

VON TISCH ZU TISCH

## Alte Schule

### **Ausflug nach Mecklenburg-Vorpommern**

In Sommern wie diesem legt sich Berlin gern noch ein paar weitere Bezirke zu, beispielsweise die Ostsee. Hamburger und Berliner Gäste sind es vor allem, die die Gastronomie an der östlichen Ostseeküste und im Hinterland von Meck-Pomm tragen, aber man wird sagen dürfen, dass sie das nur selten wegen vorzüglicher Qualität tun. Darunter leiden dann wieder die guten Köche, die kein Publikum finden – und so weiter... Diese Köche liegen mir besonders am Herzen, und deshalb war ich besorgt, als Florian Löffler die „Alte Schule“ in Fürstenhagen in der Feldberger Seenlandschaft, gleich hinter der Grenze nach Brandenburg, verließ – wo sollte dort nochmal ein so guter Koch herkommen?

Nun kocht dort Daniel Schmidthaler, der vorher weitgehend unbemerkt in Templin tätig war, und er macht es sogar noch besser. Nicht ganz so lässig, dafür feiner, kontrastreicher, moderner. Wenn es etwas Schöneres geben sollte, als dort im Garten unter dem Kirchturm zu sitzen und marinierte Maränenfilets mit Wassermelone und Passe-Pierre-Algen zu essen oder die Ziegentopfenocken mit Flusskrebse und Wildkräutern oder die Lausitzer Taube mit Pfifferlingen oder das Hackepeter vom Mecklenburger Wild mit schwarzen Nüssen, Aprikosen und Staudensellerie, dann bitte ich um Nachricht.

Unbedingt ratsam ist es, schon wegen der nicht unkomplizierten Anfahrt auch eine Übernachtung in einem der gemütlichen Zimmer einzuplanen und durchs Dorf den Zugang zum verwunschenen Wootensee zu suchen, wo das Haus eine Liegewiese mit Badesteg bereithält. Und wer schon immer mit einer stilvollen Landhochzeit geliebäugelt hat, der findet Standesamt, Festsaal mit Terrasse und Gäste-Maisonettes sowie die schon erwähnte Kirche praktisch Wand an Wand. (Menüs 38-54 Euro, Hauptgänge um 20 Euro, Ü/F DZ 75-85 Euro).

Ach, das noch: Zwischen Lychen und Fürstenhagen, im winzigen Triepkendorf, hat kürzlich ein Bio-Gasthaus eröffnet: Tenzo. Die Karte liest sich interessant, die Preise sind vernünftig – da kehre ich beim nächsten Mal ein (Tel. 039820-33940, [www.tenzo-gasthof.de](http://www.tenzo-gasthof.de), mittwochs geschlossen).

\*\*\*

Der nach allgemeiner Übereinkunft beste Koch in Mecklenburg, Ronny Sievert, ist hingegen voll etabliert. Nach seinem Blitzaufstieg im Warnemünder „Chez Ann“ wechselte er nach Heiligendamm und ist dort ausschließlich für die Küche im edlen Restaurant „Friedrich Franz“ zuständig – eine luxuriöse Position, die sich unweigerlich auch in luxuriösen Preisen niederschlägt. Das Hotel bietet nicht nur großen Komfort, sondern scheint nach der holprigen Kempinski-Zeit und dem nicht weniger holprigen Übergang zu sich selbst gefunden zu haben; die Steifheit ist weg, die Stimmung gelöst.

Sievert ist ein ausgezeichnete Handwerker, der sich mit seinen Aromen und Produkten wohl noch ein wenig zu sehr auf dem Boden der Konvention bewegt – aber das macht er wirklich gut. Gänseleber dreifach mit Rosmarinkaramell, Passionsfrucht und Erdnüssen ist ein denkbar gelungener Einstieg ebenso wie der mit einem Holunderblüten/Wasabi-Sorbet, Rettich und Sprossen angerichtete Thunfisch, der Wildlachs glänzt in Begleitung von Lauch, Sellerie und Frankfurter Grüner Sauce, zu den perfekt saftigen Flusskrebse gibt es süß-saure Gurken und Wildkräuter, und der Räucheraal auf Kaviar-Rührei wird durch Meerrettich und Granny-Smith-Äpfel ausbalanciert, ein herrlicher Gang. Nur beim Fleisch – zum Beispiel Rehrücken und geschmorte Keule mit Aprikosen, Pfifferlingen und Fichtennadeln – geht es ein wenig brav zu, das ist ein Problem vieler herausragender Köche.

Der Service unter dem noch aus Berlin bekannten Norman Rex gibt sich bei aller Genauigkeit ebenso entspannt wie das ganze Haus, der Abend wird auf jeden Fall teuer, aber das ist in der gegenwärtigen Form viel angemessener als früher (Menüs 98/145 Euro, Hauptgänge um 45 Euro). Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm, Tel. (038203) 7400, nur Abendessen, Montag und Dienstag geschlossen).