

## LAUSITZER RUNDSCHAU

Lübbenau 04. März 2015, 02:51 Uhr

### Fließt bald Blut in Lübbenauer Restaurants?

**Quark, Quark oder Quark: Köche setzen auf Qualität und Vielfalt – und zaubern das aus der Region heraus**

LÜBBENAU Sie sind Könner ihres Fachs, und sie hatten dennoch den Schneid, sich weiterzubilden: Köchinnen und Köche aus Lübbenauer Restaurants sind dieser Tage der Einladung des Tourismusvereins zu einem Seminar gefolgt. Kochen lernen mussten sie nicht – dahinter steckt auch eine langfristig angelegte Idee.



Frisch aus dem Ofen: Christina Vater (l.) und Jeanett Spatzek von der "Wotschofska" mit dem Gurkenbrot.

Foto: Gloßmann

Karfreitag geht es wieder los für Heike Rinka: In der "Wotschofska" wird die Küche angeheizt, die Hauptsaison beginnt. Das traf es sich dieser Tage gut, sich zu treffen mit anderen Köchen aus Restaurants und Kneipen aus Lübbenau. "Es ist immer gut, neue Ideen aufzunehmen, denn man wird ja schnell betriebsblind." Natürlich wollen die Gäste in erster Linie regionale Köstlichkeiten. Quark mit Leinöl geht immer, es gibt aber verschiedene Arten, Quark zuzubereiten oder zu verwenden.

#### Gurkenbrot probiert

Während des zweitägigen Seminars im Vattenfall-Qualifizierungszentrum haben sich Heike Rinka und ihre Kolleginnen Jeanett Spatzek und Christina Vater beispielsweise an einem Gurkenbrot probiert. Sonst, erzählt Christina Vater, kauft man das in einer Lübbenauer Bäckerei. Wichtig sei es, sich für neue Ideen und Ansätze zu öffnen, sich auszutauschen. Dennis Piesnack, Küchenchef der Spreewelten, sieht das ähnlich: "Wir wollen und sollen kooperieren, uns austauschen und vor allem kennenlernen." Spreewelten bietet in Bad und "Baldura" alle drei Monate eine neue Karte – nach Jahreszeiten. Schwerpunkte bilden Produkte aus der Region. "Die Leute fragen nach Gurken, nach Senf, nach Wurst." Aus der Spreewelten-Küche gibt es dann schon mal eine blaue Kartoffelsuppe, die von Sauna-Gästen geordert wird, oder einen Kartoffel-Gurken-Rösti. Und: "Die Leute wollen erklärt haben, was wir machen."

So müssen Köche nicht nur ein Meister des Löffels sein, sondern auch ein Kenner des richtigen Wortes.

Ein Viertel der gut 65 Gastronomie-Betriebe in Lübbenau haben ihre Leute zum Seminar geschickt. Die Vorsitzende des Tourismusvereins Lübbenau, Christina Balke, freut sich über die Resonanz kurz vorm Start der Hauptsaison: "Das ist sicher eine gute Motivation, vielleicht doch das eine oder andere neu zu machen." Die Konkurrenz sitze weniger in der eigenen Stadt; Lübbenauer bräuchten das Miteinander. Denn wer sich kennt, so Christina Balke, spricht auch eher über gemeinsame Probleme. Beispielsweise über abgestimmte Öffnungszeiten in den Monaten außerhalb der Hauptsaison. Balke: "Wer sich kennt, geht auch woanders hin." Dahinter steckt die Idee, ein Winter-Gasthaus in Lübbenau oder der näheren Umgebung zu eröffnen. An einem festen Standort sollen Mitarbeiter verschiedener Häuser kochen und Gäste versorgen – die Suche nach einem auch im Winter verlässlich verfügbaren Restaurant wäre deutlich leichter.

Letztlich eine alle Beteiligten die Erkenntnis, dass Gäste nicht mehr einfach nur aus Berlin oder von anderswo "aufs Land" fahren, sondern schöne Stunden oder gar schöne Tage erleben und genießen wollen. "Wenn das klappt, dann wird das weitererzählt, und die Leute kommen wieder", sagt Christina Balke. Deshalb müssten die Angebote in ihrer Vielfalt ebenso stimmen wie das Preis-Leistungs-

Verhältnis und der Service. Neue Ideen seien dabei immer willkommen. So sei es vorstellbar, eine Speisekarte zu kreieren, die sich an den Spreewald-Krimis des ZDF orientiert. Blutwurst einmal anders.

### Apfel fürs Kopfkissen

Nicht gleich ganz so weit greift der "Serviceweise" Björn Grimm mit viele kleinen Tipps für die Gastronomen und Köche: Statt Gummibärchen auf den Kopfkissen könnte das auch ein auf jeden Fall abgewaschener Apfel aus der Region sein, samt Hinweis, wo es dieses oder anderes aus der Region zu kaufen gibt.

Service-Qualität, der sich auch Lübbenau verschrieben habe, könne "einfach sein und Spaß machen". Dabei dürfe die Branche nicht vergessen, dass es einzig der Kunde ist, der Geld ins Haus bringe. Dafür bringt der Gast aber Erwartungen und Ansprüche mit, die er erfüllt haben möchte: "Was heute das Sahnehäubchen ist, wird beim nächsten Mal als Mindestmaß vorausgesetzt." Kleine Gesten erhalten die Freundschaft. Das könne ein Guten-Morgen-Gruß oder, bei Problemen, auch mal ein Tröster-Salat sein, sagt Grimm. Auch andere Dinge entwickeln sich zu Standards, erklärt Grimm: Kostenfreies W-Lan sollte normal sein, und "wer heute noch Seniorenteller auf der Karte hat, macht etwas falsch: Drei-Viertel-Portion ist besser". Tische würden nicht mehr als "reserviert" annonciert, sondern als "frei bis". Solche und andere Entwicklungen dürfe man nicht ignorieren, da viele Gäste sie aus anderen, oft größeren Häusern kennen und in ihre Erwartungen aufnehmen. Spätestens ab Ostern werden die Lübbenauer Gastronomen den Praxistest machen.



Das Gurkenbrot der Wotschofska-Köchinnen.  
Foto: Gloßmann

Jan Gloßmann

### Jüngste Kommentare

---

