

Auf zur Landpartie

Feine Familien brachen früher regelmäßig zu einer Landpartie auf. Wer heute an einem sonnigen Wochenende den Ausflug an einen der Brandenburger Seen wagt, wird feststellen, dass Landpartien auch heute noch sehr „en vogue“ sind.

Besonders im Frühling und Sommer werden die Berlin-nahen Gebiete geradezu von Ausflüglern überfallen, während die Innenstadt-Gastronomie verwaist. Dabei ist genau jetzt die richtige Zeit, vor der großen Ausflugssaison auf Entdeckungsreise durch Brandenburg zu streifen. Ein solches Ziel, das sich zu entdecken lohnt, ist die auf Pfählen direkt in die „Perle im Rhinluch“, besser bekannt als Kremmener See, gebaute SeeLodge. Hier sorgen Gastgeberin Anja Mikolajczak und der neue Küchenchef Carsten Herber für eine wohnliche, familiäre Atmosphäre. Herber ist seit Anfang Februar Chef über die rund 100 Plätze im Restaurant, die im Sommer durch weitere 90 Sitzgelegenheiten auf der Seeterrasse ergänzt werden. Seine Standard-Speisekarte ist klein gehalten, bietet dafür aber gute Qualität zu hervorragenden Preisen. So ist das Filet des aus der Region

stammenden Zanders auf der Haut gebraten, die schön kross wird und das schöne Fleisch vor dem Austrocknen schützt. Dazu werden Holunderschaum, Rahmsauerkraut und gestampfte Kartoffeln aus dem Fläming gereicht. Auch das „rosa gebratene Roastbeef in Wisenheu gegart“ ist zart und schmackhaft, wobei die dazu gereichten Speckbohnen mit Kartoffelgratin und Petersiliensauce etwas zu deftig geraten sind. Wunderbar schmackhaft und feinfühlig ist dagegen die Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und Croûtons geraten. Den roten Faden zwischen Gastronomie und dem Konzept der SeeLodge, die über zwei Suiten sowie vier riesige Hotel-Appartments mit Blick auf den See verfügt, zeigen die „Lodge-Wochen“. Ausflüge in die Welt der Lodges von Kanada, Südafrika und Australien sorgen hier vorerst bis zum 15. März für eine kulinarische Reise um die Welt. Empfehlenswert sind auch die unschlagbar günstigen Top-Weine. Ganz regionalen Genuß verspricht das „Hakengeld“: selbst gefangene Fische werden von der Küche frisch zubereitet. Ich wünsche guten Appetit.

Ihr David Eckel

