigten Berliner Ausbilderin hat er die Erkenntnis mitgebracht, dass alle Kochkunst nichts bringt, wenn das Ergebnis nach nichts aussieht. Also richtet er alles her wie für eine Ausstellung, über den Desserts vor allem erheben sich funkelnde Zuckergespinnste und Gebäcknetze - aber die Sachen schmecken vor allem hervorragend. Lachstatar und Lachskaviar als Insel in einem fluffigen Bärlauch-Ziegenkäse-Süppchen, Zanderfilet gebraten auf Nudelblättern mit Safransauce, Rinderfilet mit Morchelsauce auf Kartoffelravioli, Erdbeer-Quarkschaum mit Balsamico-Eis und Olivenöl-Erdbeersalat lassen keinen Wunsch offen, und die bescheidenen Preise gleichen die Reisekosten aus.

Scheint die Sonne, sitzen die Gäste im wunderbar von Weinlaub umrankten Innenhof, aber auch das Restaurant drinnen verursacht längst keine stilbedingten Bauchschmerzen mehr. Kaum zu glauben, dass das die Jahre überlebt hat. Und auf welchem Niveau! *bm*

— *Bahnhofstr. 3, Finsterwalde, Telefon: 03531 2214, außer Montag täglich von 1130-22 Uhr, sonntags nur Mittagstisch.*

44 KILOMETER

Das Landhaus zu Stücken

Das Erste, was man sieht, ist das Dirndl. Hellblaues Leinen, an der Taille ziemlich ausgestellt und mit üppigen Bordüren verziert, darunter eine weiße Rüschenbluse mit halblangem Ärmel. Die Wirtin vom „Landhaus zu Stücken“ ist wahrscheinlich die einzige Brandenburgerin, die so etwas anzieht. Die Einheimischen, die ihr Restaurant am Wochenende durchaus zu schätzen wissen, tragen lieber Trainingsjacken, was vor der gelb

getünchten Raufasertapete und den vielen Strohgestecken im Landhaus ziemlich lustig aussieht, zumal auch Nasen- und Ohrenpiercings bei der brandenburgischen Jugend immer noch sehr beliebt sind. Die anderen Gäste kommen vom Wandern, oder sie sind auf der Durchreise in dieses schöne, im Wesentlichen aus einer Kirche und zwei Bauernhöfen bestehende Dörfchen geraten.

Denn das Landhaus zu Stücken ist eines der wenigen Lokale zwischen Potsdam und Luckenwalde, wo mit Anspruch gekocht wird. Die Wildconsomme kommt garantiert nicht aus der Tüte, die Salatkräuter stammen aus dem eigenen Garten und das Fleisch von den Bauern und Jägern aus der Nachbarschaft. Leider vertraut der Koch nicht immer auf das, was er hat: sehr gute Zutaten. Wildfleischgeschnetzeltes wird mit in Röschenform frittiertem Kartoffelpüree dekoriert, feine Frischlingsnüsse von zerbratenen Tomaten in Bacon-Speck drangsaliert. Macht aber nichts. Das Beste steht hier sowieso nicht auf der Karte, sondern auf einem kleinen Tisch im Vorraum: frische Eier vom Bauern und Gläser mit selbst gemachter, köstlichster Wildschweinleberwurst. Unbedingt mitnehmen!

— *Stückener Dorfstraße 6, Michendorf Telefon: 033204 61050, täglich ab 12 Uhr.*

42 KILOMETER

Alte Försterei in Potsdam

Das Bayrische Haus liegt versteckt wie ein Osterei, mitten im Wildpark. Wenn man aus dem Auto aussteigt, ist der Duft des Waldes überwältigend, man fühlt sich gleich unendlich weit weg von der tosenden Großstadtwelt. Dabei serviert das Haus in dem mit einem Stern gekrönten Restaurant zivilisatorische Errungenschaften wie die Dorade rose mit Safrangraupen und Chorizo.

In der in zartblauen Tönen gehaltenen Elisenstube wird bodenständiger und österreichisch inspiriert gekocht, zum Beispiel Saiblingsfilet mit Kürbiskraut und Erdäpfelnocken oder Kaiserschmarrn mit Rumeis. Am aller schönsten ist es auf der Terrasse, wo man in bequemen Stühlen auf eine von Wald umgebene Lichtung blickt. Bei schönem Wetter bekommt man dort mittags und sonntags und montags auch abends die Elisenküche, an den anderen Abenden die Gourmetkreationen.

An diesem Osterwochenende eröffnet außerdem die aufwändig restaurierte „Alte Försterei“ am Südtor des Wildparks, direkt am Anfang der von Laternen gesäumten Straße, die 800 Meter durch den Wald zum eigentlichen Bayrischen Haus führt, in dem sich auch ein Relais & Chateau angeschlossenes Hotel befindet. Friedrich Wilhelm IV. hatte das Haus für seine Frau Elisabeth gebaut, eine bayerische Prinzessin, die er als 17-jährige Tochter des bayerischen Königs Maximilian I. kennen gelernt hatte und die in Preußen unter schrecklichem Heimweh litt. Auch das Försterei-Ensemble ließ er von seinem Architekten Ludwig Persius bauen. Dort wurden zum Teil originale Wandbeläge wieder freigelegt.

Innen sitzt man auf grünen Bänken und Stühlen, draußen entweder unter freiem Himmel oder unter einem Regendach. Es gibt Pizzen für unter fünf Euro, kleine Salate und Hirschragout mit Rotkohl und Spätzle. Aus dem Bayrischen Haus ist also gewissermaßen ein dreischichtiges Ei geworden, innen auf der Gourmet-Ebene eher im Fa-berge-Stil, außen familienfreundlich ä la Kinderüberraschung.

— *Alte Försterei im Hotel Bayrisches Haus, Im Wildpark 1, 14471 Potsdam, Telefon: 033155050, Mi.-So. 12-22 Uhr.*

41 KILOMETER

Restaurant Seegarten in Grünheide

Dass Grünheide am Peetzsee einst ein beliebter Sommerfrische-Ort war, sieht man noch heute. Alte Villen säumen den See. Eine von ihnen gehörte dem Verleger Ernst Rowohlt, bis er emigrieren musste; auch Georg Kaiser lebte hier, Hauptmann, Brecht oder Ernst Toller kamen zur Erholung. Das Hotel und Restaurant Seegarten, etwas versteckt im Grünen gelegen, ist ebenfalls in einer alten Villa untergebracht.

Das Gebäude bildet die wechselvolle Geschichte des Ortes ab: Das Haus mit dem Türmchen diente als Magazin und Tante-Emma-Laden, später machte die SED daraus ein Austauschobjekt - die Funktionäre der westdeutschen DKP sollten hier etwas über den real existierenden Sozialismus erfahren.

Nach real existierendem Sozialismus sieht auch noch der Hotelanbau aus, der italienische Betreiber hat dem alten Ost-Charme schließlich italienische Gediegenheit in Form von dunklem Holz und Aquarium entgegengesetzt. Trotzdem sitzt und isst man hier sehr gut, die Küche ist ordentlich bis gehoben. Besonders zu empfehlen sind die Fischgerichte, das gebratene Welsfilet mit gedünsteten Zwiebeln und Äpfeln überzeugte etwa durch eine feine, herb-süße Note. Das Restaurant hat zudem eine schöne Terrasse mit angrenzender Wiese, die bis hinunter zum See führt. Dort legen auch die Ausflugsschiffe an.

— *Am Schlangenhuch 12, Grünheide, Telefon: 03362 79600, Restaurant täglich von 1130-2130 Uhr.*

75 KILOMETER

Das Fischhaus in Wendisch Rietz

Schon die Anfahrt war ein Erlebnis: Sie hat gedauert, aber das ist ja auch der Sinn eines Ausflugs aufs Land - sich verfahren, verlieren, Spuren suchen. So stehen wir in Wendisch Rietz auf dem betonierte Parkplatz eines Supermarktes und fragen (inzwischen mehr als hungrig, ja, bereits kreislaufschwach) einen Brandenburger nach dem Weg zum Fischhaus Gödicke. „Ach“, sagt der Brandenburger, „da seht Ihr mal! Wendisch Rietz ist flächenmäßig so groß wie Berlin, nur mit weniger Einwohnern.“

Wir müssen nach Wendisch Rietz Siedlung kurven. Das Örtchen liegt malerisch am Glubigsee (nahe Scharmützelsee, also nahe Wellness-Topadresse Bad Saarow). Und hier befindet sich auch das reetgedeckte Fischhaus, welches wir mit wackligen Knien betreten. Der dritte Schritt führt einen auf ein im Boden eingelassenes Aquarium, in dem Hummer mit zusammengebundenen Scheren auf das Jüngste Gericht warten. Wir haben mehr Glück und bekommen einen schönen kleinen Tisch mit Seeblick.

Es gibt superfruchtigen, gut gekühlten Prosecco, der uns die Qualen der Anreise und der Hummer vergessen lässt. Frischen Fisch, so weißfleischig und köstlich mit aromatischen Kräutern gewürzt, dass er beim Essen fast quietscht. Feine Steckerübchen, herzhaftes Sauerkraut.

Eine sehr zuvorkommende Kellnerin und das letzte Licht des Tages, geschluckt vom müden Glubigsee. Wirklich nichts, das wir vermissen würden.

Doch: einen guten Nachtisch. Denn die Panna Cotta enttäuscht; die Birne Helene betritt den Tisch im altmodischen Glitter-Waffel-Kostüm. Ein bisschen aufgeschnittenes Obst mit Ahornsirup, das hätten wir uns nach diesem sehr guten Essen gewünscht.

Im Sommer kann man das Fischhaus Gödicke übrigens auch per Boot erreichen und auf einer riesigen Sonnenterrasse im Strandkorb liegen. Ein tolles Ausflugsziel für alle Feinde des aufgesetzten Landhauscharmes. Und wer es partout nicht mehr in die Stadt zurück schafft: Das Fischhaus Gödicke vermietet Zimmer. *om*
— *Am kleinen Glubigsee 31, Wendisch Rietz, Telefon: 033679 75073, täglich von 11-22 Uhr.*

80 KILOMETER

Die Brennerei in Neuhardenberg

Die anderthalb Stunden bis Neuhardenberg fährt man natürlich nicht nur;- weil hier ein wunderbarer Ziegenkäse im Schlafrock aus Seelower Kräuterspeck serviert wird und die Lammuletten so saftig sind, als wollten sie Holger Zurbüggen beeindrucken. Man fährt, um sich in den strengen Gebäuden, die Friedrich Wilhelm III. den Fürsten zu Hardenberg Anfang des 19. Jahrhunderts bei seinem Haus- und Hof-Architekten Schinkel hat bauen lassen, eine Ausstellung, (im Moment „Das Dritte Reich und die Musik“), ein Konzert oder einen Vortrag anzuhören.

Bei gutem Wetter kann man hier in der Nähe auch über die Oder paddeln oder, was das Allerschönste ist, eine Rundwanderung von Neuhardenberg über Wulkow und wieder zurück machen. Nach etwa drei Stunden im erst zart ergrünten Wald steht man mit knurrendem Magen wieder vor dem kasernenartigen Anwesen und begreift, warum der Absolutismus bankrott gehen musste: Die Gesindetraße sind etwa viermal so groß wie das eigentliche Schloss und bieten heute Platz für ein schickes Hotel und drei gute Restaurants.

Die „Orangerie“ kann man für große Feste mieten, im „Lenne“ kann man am Wochenende viel Geld ausgeben, und in der Brennerei gibt es jeden Tag gute, einfache Küche zu sehr fairen Preisen. Dabei ist auch dieser „Landgasthof“ von der Sorte, wo die Fensterknäufe zu den Toilettentürgriffen passen und Stoffservietten so dick sind, dass man sie nicht zerreißen kann. Die Kellner, die am Wochenende auch im „Lenne“ arbeiten, apportieren im Akkordtempo Getränke und Brot und halten sich in ihren Empfehlungen an das, was wirklich empfehlenswert ist. Alle Lammgerichte von der Saisonkarte, die tollen Buletten, saftige Koteletts oder ein rosaroter Braten von der Keule, dazu bunte Salate, in denen sich Blattfarben und -formen bestaunen lassen, die man auf keinem Berliner Markt findet, und ein supersäimiges Bärlauchkartoffelpüree. So endet ein perfekter Tag.

stf

— *Schinkelplatz, Neuhardenberg, Telefon: 033476 600 0, täglich von 11-22 Uhr, im Winter montags geschlossen.*