

Berlin Brandenburg gastlich

Dezember 2014

Auflage: 4820

REGIONAL BERLIN / BRANDENBURG

Kleines Dorf – große kulinarische Entdeckungen

Mit 20 Höfen und 63 Einwohnern ist das Örtchen Körzin bei Beelitz nicht eben groß, avancierte aber inzwischen zum Geheimtipp für Liebhaber feiner Brandenburger Küche. 2006 eröffnete das Ehepaar Laun in einem liebevoll restaurierten märkischen Landhaus zunächst einen Hofladen und erweiterte den kleinen Betrieb durch ein gemütliches Restaurant namens „Landlust“. Hier finden 40 Gäste Platz und auf der Terrasse können bei schönem Wetter weitere 40 Personen den fantastischen Blick in die Mark Brandenburg genießen. Hausherr Stefan Laun ist Jäger und liefert Wild aus den umliegenden Wäldern

des Naturparks Nuthe-Nieplitz für Wildgerichte, die eine Spezialität des Restaurants sind. Am Herd der Restauration verarbeitet Ulrike Laun mit einem jungen Team Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten und Produkte von regionalen Kleinerzeugern ideenreich und handwerklich gekonnt. Die engagierte Küchenchefin ist Köchin aus Leidenschaft. Liebe zu gutem Essen und eine herzliche Gastfreundschaft wurden der gebürtigen Fränkin bereits in die Wiege gelegt: Schon um 1900 und bis in die 70er Jahre des letzten Jahrhunderts besaßen ihre Vorfahren Hotels und Restaurants. Genussgeprägt wurde sie besonders durch ihre Großmütter – beide klassische Hauswirtschaftsmeisterinnen – sowie durch ihren Onkel, damals Inhaber des bekannten Hotels Greifengast in Feuchtungen. Durch häufige Aufenthalte in der Toskana hat Ulrike Laun ihr kulinarisches Portfolio erweitert. So kreiert sie gern traditionelle Gerichte der deutschen Küche, die sie harmonisch mit der Leichtigkeit der italienischen Küche ergänzt.

Besonders wichtig ist ihr immer der Einklang mit den vier Jahreszeiten und die regionale Produktauswahl. Das entspricht exakt dem Credo der im Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“ engagierten Spitzenköche des Landes, dessen Mitglied Ulrike Laun ist. Gemäß dem Motto „Alles kann, nichts muss“ lässt sie ihrer Kreativität freien Lauf und schafft kleine kulinarische Kunstwerke. Im November wird den Gästen statt des üblichen klassischen Gänsebratens beispielsweise eine schmackhafte Kombination von Gänsebrust mit Pastete serviert. Auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte gibt es aber auch raffiniert mit heimischen Zutaten kombinierten Hummer, hausgemachte Nudeltaschen mit Edelfischen oder mal was mit Büsumer Krabben. Dazu werden erle-

sene deutsche Weine kredenzt, die vorwiegend von kleinen Gütern geliefert werden und deren Trauben ohne Chemie reifen. Die Preisgestaltung ist moderat. Die Vorspeisen und Desserts kosten ab 7 Euro, die Hauptgänge liegen zwischen 14 und 24 Euro.

Bei der Ausstattung des Restaurants hat das Ehepaar Laun ebenfalls viel Wert auf Authentizität gelegt und den rustikalen ländlichen Stil mit ausgesuchten eleganten Details ergänzt. Übers Jahr stehen Events wie Weinverkostungen, Lesungen und Musikveranstaltungen aber auch Grillvergnügungen im Freien auf dem Veranstaltungsplan. Das Angebot überzeugt. Zudem ist der Mix aus feiner Gastronomie und Hofladen so in der Region einmalig. Besonders gern werden Produkte wie Marmeladen, Chutneys, Käse, Wildprodukte, Weine und ländliche Accessoires gekauft.



Klein, fein, idyllisch: In Körzin lädt das Restaurant „Landlust“ mit Hofladen zum Schlemmen und Genießen ein.



Gelungener Stilmix im Gasträum.



kreativ und engagiert: Ulrike Laun ist die erste Küchenchefin im kulinarischen Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“.