

<http://www.tagesspiegel.de/zeitung/kulinarischer-blick-ins-umland/3810736.html>

Der Tagesspiegel

10.02.2011 16:28 Uhr |

Kulinarischer Blick ins Umland

Kostproben aus dem neuen Feinkost-Weblog des Tagesspiegels

Kulinarisch gesehen war das Arosa-Resort in Bad Saarow am Scharmützelsee immer die arme Stieftochter der sonst so ehrgeizigen Hotelgruppe. Doch es tut sich was: Die **Weinwirtschaft**, die mit Tapas und Standards bislang so vor sich hin dümpelte wie die Jachten in der Marina drunter, soll auf „Fine dining“ getrimmt werden und ab April den Namen „52 Grad“ tragen. Matthias Rösch bleibt Küchenchef, er ist ein Guter und kann sicher was stemmen in diesem Jahr. In der Ausprobierphase gibt es gute Suppen, rote Bete mit Räucheraal und Gurken, Wels im Nori-Blatt, zweierlei Reh, alles recht passabel. Die Weinkarte habe ich spannender in Erinnerung, aber gegen Standards wie den Kaitui-Sauvignon von Markus Schneider ist nichts einzuwenden, wenn sie für 25 Euro zu haben sind.

In der sonntäglichen Restaurantkritik habe ich kürzlich lobend über das neue **Restaurant im Straßenbahndepot** Alt-Heiligensee berichtet, das sich als eine Art Verlängerung der verblichenen „Eselin von A.“ inszeniert – Restaurantleiter Harry Wolleschak und Küchenchef Sebastian Kraatz sind nach Norden gewechselt und heben nun das kulinarische Niveau an der historischen Dorfaue um mehrere hundert Prozent.

Ein Wiederholungsbesuch ergab jetzt: Das wird noch besser. Die Poulardenbrust mit schwarzen Trüffeln, Rahmkohlrabi und Bandnudeln (22 Euro), herrlich saftig und aromatisch, war eines der besten Geflügelgerichte, das ich je probiert habe. Kein Chichi, keine Deko-Orgien, nur köstliches Essen. Montags Ruhetag, Mittagessen nur am Wochenende.

Lesen bildet. Speziell Tagesspiegel-Lesen! **Kurt Jäger** kocht, lese ich am Sonntag, und zwar vom 16. bis 20 Februar zur Österreich-Woche im **Königlichen Forsthaus** in Bestensee bei Königs Wusterhausen. Schön, aber nix auf Dauer, denn der Altmeister der Spontanküche entschwindet dann ja bekanntlich wieder nach Schweden oder sonstwo in den kulinarischen Untergrund. In Bestensee kocht einer, der mal bei ihm gearbeitet hat, macht das allerdings nicht gut. Denn für das indiskutable Wiener Schnitzel, das hier serviert wird, hätte Jäger – ein Österreicher! – ihn achtkantig rausgeworfen. bm

Diese Texte mit weiteren Links und Informationen finden Sie auch unter feinkost.tagesspiegel.de, dem kulinarischen Weblog von Bernd Matthies.