

**KULINARISCHE LANDPARTIE**

## Bauernente und Schmorhaxe aus dem Steinbackofen

Teil zwei der Serie über Restaurants des Berliner Umlands

■ VON MANUELA BLISSE  
UND UWE LEHMANN

Manche Südberliner und Kleinmachnower wissen, dass sie schneller in Philippsthal als am Gendarmenmarkt sind. Und auch die Potsdamer schauen gern einmal über ihre Stadtgrenze hinaus, wenn die Qualität stimmt. Für sie liegt Guido Kachels Restaurant Philippsthal im gleichnamigen Ortsteil quasi vor der Haustür. Kachel muss sich mit seiner aromareichen Küche vor manch hochgehandeltem Hauptstadt-Koch nicht verstecken. Vor etwa zweieinhalb Jahren übernahm der Küchenchef die damalige heruntergekommene, mitten auf dem Dorfanger und direkt neben der schmucken Dorfkirche gelegene „Knappenschänke“. Mit viel Einsatz machte er seitdem daraus ein ländliches, gastronomisches Schmuckstück mit Restaurant, Hofgarten und Tenne.

Dort stimmt nicht nur das Ambiente, sondern auch das, was auf den Teller kommt. „Frische Aroma-Küche mit ländlichem Flair“ nennt Kachel seinen Küchenstil. Unter anderem stand er in Berlin bei Peter Frühsammer und in Potsdam im Juliette am Herd. Natürlich gehören dazu viele saisonale und regionale Produkte. Ein Bauer aus der Umgebung schickt ihm im Sommer regelmäßig einen großen Überraschungskorb mit frischem Gemüse. „Ich bekomme immer das, was er gerade so da hat und schau dann, was ich daraus machen kann“, sagt der 40-Jährige.

### Typisch regionale Wildgerichte

Auch ein eigener Jäger beliefert ihn. So entstehen typische regionale Gerichte wie die Wildschwein-Sülze mit Bratkartoffeln (9,50 Euro). Aber auch mediterrane Akzente sind schmeckbar. Etwa beim sautierten Oktopus mit Avocado und weißem Bohnenpüree (10,50 Euro). Das Schöne ist, Kachel kann beides. Rustikal ebenso wie „fine dining“. So kommt im Tagesmenü das Wildschwein als geräuchertes Wildschweinfilet auf Rosmarin-



Idyllisch im dörflichen Gröben gelegen:  
Das Landhotel Theodore F.

AMIN AKHTAR

chenchef, der kochen dürfe, was er wolle und das auch tue, sagt Kachel. Eine Gröbener Besonderheit sind die knusprigen Schmorhaxen aus dem Steinbackofen, die es mit Sauerkraut und Kartoffeln für 9,50 Euro gibt inklusive Verdauungsschnaps. Doch der besondere Ofen kann nicht nur Haxen. Auch die halbe Bauernente wird darin gebacken und kommt mit Wurzelgemüse und Semmelknödel auf den Teller. Vor oder nach dem Essen empfiehlt sich ein Besuch in der Therme Ludwigsfelde, mit der das Restaurant kooperiert.

Eine Steintherme befindet sich in Bad Belzig. Nicht weit entfernt liegt auf halber Strecke nach Wiesenburg der Gutshof Glien, der 15 Doppelzimmer bietet. Das von Jaqueline Gramm mit viel Liebe zum Detail ausgestaffierte Gut ist ein idealer Zwischenstopp, wenn man den neuen Kunstwanderweg erlaufen oder mit dem Rad erkunden möchte. Stärken kann man sich dann im Kaminzimmer oder auf der Park-Terrasse mit Regionalküche, wobei asiatische oder mediterrane Komponenten bei Gerichten wie Bachsaibling auf Sesam-Wokgemüse mit Gewürzreis (15,50 Euro) wohl den Trend darstellen. Ganz bodenständig hingegen das „Fläming Schwert“ (16,50 Euro): schmackhaftes Fleisch von Rind, Jungschwein und Geflügel am Spieß gegrillt und mit reichlich Beilagen und guten Dips serviert.

Ganz speziell ist dann der süße Ab-

Spitzkohlsalat auf den Teller. Als Hauptgang könnte beispielsweise das geschmort Beelitzer Kaninchen mit gebratenen Schwarzwurzeln und Cassoulet folgen. Drei Gänge kosten 36,50 Euro, vier Gänge 46,50 Euro. Dazu bietet die Weinkarte eine für den ländlichen Raum erstaunliche Auswahl offener Weine, die fair kalkuliert sind. Für den Sommer plant der Küchenchef BBQ-Events im Philippsthaler Garten.

Wer es gerne noch ein wenig ländlicher mag, muss deshalb nicht ganz auf Guido Kachel verzichten. Denn bereits seit 2003 betreibt er in Gröben, nur wenige Autominuten von Philippsthal entfernt, das Restaurant im Landhotel Theodore F., einem rustikalen Landhaus. „Man ist schnell da, aber ganz weit draußen“, beschreibt Kachel den Standort. Allerdings steht der Gastronom dort nicht mehr selbst am Herd, sondern hat mit Jens Sternberg einen jungen Kü-

schluss nach altem Hausrezept, die Graf Walderseh Speise (5,50 Euro). Das ist ein gekühltes Kuchlein aus Butter, Eigelb, Zucker, Rum und Mandeln mit einer schönen Sauce aus Sahne, Eigelb, Zucker und Rum. Danach kann es gut gestärkt zum Gipfelkreuz auf dem nahegelegenen Hagelberg gehen, dem höchsten Punkt des Flämings.

**Restaurant Philippsthal**, Philippsthaler Dorfstr. 35, 14558 Nuthetal, ☎ 033 200 52 44 32, [www.restaurant-philippsthal.de](http://www.restaurant-philippsthal.de), tgl. ab 12 Uhr

**Restaurant im Landhotel Theodore F.**, Gröbener Dorfstraße 50, 14974 Ludwigsfelde/OT Gröben, ☎ 033 78 861 80, [www.restaurant-lh-theodore-f.de](http://www.restaurant-lh-theodore-f.de), Do.-Mo. ab 12 Uhr

**Gutshof Glien**, Klein Glien 25, 14806 Hagelberg/Belzig, OT Klein Glien, ☎ 033 841 38 83, [www.gut-glien.de](http://www.gut-glien.de). Restaurant täglich ab 11 Uhr.

