

Märkische Allgemeine  
12.09.2012  
Auflage: 148.378

NACHSCHLAG

## Kalorienarmes Kotelett

Ein gelungener Abend mit wenigen kleinen Mängeln in der Kremmener Seelodge

Ob Spitzenrestaurant, Café, Kneipe, Ausflugslokal oder Döner – Mitarbeiter der MAZ sind als anonyme Tester unterwegs.

Von Fritz Hermann Köser

**KREMMEN** | Die vielen Autos auf dem Parkplatz beweisen es: die idyllisch gelegene Seelodge in Kremmen, umgeben von Wald und Wasser, ist eine Destination, selbst an einem Dienstagabend.

Fast alle Gäste sitzen draußen auf der großen Terrasse statt im rustikal-gediegenen Restaurant, trotz der kühlen Witterung. Der traumhafte Blick auf den Kremmener See in der Abenddämmerung ist wohl zu verlockend. Libellen schwirren über dem Schilf, auf den Tischen flackern Teelichter in Laternen.

Flugs bringt der überaus freundliche und blendend ge-launte Kellner die Karte. Und köstliches Brot, knusprig, oro-



Idyllische Lage: Die rustikal-gediegene Seelodge ist umgeben von Wald und Wasser. FOTO: AUTOR

matisch, und so frisch, als käme es gerade aus dem Ofen. Beinahe zum Niederknien, wie auch der pikant gewürzte, selbst gemachte Kräuterschmand als Aufstrich. Dazu kredenzt die junge Frohnatur stilles Wasser, angenehm kühl, und Rotwein, einen Cabernet Sauvignon, fruchtig und nicht zu trocken.

Die Speisekarte enthält neben den regulären Gerichten auch noch eine geson-

derte Sektion – die „Pfefferslingszeit, von Juli bis August“. Auch jetzt, im September, sei das Angebot noch aktuell, versichert die Bedienung.

Überzeugt. Warum nicht eine Pfefferlingssuppe als Vorspeise? Auffallend groß ist die Portion, die vermutlich pürierte Suppe enthält frische Pilzstücke. Aber auch reichlich Rahm, fast schon eine Überdosis, da hat es der Seelodge-Koch vielleicht

doch etwas zu gut gemeint.

Die überzähligen Kalorien gleicht das Hauptgericht umgehend aus. Dabei verspricht die Karte eher etwas Deftiges, ein „Kotelett vom Saalower Kräuterschwein auf Röstgemüse an Ofenkartoffel und Sauerrahm“.

Leider enttäuscht das recht überschaubare Fleisch am Knochen ein wenig, ist es doch extrem mager, fast schon dröge. Nicht eine Spur von Fett, so fehlen ihm Saft und Kraft, da

hilft auch die Soße nicht viel. Mag das auch dem cholesterinbewussten Low-Fat-Zeitgeist entsprechen, dieses Kotelett verdient kaum seinen Namen. Ansonsten geht das Fleisch

mit den tadellosen Beilagen in Ordnung, darum keine Reklamation, aber ein Hinweis kann ja nicht schaden.

„Wahrscheinlich war das Tier muskulös und ist einfach viel herumgelaufen“, vermutet der nette Ober, fragt aber zur Sicherheit in der Küche nach.

Der Koch vertritt eine andere Theorie: „Kann mal passieren, falsches Stück“ lässt er ausrichten. Fazit: Dann hat das Schwein eben Schuld.

Zum Trost serviert der aufmerksame Kellner zu zwei sehr fruchtigen Kugeln Mango-Aprikose- und Erdbeereis gratis einen doppelten Espresso. „Prego, Signore“, schiebt er noch munter hinterher. Unter Strich: ein gelungener Abend mit wenigen kleinen Mängeln.

