

Berliner Morgenpost

07.05.2011

Druckauflage: 166.114

Für ein Hakengeld kommt der Fisch in die Pfanne

Teil sieben der Serie über Restaurants des Berliner Umlands

■ VON KIRSTEN SCHIEKIERA

Paddler liebten die Gegend um den Ruppiner See schon immer. Allmählich entwickelt sich die Gegend aber auch zu einem beliebten Ausflugsziel der Hauptstadt. Die gefällige Seenlandschaft lockt und die Tatsache, dass sich die Gegend gastronomisch in den vergangenen Jahren enorm entwickelt hat. Eine gute Stunde von Berlin entfernt, im Hotel Resort Mark Brandenburg, liegt das kulinarische Reich von Dirk Bismark. Nach Aufenthalt in Hamburg und auf Sylt kehrte er vor gut zwei Jahren in seine Heimatstadt zurück. Seitdem hat die Küche des Hotels, das von den Gästen für seinen großzügigen Wellnessbereich und die Lage am Ruppiner See geschätzt wird, spürbar an Profil gewonnen.

Als „international mit extremen, alt-deutschen Einflüssen“, beschreibt Bismark seinen Kochstil. In der „Seewirtschaft“ gibt er sich verhältnismäßig zahm und kombiniert im Frühjahr Spargel mit Wiener Schnitzel (19,90 Euro) oder mit Pommerschem Rinderfilet (22,90 Euro). Im Gourmet-Restaurant „Parzifal“ dagegen dreht der Küchenchef richtig auf und serviert Milchferkel, schottischen Biolachs oder Seehecht mit außergewöhnlichen Kräutersorten wie Sakura-Kresse, „salzigem Finger“ oder „vegetarischer Auster“.



Malerischer Anblick, gute Küche: Die Seelodge im Kremmener Luch PROMO

Bürgermeisterstück mit Rucolasalat in Zwiebelvinaigrette, als Hauptgang einen Pot au feu vom Steinbutt, Lachs und Loup de Mer auf Fenchel-Orangen-Lasagne: Das Menü kostet 39,99 Euro. Bei Sonnenschein sitzt man auf der Terrasse oder im Schlosspark, ansonsten lässt man sich in weiche Sofas im Kaminzimmer sinken. Beliebt ist diese Ecke des Schlosses vor allem für eine Kaffeepause mit wechselnden Blechkuchen und Tor-

Gutshausküche auf Schloss Ziethen

Auch Kremmen hat mehr zu bieten als die gleichnamige Autobahnausfahrt. Erster Anlaufpunkt ist der Ortsteil Groß-Ziethen, in dem das alte märkische Herrenhaus Schloss Ziethen steht. Dessen Kellergewölbe, in dem heute Weinproben stattfinden, wurde bereits im 14. Jahrhundert errichtet. Im Restaurant „Orangerie“, das bereits im Gault Millau Erwähnung fand, verwöhnen die Küchenchefs Holger von Bahder und Michael Wursach die Ausflugs- und Hotelgäste. „Brandenburger Herrenhausküche“ nennen sie ihren Kochstil, der an Köstlichkeiten längst vergangener Zeiten und an die klassische Gutshausküche erinnern will. Und so liest sich die Speisekarte gefällig und konventionell: Havelzander, Rinderconsommé, geschmorter Schuler und Topfennudeln.

Für Überraschungseffekte sorgen Beilagen wie die Vanille-Kirschtomaten und die marinierten Landgurken zur Fischterrine. Alle zwei Monate wechseln die Vier-Gänge-Menüs: In April und Mai gibt es etwa als Vorspeise ein gebeiztes

tenspezialitäten. Angeboten werden etwa ostpreußische Glumstorte, Käsekuchen mit Rum, dunkle Ziethener Herrentorte und die Kreation „Lady Ziethen“, eine Kokos-Mango-Torte.

Gastlichkeit auf Pfählen

Eine lange Tradition hat auch die „Seelodge“, die einige Kilometer weiter im Naturschutzgebiet Kremmener Luch beheimatet ist. Bereits in den 30er-Jahren entstand dort ein Freibad mit Strandhalle und Restaurant. Vor dem Hotel-Restaurant, das auf hölzernen Pfählen im Wasser steht, weht eine kanadische Flagge. „Als wir das Gebäude bei einer Paddeltour zum ersten Mal sahen, fühlte ich mich sofort an meine Kanadareisen erinnert“, sagt Sven Brandenburg. Gemeinsam mit seinem Bruder und einem Geschäftspartner hat er vor fünf Jahren das Objekt nach einer Zwangsversteigerung erworben und gründlich umgestaltet. Kein Zimmer gleicht dem anderen, allen ist jedoch ein wilder afrikanisch-rustikaler Stilmix eigen. Von der Terrasse aus genießen Gäste den großartigen Blick auf den von Schilf umgebenen See. Die Atmosphäre ist urig und kinderfreundlich, die Preise sind moderat.

Die jungen Küchenchefs Christian Haferkorn und René Donat bereiten vorwiegend regionale Produkte zu, hin und wieder kommen allerdings auch Exoten in Gestalt von Springbocksteaks und Hummern auf die Teller. Berliner Gäste schätzen das große Barbecue-Buffer (16,90 Euro), das immer mittwochs stattfindet. Für das sonntägliche Brunchbuffet (19,90 Euro) sollte man unbedingt reservieren. Den echten Naturburschen unter den Gästen bietet die Seelodge einen besonderen Service: Selbst gefangene Fische aus dem See werden vom Küchenchef gegen ein so genanntes „Hakengeld“ zubereitet.



Resort Mark Brandenburg An der Seepromenade 20, 16816 Neuruppin, Seewirtschaft täglich 11–22 Uhr, Parzifal täglich 18–22 Uhr, ☎ 03391-403 50, www.resort-mark-brandenburg.de

Schloss Ziethen Alte Dorfstraße 33, 16766 Kremmen, ☎ 033 055 950, Orangerie tgl. 12–21 Uhr, www.schlossziethen.de

Seelodge Zum See 4a, 16766 Kremmen, ☎ 033 055 220 80, tgl. 12–22Uhr, sonntags ab 10 Uhr, www.seelodge.de