

# Wo der Hackbraten unter Denkmalschutz steht

*Blechkuchen, Spargel und Preiselbeerbirne: Regionales und Überregionales, ländlich-sittlich angerichtet in Restaurants zwischen Potsdam und Bad Saarow*

## VON ELISABETH BINDER

Sind die Rapsfelder wirklich leuchtender geworden über die Jahre? Manchem Pionierziel jenes ersten Sommers nach der Wende haftet inzwischen die souveräne Ausstrahlung eines vertrauten Landpartieziels an. „Regionale Küche, modern interpretiert“ lautet ein verbreitetes Motto, das leider auch Anlass zur Skepsis gibt. Oft heißt es nichts weiter, als dass Rindsroulade und Sauerbraten statt mit Dosengemüse mit frischen Möhren und Bohnen auf den Tisch kommen.

Zur modernen Interpretation gehört zu dieser Jahreszeit natürlich unbedingt der Dialog von grünem und weißem Spargel. Die *Brennerei* in Schloss Neuhardenberg bietet auch Kartoffel-Spargelsalat. Allerdings nicht nach 14 Uhr, da gibt es nur noch Kuchen und gemischten Salat mit Shrimps.

Glücklich einige Häuser, die sich mit viel Charme ein Stammpublikum herangezogen haben wie die *Residenz* in Motzen. Von Anfang an hat man sich auf eine durchaus gehobene, aber nicht abgehobene Küche konzentriert, ein kluger Schachzug in einer Region, wo die Sterne oft genug von den Wolken saisonaler Unwägbarkeiten verdüstert werden. Zu Krebsuppe mit Hechtklößchen, Zander auf Graupen-Wurzelrisotto und Grand-Marnier-Parfait gibt es den herrlichen Ausblick über den See und auf den langsam wachsenden Skulpturengarten.

In die Charme-Liga gehört auch das *Schilfhaus* in Wendisch Rietz, das uns früh auffiel durch eine besonders glühende Fan-Lobby. Inzwischen steht es nicht mehr allein auf weiter Flur, sondern inmitten bunter dänischer Ferienhäuschen. Über dem lauschigen Garten und dem Innenraum mit seiner Puppenstubenaura liegt die Gediegenheit einer arrivierten Ausflugsinstitution, in der jetzt, na klar, Spargel zur Lachsforelle, zur Hähnchenbrust und zum Zander serviert wird.

Aus dem ehemaligen Kempinski-Hotel in Bad Saarow ist vor anderthalb Jahren das *Palmerston Golf Resort* geworden, ein Übergang, der nicht ohne Turbulenzen abgelaufen sein kann, denn immer wieder meldeten sich Leser mit Einwänden. Im etwas steiferen „Lakeside“ protzt die Karte mit einer Steinbutt-Tasche auf sautierten Glasnudeln oder gefüllter Perlhühnbrust mit Pfeffersauce an Zitronengrassrisotto. Mein Favorit ist nach wie vor das direkt am See gelegene Restaurant *Windrose*, das inzwischen mehr auf elegant getrimmt wurde und sich passend zum Ausblick eine umfangreichere mediterran inspirierte Karte zugelegt hat. Warum der Spargel hier wie in anderen Restaurants immer so al dente bis knackig serviert wird, wird mir ein Rätsel bleiben.

Genauso wird er auch im *Kavalierhaus* in Caputh serviert. Das hübsche und lichte Wintergartenrestaurant neben dem restaurierten Schloss ist mit knapp drei Monaten noch zu jung, um ernsthaft in der Charme-Liga mitspielen zu können, zum Mitglied der Vernunft-

**Restaurants im Land Brandenburg**

**1** Seeschlösschen, Am Schloss Wustrau-Altfriesack, Tel. 033925 / 8803

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

**3** Von Hövel im bbw-Bildungszentrum, Hubertusstock 1, Joachimsthal, Tel. 033363 / 50906

**4** Seepark-Kurhotel, Kirchstr. 10, Wandlitz, Tel. 033397 / 75-0

**5** Gasthaus am Weiher, Dorfstr. 16, Freudenberg, Tel. 033451 / 6229

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

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

**8** Alte Schule, Kolpiner Str. 2, Reichenwalde, Tel. 033631 / 59464

**9** Windspiel Schloss Hubertushöhe, Robert-Koch-Str. 1, Storkow, Tel. 033678 / 43-0

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

**11** Zur Bleiche, Bleichestr. 16, Burg / Spreewald, Tel. 035603 / 620

**12** Schreibers Goldener Hahn, Bahnhofstr. 3, Finsterwalde, Tel. 03531 / 2214

**13** Vierterhof, Haag 20, Luckenwalde, Tel. 033731 / 62680

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

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

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

**17** Fährhaus Caputh, Straße der Einheit 88 Caputh, Tel. 033209 / 780

**17** Kavalierhaus im Schlosspark, Lindenstraße 60, Caputh, Tel. 033209 / 84630

**17** Friedrich Wilhelm im Bayrischen Haus, Im Wildpark 1, Potsdam, Tel. 0331 / 5505-0

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

Tsp / PM

Equipe wollen wir es hiermit schon ernennen. Jeweils ein Zander- und ein Schweinefilet und zwei Kalbsmedaillons ergänzen die Spargelkarte-Karte. Im schönen Garten schmeckt das im Frühjahr besonders gut, und Minimalismus ist eher besser als die Vermählung von altmodisch und neumodisch unter dem Deckmantel der Regionalität.

Die *Linde* in Wildenbruch bietet seit Jahren eine gebremst moderne Variante regionaler Küche an, ihre Stärke liegt in der besonderen Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten. Zur Zeit gibt es außer Spargel Maischolle mit Gurkengemüse oder Maibockbraten mit Buttergemüse. Spargel schmeckt bekanntlich am besten dort, wo er herkommt, deswegen gilt wahrscheinlich auch die *Alte Brauerei* in Beelitz seit Jahren als kultig, obwohl es dort Semmelbrösel oder Spargelsauce gibt und keine dickflüssigen Luxuszutaten.

Das *Alte Fährhaus* in Caputh hat seinen Platz in der Charme- und Kult-Liga ehrenhalber, besonders seit man draußen am Wasser sitzen kann. Der Geruch von Hackbraten und Mischgemüse, der seit vielen Jahren in der Glasveranda hängt, steht wahrscheinlich unter Denkmalschutz und ist schon allein deshalb nicht mehr zu tadeln. Mit einer behutsamen Modernisierung ließen sich hier noch viele Funken schlagen.

In Potsdam hat der Cecilienhof Konkurrenz bekommen in Gestalt des umgebauten *Bayrischen Hauses*, das am Sonntag auf der Seite „Essen und Trinken“ ausführlich rezensiert wird. Im Hofgarten von Cecilienhof bekommen Touristen Eisbeinwürstchen mit Kümmel, dazu einen ziemlich heftigen Kartoffelsalat. Im Schlossrestaurant geht es mit Krustenterravioli und Gänseleber auf Brioche nach wie vor ambitioniert zu, wobei Leserreaktionen auf ziemliche Formschwankungen schließen lassen. Ein stilistischer Ausrutscher ist die mediterrane Gemüsevorspeise mit Schafskäse, auch wenn vom Schafskäse reichlich ausgeteilt wird. Der grobschlächtige Triumph, mit dem uns Reservierungswünsche immer wieder abgeschlagen wurden mit dem Hinweis auf Hochzeiten und andere Familienfeiern, ist ebenfalls ein Stilmittel, das in dieser Preisklasse eher deplatziert wirkt. Unterdessen versorgt das Restaurant *Zur Historischen Mühle* die Spaziergänger von Sanssouci mit den tausendfach bewährten Mövenpickspezialitäten. Solange die Sterne in diesem mit Agrarprodukten so gesegneten Lande nicht vom Himmel regnen, hat eben auch die systematische Interpretation regionaler Küche(n) ihre verführerischen Aspekte.