

I Reisen und speisen

Bei einer Fahrt an die Ostsee wäre es eine kulinarische Sünde, diese Raststätten auszulassen.

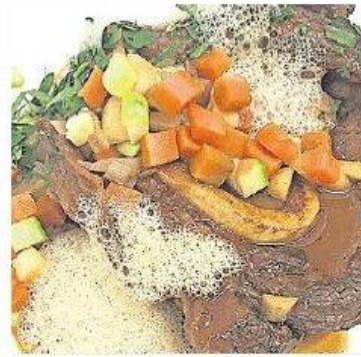
Den Sachsen hat es schon immer in den deutschen Nordosten gezogen, wo es viel Meer gibt. Dass dabei viele Wege an die Ostsee führen, ist kein Geheimnis. Auf so einer Reise kann man auch kulinarisch gesehen allerhand erleben. Wer über die A 13 nordwärts fährt und auch einen Abstecher nicht scheut, der kann beispielsweise im Spreewald eine genussreiche Rast halten. In Werben bietet der „Landgasthof Zum Stern“ deftige regional-typische Küche. Dort treibt der Spreewaldkoch Peter Franke sein kulinarisches Unwesen. Erlebnenswert ist auch seine Kräutermanufaktur im benachbarten Burg. Fantastisch, was der Mann kräutertechnisch alles auf der Kirsche hat. Wer dem kulinarischen Trubel der Hauptstadt entgehen will, der macht schon in Zossen eine Pause. Dort kocht Daniel Reuner im gleichnamigen Hotel an der



Max is(s)t genussvoll

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

B 96 ideenreiche, anspruchsvolle Gerichte und verarbeitet alles, was in seinem Umfeld wächst und gedeiht. Wer Berlin doch nicht aussparen möchte, der sollte sich mal in Restaurants wie „Nobelhart & Schmutzig“ wagen, wo „brutal lokal“ gekocht und aufgetischt wird. Weiter geht's je nach Ziel in Richtung Mecklenburgische Seenplatte oder nach Usedom/Rügen. Kulinarisch gesehen ist die Gegend um Plau ein lohnenswertes Ziel. Dort lohnt es sich, im Fackelgarten, in Zeislers Esszimmer oder dem Lenzer Krug einzukehren. Auf der anderen Route ist die Feldberger Seenlandschaft nicht nur ein natürliches Highlight. Hier zelebriert Daniel Schmidthaler in Fürsten-



Ossobuco ist ein traditionelles Schmorgericht aus Italien. Foto: Ragwitz

hagen eine hervorragende, aber vergleichsweise preiswerte Sterneküche. Gleich nebenan in Triepkendorf serviert Marcus Sapion im Landgasthof Tenzo abwechslungsreiche Küche mit fernöstlichen Geschmacksnoten. Wer es eher urban mag, dem sei eine Einkehr ins Forsthaus Strelitz

vor Neustrelitz empfohlen. Dort kocht Wenzel Pankratz sehr bodenständig als Mecklenburger Antwort auf das „Nobelhart“. Schmidthaler und Pankratz sind sogar für den Meisterkoch der Region nominiert, der 2016 in Berlin erstmals statt dem Brandenburger Meisterkoch gekürt wird. Die Berliner wollen sich offenbar den Weg in ihre Badewanne schmackhaft machen. Neben den üblichen kulinarischen Verdächtigen auf Usedom und Rügen ist das „Büttners“ in Greifswald-Wiek ein Geheimtipp, wo Antje und Ines Büttner einen modernen, naturverbundenen Küchenstil praktizieren. Auch Stralsund bietet im Altstadt- und Hafengebiete jede Menge gute kulinarische Adressen. Das Rezept stammt übrigens von Küchenchef Lars Degner aus dem Falk Seehotel in Plau, der sich an eine norddeutsche Variante des italienischen Klassikers gewagt hat. Versprochen, das ist ein deftiger Gaumenschmaus, der trefflich zum Nachkochen geeignet ist.

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Ossobuco

- **Zutaten:** 4 Rinderbeinscheiben, 100 g Zwiebel, 200 g Möhren, 150 g Sellerie, 100 g Petersilienwurzel, 100 g getrocknete Tomaten, 200 ml Rotwein, 400 ml Gemüsefond, 500 g passierte Tomaten, 4 Lorbeer, Pimentkörner, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer
- **Zubereitung:** Beinscheiben würzen, in einem Bräter von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, das gewürfelte Gemüse dazugeben und anschwitzen. Mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen. Kräuter und Gewürze zugeben, mit den passierten Tomaten auffüllen, Fleisch zugeben. Alles mit geschlossenem Deckel zwei Stunden bei 180 Grad im Ofen garen. Bei Bedarf etwas Gemüsefond dazu gießen. Fleisch warm stellen, Fond durch ein Sieb gießen, abschmecken. Fleischfond abbinden, die Beinscheiben wieder hineinlegen.

Kolumne 09-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 18. Mai 2016

Den Sachsen hat es schon immer in den deutschen Nordosten gezogen, wo es viel Meer gibt. Dass dabei viele Wege an die Ostsee führen, ist kein Geheimnis. Auf so einer Reise kann man auch kulinarisch gesehen allerhand erleben.

Wer über die A 13 nordwärts fährt und auch einen Abstecher nicht scheut, der kann beispielsweise im Spreewald eine genussreiche Rast halten. In Werben bietet der „Landgasthof Zum Stern“ deftige regional-typische Küche. Dort treibt der Spreewaldkoch Peter Franke sein kulinarisches Unwesen. Erlebnenswert ist auch seine Kräutermanufaktur im benachbarten Burg. Fantastisch, was der Mann kräutertechnisch alles auf der Kirsche hat. Wer dem kulinarischen Trubel der Hauptstadt entgehen will, der macht schon in Zossen eine Pause. Dort kocht Daniel Reuner im gleichnamigen Hotel an der B 96 ideenreiche, anspruchsvolle Gerichte und verarbeitet alles, was in seinem Um-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Reisen und speisen

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



feld wächst und gedeiht. Wer Berlin doch nicht aussparen möchte, der sollte sich mal in Restaurants wie „Nobelhart & Schmutzig“ wagen, wo „brutal lokal“ gekocht und aufgetischt wird. Weiter geht's je nach Ziel in Richtung Mecklenburgische Seenplatte oder nach Usedom/Rügen. Kulinarisch gesehen ist die Gegend um Plau ein lohnenswertes Ziel. Dort lohnt es sich, im Fackelgarten, in Zeislers Esszimmer oder dem Lenzer Krug einzukehren. Auf der anderen Route ist die Feldberger Seenlandschaft nicht nur ein natürliches Highlight. Hier zelebriert Daniel Schmidthaler in Fürsten-

Gleich nebenan in Triepkendorf serviert Marcus Sapion im Landgasthof Tenzo abwechslungsreiche Küche mit fernöstlichen Geschmacksnoten. Wer es eher urban mag, dem sei eine Einkehr ins Forsthaus Strelitz vor Neustrelitz empfohlen. Dort kocht Wenzel Pankratz sehr bodenständig als Mecklenburger Antwort auf das „Nobelhart“. Schmidthaler und Pankratz sind sogar für den Meisterkoch der Region nominiert, der 2016 in Berlin erstmals statt dem Brandenburger Meisterkoch gekürt wird. Die Berliner wollen sich offenbar den Weg in ihre Badewanne schmackhaft machen.

An der See angekommen, ist das „Büttners“ in Greifswald-Wiek ein

Ossobuco mit Risotto

Zutaten: 4 Rinderbeinscheiben, 100 g Zwiebel, 200 g Möhren, 150 g Sellerie, 100 g Petersilienwurzel, 100 g getrocknete Tomaten, 200 ml Rotwein, 400 ml Gemüsefond, 500 g passierte Tomaten, 4 Lorbeer, Pimentkörner, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Beinscheiben würzen, in einem Bräter von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, das gewürfelte Gemüse dazugeben und anschwitzen. Mit Rotwein und Gemüsefond ablöschen. Kräuter und Gewürze zugeben, mit den passierten Tomaten auffüllen, Fleisch zu-



Ossobuco mit Risotto. Foto: Ragwitz

geben. Alles mit geschlossenem Deckel zwei Stunden bei 180 Grad im Ofen garen. Bei Bedarf etwas Gemüsefond dazu gießen. Fleisch warm stellen, Fond durch ein Sieb gießen, abschmecken. Fleischfond abbinden, die Beinscheiben wieder hineinlegen.

Geheimtipp, wo Antje und Ines Büttner einen modernen, naturverbundenen Küchenstil praktizieren. Auch Stralsund bietet im Altstadt- und Hafengebiete jede Menge gute kulinarische Adressen. Das heutige

Rezept stammt übrigens von Küchenchef Lars Degner aus dem Falk Seehotel in Plau, der sich an eine norddeutsche Variante des italienischen Klassikers gewagt hat – trefflich zum Nachkochen geeignet.