

HIER SPRICHT DER GAST

Rittersaal auf Burg Schlitz

VON THOMAS PLATT

Wer schöne Speisen vorbehaltenlos genießen kann, besitzt Geschmack. Was darüber leicht vergessen wird, ist die Kraft, die man durch die Nahrung wiedererlangt. Darin liegt immer noch das köstlichste Vergnügen. Die Verehrer der Haute Cuisine, sozusagen die Opernfreunde unter den Essern, ignorieren diesen Aspekt allzuoft, um sich dafür in der reinen Genußsucht zu verlieren. Dem leisten viele Spitzenköche Vorschub, indem sie ihre Portionen immer kleiner werden lassen und die Elemente dafür immer zahlreicher. Man braucht kein Anhänger der Trennkost zu sein, um zu wissen, daß das nicht gesund sein kann. Ein historisches Gemäuer ist genau der richtige Ort, um von allerlei Verirrungen auf den Boden der Tatsachen zurückzufinden,

den allein beim Gedanken an dessen Alter und an die Generationen, die dort gelebt haben, wird man unwillkürlich bescheiden.

Auf Burg Schlitz, einem nördlich von Waren an der Müritz in Mecklenburg-Vorpommern gelegenen Herrensitz aus dem ersten Viertel des 19. Jahrhunderts, kommt man dem entgegen, wenn die regionale Küche mit einem Entrecôte vom Dalwitzer Bio-Rind in der „Brasserie Louise“ serviert wird. Über das saftige Fleisch in weich abgerundetem Jus hätten sich bestimmt auch die beiden rangelnden Bärenjungen im Emblem des Schloßhotels mit Heißhunger hergemacht. Nur die stürmisch gebräunten Bratkartoffeln bleiben allzusehr dem Rustikalen verpflichtet. Bei der Entenstopfleberschüssel dagegen, deren sämige Textur einem von seiner Süße beherrschten Apfelconfit den fruchtigen Stoß gibt, entdeckt der Gast das Feine im Bukolischen.

Abends im festlichen Rittersaal sieht die Sache anders aus. Dann regiert Küchenchef Thomas Kilgore unumschränkt und bringt auch von seinem mehrjährigen Engagement auf Bali inspirierte Elemente ins Menü ein, die sich unter neugoti-

schen Schwibbögen, Rosetten und Wappenfeldern freilich ein bißchen wunderbar ausnehmen. Womöglich ist das aber ein probates Mittel, um dem sentimentalischen Geist der mecklenburgischen Romantik zu begegnen.

Wenn Kilgore einen Saibling aus heimischem Gewässer auf die Karte setzt, begnügt er sich nicht damit, das Filet kurz zu braten, sondern bietet überdies eine Auswahl sehr unterschiedlicher Zubereitungen an: als Carpaccio mit pfeffrigem Sauerrahm, als mit Farce gefüllte Briqueteig-Papilote und schließlich als Pastete im Parmesan-Reisblatt. Fast klassisch und traditionell wirken danach die Variationen der Gänsestopfleber: eine „falsche“ Crème brûlée mit angebittertem Karamel neben einer rauchigen Terrine auf Biskuit sowie einer Scheibe aus der Pfanne, die darin allerdings ausgedörrt wurde und selbst von der munteren Frische der Banyuls-Kirschen nicht reanimiert werden kann. Der Gefahr,

sich dabei in bloßen Fingerübungen zu ergehen, weicht Kilgore nicht aus, wenn er über Reprisen zuweilen die Durchführung des Themas aus den Augen verliert. Das wird nirgends deutlicher als beim Thunfisch. Weder die mit schwarzem Sesam bestreuten Würfel mit Erdnuß-Wasabi-Dip noch der gebratene Zitronengrasspieß, den eine süße Chilisauce begleitet, oder das Carpaccio unter gesäuer-



ten Zwiebeln (wie vom Matjesbrötchen bekannt) fügen dem rotfleischigen Fisch etwas Entscheidendes hinzu. Der handwerkliche Aufwand zahlt sich lediglich beim haschierten Rilette im Bananenblatt aus – vor allem deshalb, weil das dazu gereichte Mango-Chutney noch die ganze Fülle der duftigen Steinfrucht bewahrt und eben nicht in der pointiert gewürzten Marinade verschwindet.

Gänzlich unberührt von diesen asiatischen Aromaten ist der in dieser Gegend in jedem Gasthaus servierte Zander. Jedoch gerade die überlieferte Art des Gerichts mit Rotweibutter und glasiertem Spargel wirkt erlesen wie ein Möbelstück, das ein Stilzimmer vervollständigt. Hier zeigt sich die Hand des Könners, der auf Posen verzichtet. Das gleiche gilt noch deutlicher für Eckhard Landgraf, der als Sommelier und Chef de service über einen wohlbestückten Weinkeller sowie über weniger ausgesuchtes Personal verfügt.

Versöhnlich wiegen sich die steinalten Bäume hinter den Saalfenstern in der Abendbrise. Der Erbauer der Anlage gefiel sich darin zwischen den Hecken und Hainen seines Landschaftsparks an die sizilisch vaterländische Denkmäler mit der verschämten Auffälligkeit von Osternestern zu verteilen. Die fernöstlichen Exzesse des Kochs hätte der leidenschaftliche Napoleonhasser Hans Graf von Schlitz vermutlich indigniert zurückgewiesen. Bei den Desserts hingegen wäre auch er gnädig geworden. Was zum Beispiel einer banalen Banane abgewonnen werden kann, erforscht die Pâtissière Sabine Maschner anhand dreier Aggregatzustände: ein nach Ofen duftender Mürbteigkuchen, ein saftig fritiertes Fruchtstück, eine luftige Mousse sowie noch rahmiges Eis, dem die klebrige Stärke genommen war, geben der Banane ihre Exotik zurück. Zu guter Letzt bedarf es schon des Geistes der Mäßigung, um sich bei den sorgfältig gefertigten Trüffelpralinen zurückhalten zu können.

Restaurant „Rittersaal“ im Schloßhotel Burg Schlitz, Hohen Demzin. Telefon 0 39 96/1 27 00. Geöffnet täglich von 19 Uhr an. www.burg-schlitz.de