

## Märkische Küche - auf und ab

### *Von Tisch zu Tisch, Brandenburg-Spezial: Ein gastronomischer Service für Ausflugs-Fans und Reiselustige von Elisabeth Binder und Bernd Matthies*

Wer durch den Spreewald reist und nach gutem Essen sucht, braucht Nerven und eine gußeiserne Verdauung. Denn es ist schon rekordverdächtig, wie der legendäre Fisch- und Wildreichtum dieser Gegend dort draußen mit mehligem Dillpampen zugrundegekleckert und in der Friteuse gedörrt wird. Um so erfreulicher ist es, daß jetzt in der Quark-mit-Leinöl-Idylle **Burg** ein Restaurant zu Höherem fähig scheint. Das Romantik-Hotel **Zur Bleiche** - zudem die weitaus angenehmste Unterkunft dort draußen - orientiert sich zwar an der regionalen Tradition, tut das aber mit viel handwerklichem Geschick. Der Rehrücken im Strudelteig mit Johannisebeeressig-Sauce hätte ebenso wie das Kräuterstüppchen mit Schafsquark jedes besternte. Großstadt-Restaurant geschmückt; ~ das Entenlebermousse wahrscheinlich auch, wenn es uns drei Tage früher serviert worden wäre...

Das ist, leider, alles aus dem Oberspreewald, aber es gibt ja noch den Unterspreewald mit dem Hotel **Zum Grünen Strand der Spree in Schlepzig**. Dort sitzt man nicht nur angenehm in stilechter, unverkitschter Atmosphäre mit schönem Blick in die unverbaubare Spreelandschaft, sondern wird auch recht gut beköstigt. Dennoch hat uns die letzte Kostprobe nicht gerade vom Stuhl gehauen: Fischsuppe, deren Inhalt wahrscheinlich vor Langeweile gestorben war, guter Salat mit Wildschinken und Nüssen, köstlicher Zander mit Kapern und Rahmsauerkraut, Lammrücken mit einer merkwürdig nach Rind schmeckenden Sauce, fade Desserts - es geht hier mächtig auf und ab.

Sicherer ist es zweifellos, die halbe Stunde Fahrt nach **Motzen** zu investieren, wo gehobene Golfer im **Hotel Residenz** ihren ehrlich erworbenen Appetit stillen, aber nicht nur sie. Aus dem ehemaligen Erholungsheim für sozialistische VIPs ist ein elegantes Hotel geworden. Besonders schön ist die Terrasse über dem See, bei kühlem Wetter sitzt man aber auch im Wintergarten ganz gut. Der See inspiriert den Koch zu verschiedenen Fischgerichten. Aber auch die Spargelsaison wird hier kreativer verarbeitet als in den Dorfgasthäusern. Das haben Schlösser nun mal so an sich: Auch der Rittersaal im **Schloßhotel Teupitz** hat seine düsteren Aspekte, wohingegen die Terrasse zwar streckenweise sehr windig, aber dennoch idyllisch ist. Die Küche orientiert sich an einem durchaus verwöhnten, Extravaganzen jedoch scheuenden Geschmack. Hier kommt vieles auf den Tisch, was kurz zuvor noch munter im See herumgeschwommen ist es gibt aber auch Alternativen, zum Beispiel Kalbsrücken mit Beelitzer Stangenspargel.

Eine sichere Bank ist allemal in **Freuden-berg** das **Gasthaus am Weiher** der rührigen Eheleute Hartmut und Annemarie Guy. Während er draußen am Gast den Entertainer gibt, konzentriert sie sich drinnen in der Küche auf Kochbücher, Töpfe und Pfannen. Will sagen: Es ist bewundernswert, wie sie dieses Restaurant von amateurhafter Appetitlichkeit auf verlässliches Profi-Niveau gestemmt haben. Man probiere die authentischen Maultaschen in Brühe oder die Seezungenröllchen in Limonensauce. Gute Desserts, gute Weine.

Gehört der **Helenehof in Tietzow**, draußen im stillen Windschatten der Autobahn, in die Spitzenkategorie? Sagen wir mal: Ja. Zwar war auch in diesem Jahr die havelländische Krebsuppe wieder über Gebühr mehilverseucht, und auch die schnittfesten Saucen sollten nun allmählich mal gegen Rezepturen der Nachkriegszeit ausgetauscht werden. Dennoch war die knusprig gebratene Ente außergewöhnlich lecker, die Lachsforelle saftig auf den Punkt gedünstet, die Beilagen stimmten, und die Desserts - Birnen-Beignets mit Mohnes! - schmeckten sogar über die Maßen köstlich.

Womit wir schon in Werder-Kemnitz wären, wo sich das **Landgasthaus am Golfplatz** sehr wacker hält. Merkwürdigerweise sind es auch hier die Desserts, die qualitativ herausragen, was nicht heißt, daß sonst Ausruhter zu befürchten sind. Das Perlhuhn in Limonensauce war wieder beispielhaft gelungen, die Maultaschen schmeckten gut, der Seeteufel mit Knoblauch-Jus dito, wenn auch auf übervollem Teller etwas unglücklich präsentiert, und die Desserts setzten zum Schluss noch eins drauf.

Im **Schloßhotel Cecilienhof** in Potsdam kann man auf Vorbestellung immer noch die Menüs der Alliierten bekommen. Auf der Tageskarte sind sie allerdings nicht mehr aufgeführt. Nun würde sich eine Speisefolge, die mit Schwalbennestersuppe beginnt und mit Scotch-Whisky-Creme endet, auch ein wenig merkwürdig ausnehmen in der Gesellschaft jener Gerichte, mit denen das Haus an die Spitze des brandenburgischen Gourmetwesens strebt. Ein Tick Perfektionismus fehlt vielleicht noch; so war der Spargel im Brickteig mit Morchelrahm stellenweise wirklich zu dunkel gratiniert. Dagegen war die Edelhochzeit regionaler Spezialitäten - Spargel mit Sauce Hollandaise und Zander mit Champagnersauce - tadellos gelungen, ebenso das Tartar vom Havelzander im Räucherlachsmantel.

### **Bodenständig: Die guten Gasthäuser**

Nun gibt es jenseits der hohen Ansprüche auch noch den schlichten Appetit der nach einem bodenständigen Gasthaus verlangt. Solche Gasthäuser sind fast noch schwerer zu finden, denn es ist allemal billiger, Tiefkühlkost von Hilfskräften in die Friteuse werfen zu lassen. Die einzige gute Adresse in der gastronomischen Diaspora um Neuruppin ist Die **Enklave** im Landhotel **Märkische Höfe in Netzeband**. Gemütlich mit abwechslungsreicher Küche, wenn auch Marken wie der „gebutterte Pfirsich“ und die Sprühsahne auf dem

Dessert offenbar nicht auszurotten sind. Ober so etwas ist der Gasthof **Zur Goldenen Kartoffel in Prötzel** hinaus. Dort gibt es keine Höhenflüge, aber solide gemachte, frische Sachen zu sehr vernünftigen Preisen. Gute Kuchen, frisch gebackenes Brot zum Mitnehmen. Ähnlich, wenn auch vom Küchenkonzept noch etwas simpler: Der **Gasthof Truhe in Langerwisch**. Gute Salate ohne Saucenkleister und Kaninchenfutter, guter Räucherlachs - eine Etappe für den Abstecher in die Beelitzer Spargelregion. Zu den schon traditionellen Adressen dort gehört auch das **Gasthaus zur Linde in Wildenbruch**. Hier setzt man auf regionale Produkte in originellen Kombinationen. Es gibt zum Beispiel Galloway-Gulasch mit Buchweizennudeln oder Gallowayrouladen mit Wirsing und Kartoffelpüree. Den Drang zu Höherem zeigt neuerdings ein Restaurant am Scharmützelsee. Das **Seehotel Waldfrieden in Wendisch Rietz**, in herrlicher Lage über dem Wasser, überrascht mit Rebhuhn und Zicklein und Kalbsnuß in Ingwersauce. Alles wirkt noch ein wenig handgestrickt, aber die Richtung stimmt.

## Von Tisch zu Tisch in Brandenburg

The map shows 22 numbered locations across Brandenburg, with callout boxes for each. A fork and knife icon is in the top right. A vertical note on the right edge reads: 'Quelle: Der Tourismusverband / alle Restaurants sind ohne Ruhetage durchgehend geöffnet. Ausnahmen sind in der Legende angegeben / © Top, PM'.

<b>1 Die Enklave</b> Landhotel Märkische Höfe, Netzeband, Tel. 033934/278	<b>14 Kalimera</b> Großbeeren, Dorfau 9, Tel. 033701/57314	<b>19 Kuriosum</b> Neu Fahrland, Am Rehweg, Dienstag bis Sonntag.
<b>2 Gut Sarnow</b> Groß Schönebeck, Ortsteil Sarnow, Tel. 033393/64151	<b>15 Romantik-Hotel Alte Försterei</b> Kloster Zinna, Markt 7, Tel. 03372/465-0	<b>20 Zur Post</b> Groß Kreuz, Brandenburger Straße 21, Tel. 033207/32206
<b>3 Seebadrestaurant Kremmener Luch</b> Kremmen, Seeweg, Tel. 033055/70356	<b>16 Gasthof Zur Linde</b> Wildenbruch, Kunersdorfer Straße 1, Tel. 033205/2379	<b>21 Dom-Cafe</b> Brandenburg, Burghof 11, Tel. 03381/524327
<b>4 Gasthaus am Weiher</b> Freundenberg, Dorfstraße 16, Tel. 033451/62 29	<b>17 Gasthof Truhe</b> Langerwisch, Straße des Friedens, Tel. 033205/3115	<b>22 Helenenhof</b> Tietzow, Dorfstraße 66, Tel. 033230/317
<b>5 Zur Goldenen Kartoffel</b> Prötzel, Wriezener Straße 11, Tel. 033436/492	<b>18 Schloßrestaurant Cecilienhof</b> Potsdam, Neuer Garten, Tel. 0331/3705180	
<b>6 Parkhotel Schloß Wulkow</b> Wulkow, Tel. 033476/580		
<b>7 Landhaus Bott am Scharmützelsee</b> Bad Saarow, Fr.-Engels-Damm 300, Tel. 033631/2178		
<b>8 Köllnitzer Fischerstuben</b> Groß Schauen, Hauptstraße 19, Tel. 033678/21084		
<b>8 Aalhof</b> Groß Schauen, Hauptstraße 18, Tel. 033678/2981		
<b>9 Seehotel Waldfrieden</b> Wendisch Rietz, Ortsteil Waldfrieden, Tel. 0336789/6090		
<b>10 Zum Grünen Strand der Spree</b> Schleipzig, Dorfstraße 53, Tel. 035472/202		
<b>11 Romantik-Hotel Zur Bleiche</b> Burg/Spreewald, Bleichestraße 16, Tel. 035603/620		
<b>12 Schloßhotel Teupitz</b> Teupitz, Kirchstraße 8, Tel. 033762/47600		
<b>13 Hotel Residenz am Motzener See</b> Motzen, Töpchiner Straße 4, Tel. 033769/850		