

Gault&Millau 2014

November 2013

Sandak Vorjahreswertung 16

BRANDENBURG
UNTER  DAMPF

...be gegrillt, geröstet und als Zwiebelkuchen serviert wird, oder am trocken gereiften Entrecôte, Supperzart und knusprig, mit aromatischem Jus und lockerem Urmöhren-Schmand. An gute alte Zeit erinnern auch Käsekuchen mit kalt gerührten Waldheidelbeeren oder, mehr noch, geschwenkte, gebratene und gewälzte Mohnnudeln mit feinschmelzigem Birnensorbet, weißer Mohnsauce und Mohnschlotz.

Zu diesen Genüssen muss man über einige Treppen ins Obergeschoss einer umgebauten Scheune steigen, die früher zum benachbarten Kapellenhof gehörte. Bei schönem Wetter blickt man von der Terrasse auf den Park des benachbarten Weinguts. Betont freundlich und engagiert gibt Nora Breyer Auskunft über die Produkte und schlägt mit Begeisterung Weine vor. Natürlich ist Rheinhessen hier Trumpf.



SENFTENBERG

16 

SANDAK

im Hotel Seeschlößchen

01986 · Buchwalde · Buchwalder Str. 77

☎ (0 35 73) 3 78 90

info@seeschloesschen-lausitztherme.de

www.seeschloesschen-lausitztherme.de

Gastgeber: Jana Metting

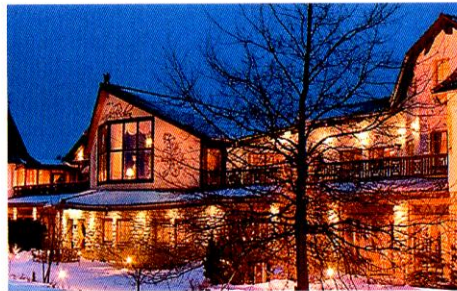
Küchenchef: Philipp Liebisch

Mittags; Montag, Dienstag

Menü 85/110 € · à la carte 56/81 €



Hätte man einen Zuckerbäcker des 19. Jahrhunderts beauftragt, ein Hotel zu entwerfen, es sähe wohl so aus wie das „Seeschlößchen“, ganz bestimmt sogar, wenn er zur Inspiration ein paar Tage in der Burger „Bleiche“ gewesen wäre. Aber wahrscheinlich sind die Designparallelen purer Zufall. Die Einrichtung hingegen stammt nicht vom Zuckerbäcker, sondern von einer betagten



Dame jener Epoche. All die echten und nachgebauten Antiquitäten versprühen einen merkwürdigen Spitzendeckchencharme.

In diesem Ambiente verblüfft ein Koch, der mit allen Mitteln und mit aller Kraft gegen diesen Kitsch ankocht: Philipp Liebisch, vorher Souschef bei Sauli Kemppainen in der Quadriga in Berlin. Ruckzuck kochte er das Sandak (wie der Zander und damit auch der Hotelbetreiber Maik Zander auf Sorbisch heißt) zum kulinarischen Leuchtturm in der Baggerseen-Region hoch.

Wirkt der roh marinierte und von Sot-l'y-laisse (Geflügelstückchen) begleitete Carabino „Bloody Mary“, also mit Wodka-Tomateneis, noch ein wenig gekünstelt, zeigen die famosen Froschschenkel und Schwertmuscheln mit Topinambur, was in dem talentierten Koch steckt, nämlich souveräne Geschmackssicherheit bei der Vollendung der Kombination durch pikante Aromen von Grapefruit und Orangenzesten. Auch die Maiscremesuppe mit karamellierter Gänsestopfleber und Himbeeren gefällt uns sehr gut, weil die Suppe einen schönen, nur dezent süßen Gegenspieler bietet.

Vermeintlich einfach, aber subtil komponiert ist auch das Lamm mit dicken Bohnen und geräucherter Paprika. Lediglich das schwer zu kauende Fleisch vom Eifeler-Urlamm bereitet uns einige Probleme (ist es zu frisch oder die Rasse „Einola“ zu alt?). Der deutlich schafige, sehr rustikale Geschmack dürfte auch nicht jedermanns Sache sein. Das Ruppiner Lamm ist uns deutlich lieber, ebenso die Miéral-Taube, der Liebisch mit Amaranth und Ochsenmark ungewohnte, aber gute Facetten abgewann. Tadellos danach die Rohmilchkäse von Waltmann, deliziös die Variation aus grünem Apfel mit Nougat und Vanille.

Herzlich und professionell organisiert Jana Metting, zuvor im „Weingrün“ in Berlin, den Service. Sie verantwortet auch die gute, angemessen kalkulierte Weinkarte (vorwiegend bekannte Namen, gereifte Qualitäten fehlen naturgemäß noch). Da die vom Braunkohleabbau stammenden Baggerlöcher