

Lausitzer Rundschau Finsterwalde
25.04.2013
Auflage: 6.638

Meisterkoch erobert Schloss Sallgast

Zunächst nur Veranstaltungen im Schloss / Auftakt zu Himmelfahrt / Vertrag bis Jahresende

Das Schloss in Sallgast hat – nachdem es seit 16 Monaten leer steht – jetzt endlich wieder einen Betreiber. Der Spitzengastronom Frank Schreiber aus Finsterwalde will hier künftig Gäste verwöhnen. In der Gemeinde ist man erleichtert – wenngleich nicht alle Wünsche in Erfüllung gehen.

Sallgast. „Es wird im Schloss ausschließlich Veranstaltungen und keinen gastronomischen Tagesbetrieb geben“, sagt Frank Schreiber – der sich den Schritt gründlich überlegt hat. Was den Chef des renommierten Finsterwalder Traditionshauses „Goldener Hahn“ an Schloss Sallgast reizt: „In unserem Restaurant können wir Feiern mit höchstens 50 Personen ausrichten. Schwer wird es auch, wenn die Gäste in unserem eher kleinen Hotel mit sechs Doppel- und sechs Einzelzimmer übernachten möchten. Wir kooperieren, wenn unser Haus voll ist, zwar mit den anderen Finsterwalder Hotels und Pensionen, doch das ist nicht ideal.“ Immer wieder gebe es Anfragen für größere Feiern, auch von Unternehmen, die Tagungen und Events ausrichten wollen. In solchen Fällen haben sich Schreibers bereits entsprechende Schlösser oder andere attraktive, stilvolle Häuser, wie zum Beispiel die Hammermühle in Peitz, gesucht.

„Das altschöne Schloss Sallgast mit seinem herrlichen Park bietet genau die Ambiente, das bei vielen Gästen insbesondere zu Geburtstagen und Hochzeiten ankommt und zu unserem Haus passt. Auch Tagungen mit mehr als 120 Personen können wir hier annehmen und mühelos organisieren“, ist sich Frank Schreiber sicher. Dabei will er

ang mit seinem Vorgänger Jürgen Panlisch zusammenarbeiten, der gleich neben dem Schloss ein Hotel betreibt. „Wenn im Schloss Feste gefeiert werden, profitiert auch er mit seinem Hotel davon“, sagt Schreiber und legt Wert auf eine gute Nachbarschaft.

Allerdings: „Wir werden in Sallgast nicht den ‚Goldenen Hahn‘ kopieren. Wir sind nicht in der Lage, zwei Gasthäuser im Ganztagsbetrieb zu betreiben“, schränkt der Gastwirt ein. Deshalb wird das Schloss nur zu Veranstaltungen geöffnet. Hier will der mehrfach ausgezeichnete Meisterkoch mit seinem Team – das er um ein, zwei Köche und auch Kellner aufstocken möchte – den guten Ruf des Hauses bei Catering und Party-service unter Beweis stellen. Im Sommer soll der Schlosspark für Konzerte genutzt werden. Auch Ehefrau Iris sieht sich schon als Schlossfrau – und möchte in Sallgast ihre vom „Goldenen Hahn“ bekannten literarisch-kulinarischen Veranstaltungen organisieren.

Der Vertrag mit der Gemeinde ist vorerst bis zum Jahresende befristet. „Danach wollen wir sehen, wie das Schloss angenommen wird, und entscheiden, wie wir weitermachen. Wir wollen hier nicht mit der Tür ins Haus fallen, sondern das Schloss schrittweise erobern“, sagt Frank Schreiber. Die ersten Hochzeits- und Einschulungster-

mine hat er nach einer kleine Zeitungsmeldung in der vorigen Woche bereits angenommen. Offizieller Startschuss soll am Himmelfahrtstag sein, wenn jedermann ins Schloss Sallgast auf ein Glas Bier oder Wein eingeladen ist – „und wir wollen zeigen, dass wir auch eine leckere Bratentrost zubereiten können“, sagt Frank Schreiber schamlos. Für Bürgermeister Frank Tischer ist Frank Schreiber im Schloss „das Beste, was uns passieren konnte“ – wenn solch ein renommierter Koch aus der Region den Bekanntheitsgrad von Schloss Sallgast weiter aufpoliert. Der Wunsch mancher Sallgaster, dass das Restaurant wieder wie früher täglich öffnet, bleibt unerfüllt. „Mir ist es aber lieber, hier fängt einer seriös klein an, als wenn einer mit Rosinen im Kopf kommt“, sagt Tischer – froh, dass endlich wieder Leben in die alten Schlossmauern einzieht.

Übrigens, ein Vierminuten-Streifen über den Meisterkoch wird in den nächsten Tagen in der Sendung „ARD-Büffet“ ausgestrahlt, wo jedesmal ein „Historischer Landgasthof“ vorgestellt wird. Der Film zeigt, wie das Schaf von der Weide auf die Teller im „Goldenen Hahn“ kommt – und die regionale Speisekarte bereichert.