

GOURMET-GESCHICHTEN

DIETER BRAATZ, STV. CHEFREDAKTEUR DER ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“



Neue Küche erst am Abend

Nur der Wechsel ist beständig: In großen, renommierten Hotels wird die Regie in der Küche meist alle zwei, drei Jahre weitergegeben. So auch im Hamburger „Kempinski Atlantic“. Auf Küchenchef Thomas Wilken, der sich mit dem „Nio“ selbstständig gemacht hat, folgte kürzlich Patrick Weber. Wir sind gespannt, ob er nach wenigen Wochen im traditionsreichen „Atlantic Restaurant“ bereits Akzente setzen kann.

Die, das stellen wir auf der Speisekarte bald fest, dürfen wir an diesem Mittag, an dem gerade mal zwei weitere Tische im Restaurant besetzt sind, nicht erwarten. Im Angebot stehen à la carte die Klassiker der „Atlantic“-Küche wie Riegel von der Périgord-Gänseleber (26 Euro), klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange und Sherry (15 Euro), Seezunge „Müllerin“ mit Blattspinat (52 Euro) und Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree (24 Euro).

Mehr Abwechslung bringt Patrick Weber, der zuletzt in bekannten Schweizer Häusern gearbeitet hat, mit seinen drei Menüs am Abend auf den Teller: Etwa zum Thema „aus der Region“ mit Taube und Leberflan mit Innereien-Hasché (27 Euro), dann „vegetarisch“ mit Cappuccino von Erbsen und Kokos mit Minzpesto (14 Euro) und als „Weinmenü“ u. a. mit Carpaccio vom Linumer Kalbsfilet mit Limonencreme (vier Gänge inklusive Weinbegleitung 89 Euro). Mittags wie abends gibt es zudem eine saisonale Spargelkarte mit Wahlmöglichkeiten von Schinken bis Schnitzel als Beilage. Als preisgünstiges Lunchmenü gibt es rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Choron, Schmorgemüse und Gratin Dauphinois für 29 Euro, eskortiert von Salat oder Suppe und Dessert.

Nach dem Amuse-Gueule, einem etwas trockenen Scheibchen Geflügel-Terrine, und warmem Brot mit Butter widmen wir uns mangels Alternativen also den Klassikern. Hervorragend wie stets ist die beliebte Hummersuppe „Atlantic“ gelungen: Ein ausgelöster halber Hummer, zart im Fleisch, wird mit Hummerbisque übergossen, dazu gibt es Zuckerschoten (26 Euro). Höchst professionell bereitet der Service am Tisch das von Hand geschnittene Tatar vom Pommerschen Rind mit den üblichen Zutaten auf Wunsch von Tabasco bis Ei zu (23 Euro).

Mein Begleiter wählt als Hauptgang eine Portion Lüneburger Heidespargel, gut gegart, angerichtet mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und ordentlicher Sauce hollandaise (24 Euro). Weniger erfreut ist er, dass das gut gebratene Wolfsbarschfilet (16 Euro) mit reichlich Salz verürzt wurde. Salz ist auch die vorherrschende Komponente meines auf den Punkt gegarten Steinbuttfilets, das mit gegrilltem grünem Spargel und einwandfreier Schalotten-Beurre-blanc serviert wird. Warum die Kartoffelschnitze (gelb und blau) geräuchert wurden, erschließt sich mir nicht (34 Euro).

Bei der Dessert-Auswahl vertraut die Patisserie mittags auch auf das gewohnte Angebot: Mit Crêpes Suzette am Tisch flambiert (18 Euro), der von uns gewählten fruchtigen Roten Waldbeerengrütze, traditionell mit Vanillesoße serviert (14 Euro), und einer nur ordentlich zu nennenden Variation von Valrhona-Schokolade (15 Euro).

Die Weinauswahl ist mit knapp 260 Etiketten dem Anspruch des Hotel-Restaurants angemessen, die Schwerpunkte liegen bei den Weißen auf deutschen Winzern, bei den Roten auf Frankreich. Unter den offenen Angeboten jedoch finden wir keinen deutschen Weißen nach unserem Geschmack und bestellen deshalb einen ansprechenden Sancerre vom Weingut Michel Thomas an der Loire (0,1 Liter 7,20 Euro), die Flasche Mineralwasser (San Pellegrino) kostet 10 Euro, der doppelte Espresso 6 Euro.

Atlantic Restaurant im Hotel Atlantic, St. Georg, An der Alster 72-79, Telefon 288 88 60
Küchenzeiten: Mo-Sa 12-15 und 18-23 Uhr, So geschlossen
Sitzplätze: 70 Plätze im Restaurant, 65 Plätze auf der Terrasse
Service: professionell, freundlich
Fazit: Die Handschrift des neuen Küchenchefs fehlt, jedenfalls mittags, noch. Die Klassiker sind mit wenigen Ausnahmen einwandfrei zubereitet.



Doppelzimmer mit Möbeln von K.A. International, das Rollo hat eine örtliche Dekorateurin genäht

Wie gemütlich!

Warnsdorf. Ist das nicht der freudlose Ort, an den man sich begibt, um Übergewicht loszuwerden? Von wegen! Man fährt da hin, um sich mal richtig verwöhnen lassen



Wie schön es hier ist! Und so still. Dabei sind es nur wenige Kilometer vom trüblichen Timmendorf und Travemünde landeinwärts gewesen. Eine schmale Straße, teilweise von Chausseebäumen begrenzt, vorbei an gelb glühenden Rapsfeldern, führt nach Warnsdorf. Das ist ein Weiler, ein Dorf eben, mit rund 400 Einwohnern, aber eines, das es in sich hat. Es gehört zur Gemeinde Ratekau und hat ein Schloss mit zu bieten, in dem sich eine Fastenklinte einen Namen

VON GISELA REINERS

gemacht hat, den Maritim-Golfpark, die Kinderattraktion „Karl's Erlebnishof“, die gerade in ein Erlebnisdorf umgewandelt wird, und ein gediegenes Hotel. Die Eigentümerfamilie Böckmann hat es in den rund vier Jahrzehnten seines Bestehens von einer kleinen Vermietung in zwei Ferienwohnungen in ein feines Haus der Vier-Sterne-Kategorie verwandelt, das „Landhaus Töpferhof“. Und tatsächlich, die namensgebende Töpferei gibt es immer noch, gelegen am Rande des Grundstücks, das vorn die Nase ins Dorf „reckt“ und sich hinten in die Unendlichkeit von Wiesen und Auen zu erstrecken scheint.

Nach und nach ging der ehemalige Gutshof der Familie Honhold mit Viehzucht und eigener Schlachtereier in den Besitz der Familie Böckmann über. Seit 2011 gehört ihnen das Anwesen vollständig, die Ländereien sind an örtliche Bauern verpachtet. Das hübsche Herrenhaus mit Rondell vor der Tür wird gerade umgewandelt in Wohnungen für Dau-

ermieter. „Damit es niemals leer wird hier“, sagt Rolf Böckmann. Er steht unter einer Kastanie mit einer Rundumbank und schaut auf die große Scheune mit den neuen Zimmern in zwei Stockwerken. Die im Erdgeschoss hat man geschickt mit einer kleinen Wendeltreppe nach oben verbunden. So können sie von Familien zusammen oder auch einzeln genutzt werden. Kein Inneneinrichter ist hier tätig gewesen, die Familie selbst hat die Bäder in Schwarz-Weiß und die Zimmer in verschiedenen Farbtönen gestaltet. Herausgekommen ist ein behaglicher, moderner Landhaus-Stil.

Es gibt ein „Friesenzimmer“, in dem zartes Blau das Weiß ergänzt, ein „Rosenzimmer“, weil sich jemand auch „Blümchen“ gewünscht hatte, und in der „Wassermann-Suite“ liegt Otfried Preußlers Geschichte vom „Kleinen Wassermann“ auf dem Schreibtisch. „Lesen auch Manager manchmal gern“, sagt Böckmann-Tochter Sabine Reinhard lächelnd. Sie führt das Hotel und findet das Büchlein manchmal auf den Nachttischen der Tagungsgäste. Vier Seminar-Räume hat das Haus, die von Führungsriegen Hamburger Firmen gern genutzt werden, aber die Ferien- und die Tagungsgäste begegnen sich auf dem weitläufigen Gelände so gut wie nie.

Das Gebäude gegenüber der Scheune war früher die Fleischerei. „Es brauchte viel Fantasie, um sich die neue Nutzung vorzustellen“, sagt Rolf Böckmanns Frau Susanne, die dort eine Konditorei mit dem Café „Tausendschön“ gezaubert hat, im „Bullerbi-Stil“, wie sie sagt. Altmodische Sofas, neu bezogen, urige Tische, viel lustige Dekoration und rot-weiß kariertes Geschirr fügen sich zu einer besonderen Atmosphäre zusammen, die bis auf die schöne Sonnenterrasse dringt. Ein Lädchen für allerlei Dekoratives zeugt von der Lust der Hausherrin, hübsche Dinge um



Die Hoteliers vom Landhaus Töpferhof: Bettina Paetow mit Sohn Finn und Boxer Paula, Schwester Sabine Reinhard, Mutter Susanne Reinhard, Vater Rolf Böckmann, Tochter Charlotta. Unten: eine Wohnung in der renovierten ehemaligen Scheune



Karl's Erdbeerhof in Warnsdorf ist eine landesweite Attraktion



sich herum zu versammeln, von denen es auch reichlich im Haupthaus mit Frühstückspavillon, Weinkeller und Restaurant zu betrachten gibt.

Im Weinkeller lässt es sich wunderbar feiern, denn die Flaschen liegen in drei Klimaschränken. So muss hier niemand frösteln beim Probieren und beim Genießen dessen, was die Küche von Romeo Minervini zu bieten hat. Sein Angebot pendelt zwischen viel frischem Fisch (der Restaurantleiter ist Nebenerwerbsfischer und bringt den Fang vom Kutter in die Küche!) und Mediterranem. Restaurantgäste, die nicht unbedingt im Hotel wohnen müssen, schätzen außerordentlich sein Probier-Menü in zehn (kleinen) Gängen, in dem sich zurzeit natürlich Spargelstangen mit Katenschinken ebenso finden wie hausgemachte Ravioli, ein Lardo-Carpaccio oder Büffelmozzarella (39 Euro).

Dazu gibt es – und das ist der Clou – Sauerteigbrot, das im alten Ofen des Gutshofs einmal, in der Saison zweimal, pro Woche gebacken wird. Es hat eine knusprige Kruste, ist feinporig und saftig und immer wieder wahnsinnig schnell aufgegessen, obwohl 26 Brote pro Offenladung bei insgesamt 38 Zimmern eigentlich recht viel erscheinen.

Der Zimmerpreis schwankt nach Saison und Größe zwischen 130 Euro für ein Doppelzimmer und 250 für die 120-qm-Suite. Enthalten im Preis sind ländliches Frühstück und Fahrrad. Gerade jetzt radelt es sich herrlich durch die Felder zum nahen Hemmelsdorfer See und um ihn herum, Vogelgezwitscher und Fliegenderduft inklusive.

Den Blick auf den See sowie den Golfplatz vor der Terrassentür hat man vom Schloss Warnsdorf aus, das seit den 50er-Jahren Heilfasten nach Otto Buchinger anbietet. Inzwischen wurde die Angebotspalette ausgeweitet auf Akupunktur, Psycho- und Magnetfeldtherapie. Auch in reichlich Schönheits- und Wellness-Angeboten lässt sich hier schmelzen. Der rote Backsteinbau wurde

HOTEL LANDHAUS TÖPFERHOF