

Wenn die Ente blaß und blasser wird..

Kulinarische Abstürze und bedenkliche Pannen

Entgegen landläufigen Vermutungen gehören Verrisse nicht zu den Lieblingsbeschäftigungen eines Restaurantkritikers, weil auch er lieber gut als schlecht ißt. Besonders sauer ist er dann, wenn er widerrufen und alte Empfehlungen einkassieren muß. **Gut Sarnow** draußen in der Schorfheide bei **Groß Schönebeck** ist so ein Fall: In dem einst modern und karg gestylten Glaskasten hängen plötzlich superspießige Plastikblumentöpfe, und vom Band Schwallen tausend ätzende Geigen, und aus der Küche kommt auf vollgestopften Tellern ein Zander mit schwarz angekokelter sog. Kräuterkruste sowie Wildschwein mit einem mißbratenen, offenbar indisch gemeinten Weißkraut. Wären nicht die frischen, gut angemachten Salate und die guten Desserts gewesen, wir würden alle Hoffnung aufgeben.

Ähnlich liegen die Dinge im **Seebadrestaurant Kremmener Luch**. Das hat zwar immer noch die schönste Aussicht weit und breit aber schon ein Blick auf die neue Speisekarte macht deutlich, daß hier der Kniefall dem Autobus-Tourismus vollzogen und besiegelt wurde. Typisch: Es gibt zwar Hauptgerichte ohne Ende, aber statt Vorspeisen praktisch nur noch irgendwelche Salatgebirge. Uns wurden „Hühnerbruststreifen in Dijonsensauce“ serviert, bei denen wir nicht wußten, was erstaunlicher war: das totgekochte, trockene Fleisch oder die mehlig, völlig geschmacksfreie Sauce.

Auch die Renommierbetriebe im Süden haben offenbar ein schlechtes Jahr. Die **Alte Försterei in Kloster Zinna** ist in Berlin schon lange bekannt und beliebt - aber das muß an den behutsam restaurierten Räumen liegen. Die Küche, die wir als recht ordentlich in Erinnerung hatten, schwamm bei unserem letzten Besuch hilflos herum, etwa so wie die Butter auf dem völlig mißbratenen Obstauflauf, der wie heißes Frühstücksmüsli schmeckte. Wir stocherten ratlos in der harten, krümeligen Fischterrine herum, schoben den ungewürzten Frischlingsrücken mit Glibbersauce auf dem Teller herum und fahndeten auch beim Birnenpudding ergebnislos nach Geschmack.

Ach, und auch in **Schloß Wulkow** stimmte bei unserem letzten Besuch kaum etwas. Das Parkhotel bietet immer noch den prächtigsten Rahmen weit und breit, man sitzt in einem stilvollen, geräumigen Saal und hat die Wahl aus einer exzellent sortierten, freundlich kalkulierten Weinkarte. Aber unter dem neuen Chef ist die Küche vom Kurs abgekommen. Zum gebratenen Zander auf Spargel-Kartoffelsalat eine dunkle Sauce - warum nicht? Nur sollte dann nicht alles nach Rinderbraten riechen. Und richtig verklapst kamen wir uns vor, als 15 Minuten später zur Ente (blasse, wabblige Pelle) die gleiche Sauce wiederkam, und das in einem Menü, das die Küche zusammengestellt hatte und nicht etwa wir. Nichtsnutzig aufgebratener Serviettenknödel, trockener Rotkohlstrudel. „Ein kleiner Streifzug durch die Patisserie unseres Hauses“, sagt der Ober bombastisch, als er den einmalig langweilig bestückten Desserteller brachte. Und die Mousse au Chocolat war so ungenießbar fett, daß wir jeden Moment mit dem Absturz des Tellers in den Keller rechneten.