

# Berliner Brüder eröffnen Seelodge im Landhausstil

Ein „kulinarischer Leuchtturm“ auf 64 Pfählen im reizvollen Kremmener Luch

■ Von Mathias Stengel

Das Berliner Umland gilt nicht unbedingt als Schlaraffenland für Gourmets. Nur wenige kulinarische Leuchttürme zählen zu den Juwelen der märkischen Tafel.

## Kremmen

Die wenigen Spitzenköche waren bislang nahezu ausschließlich in und um Potsdam und südlich der Hauptstadt anzutreffen. Der Norden und Osten galt weitgehend als kulinarische Diaspora. Als neues Zentrum märkischer Gastlichkeit mausert sich nur 35 Autominuten von der Berliner Stadtgrenze entfernt dort das Rhinluch, wo neben der „Orangerie“ in Groß Ziethen



Eine historische Aufnahme der Seelodge in Kremmen

FOTOS: PROMO



So sieht das Haus nach dem Umbau im Jahr 2006 heute aus

und dem „Seeschlösschen“ in Wustrau seit Juli die gemütliche „Seelodge“ in Kremmen mit verheißungsvoller Gastronomie aufwartet.

Inmitten des landschaftlich reizvollen Kremmener Luchs haben die Berliner Brüder und Werbeexperten Olaf und Sven Brandenburg auf einer ihrer zahlreichen Paddeltouren das einzigartige Kleinod auf 64 Pfählen im Kremmener See – mit der längsten Seebrücke Brandenburgs (knapp 100 Meter lang) – entdeckt. Eine Liebe auf den ersten Blick, die sie nicht mehr losließ. Gemeinsam mit Ex-Polo-Spieler Ingo Pyko erwarben sie im Frühjahr 2006 das Objekt und bauten es zu einem Wohlfühl-Restaurant im gemütlich-kanadischen Landhausstil um. Mit besonderem Charme und pfiffigen Ideen haben die Eigentümer das Stelzenhaus im Wasser

mit mehr als 60 Jahre alter Tradition an dieser Stelle zu einem attraktiven Anziehungspunkt für Einheimische und Berliner Ausflügler gemacht. Neben der angrenzenden Badestelle, dem Bootsverleih für Ruder- und Paddelboote haben auch zwei sehenswerte Schiffsoldtimer an der Seebrücke festgemacht: ein skandinavischer Krabbenkutter von 1956 und der aufwendig restaurierter Backdecker „Jumbo“ von 1935, mit dem einst schon Filmstar Hildgard Knief andernorts in See stach.

Die ersten Bewährungsproben hat das Restaurant-Team der Seelodge um den erfahrenen Berliner Gastronomen Joe Akpolat, der das „Kitano“ an der Boxhagener Straße in Friedrichshain betreibt, bravurös bestanden. Zu verdanken ist das sicher auch dem Können und der Kreativität des Teams um Küchenchef Jörg Bahmann. Denn was der auf die Karte gesetzt hat und in beachtlicher Qualität auf den Tisch bringt, hat deutlich Gourmet-Niveau. Doch seine Küche bleibt bei allem Anspruch regional und saisonal ausgerichtet. Außergewöhnlich etwa die Kreation „Forelle im Heu“, wo der Fisch mit getrocknetem Gras innen befüllt und außen umwickelt wird, bevor er mit einem Glas Wein im Bratschlauch gart. Mit Petersilienkartoffeln eine Köstlichkeit, die mit 12,60 Euro fair kalkuliert ist – wie alle Hauptgerichte, die allesamt deutlich unter 20 Euro angeboten werden.

## Steak vom Ziegenfleisch

Als weitere Extravaganz findet sich noch Steak vom Ziegenfleisch (16,20 Euro) auf der umfangreichen Karte, auf der für jeden Geschmack etwas Passendes dabei sein dürfte. Wenn nicht, gibt es auch noch die Möglichkeit, für ein geringes „Hakengeld“ zuvor im See gefangene Fische in der Lodge-Küche zubereiten lassen, um anschließend im Restaurant oder auf der Terrasse das außergewöhnliche Gastro-Naturerlebnis genießen zu können.

Für die Leser der Berliner Morgenpost haben die Betreiber der Seelodge ein Kennenlern-Angebot aufgelegt. An den kommenden fünf Sonntagen (30.9., 7., 14., 21., 28.10.) können Sie den umfangreichen Brunch für 8 statt regulär 15,90 Euro pro Person (inklusive Kaffee, Tee und alkoholfreier Getränke) genießen.

Seelodge, Am Seeweg 4a,  
16766 Kremmen, Di.–So. 11–21 Uhr  
☎ 03 30 55-220 80. [www.seelodge.de](http://www.seelodge.de)