



## Rendsburg (Kr. Rendsburg-Eckfde.)



### Töpferhaus

im Seehotel Töpferhaus  
Am See

☒ 24791 (Alt Duvenstedt)

☎ 04338-99710

[www.toepferhaus.com](http://www.toepferhaus.com)

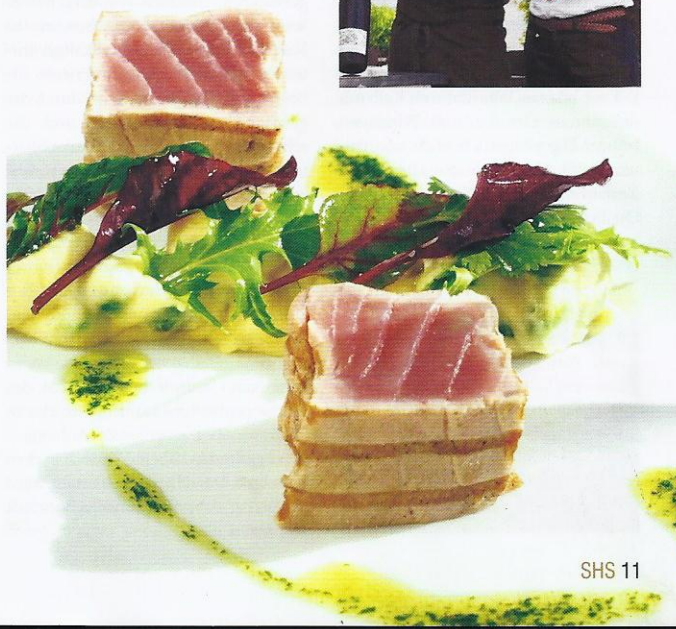
Di-Sa 18 Uhr, So u. Mo RT, HG: 36-39,

M: 79-119, ☐ ☉ AmEx ☍ VISA ☐ WTW ☐

Zimmerpreise: † 90-125 / †† 125-240

Matthias Pfahler lässt in sein Kulinari-um immer kreativere Ideen einfließen, aber nicht jeder seiner Aromenakzente sitzt. Man wünscht sich bisweilen mehr Mut beim Abschmecken und beim Herausarbeiten der Pointen. Generell ist der Küchenstil im komfortablen Seehotel Töpferhaus, das direkt am Ufer des Bistensees liegt, nicht mehr so leicht zu kategorisieren. Gekocht wird zwar auf klassisch-französischer Basis, aber der mediterrane Einschlag der letzten beiden Jahre ist weitgehend einer sehr weltoffenen Produkt- und Aromenpalette gewichen. Gute Weinauswahl; geschulter, sehr formeller Service.

*Ann-Kathrin u. Sven Brechtmann (r.) servieren Heimisches, aber auch asiatisch Inspiriertes wie Sashimi Thunfisch mit Wasabi Kartoffelpüree (u.)*



## Scharbeutz (Kr. Ostholstein)



### Brechtmanns

#### Botschaft

Strandallee 116, ☒ 23683

☎ 04503-73331

[www.brechtmanns-botschaft.de](http://www.brechtmanns-botschaft.de)

Mi-Mo 12-14.30 Uhr u. 18 Uhr, Di RT,

HG: 13-30, M: 29-69, ☐ ☉ ☍ VISA

☐ WTW ☐

Der Name Brechtmann hat an der Lübecker Bucht kulinarisch schon lange einen guten Klang. Denn seit vielen Jahren ist der Landgasthof Brechtmann in Schürsdorf für seine Flugentenküche bekannt. Dass es auch den Sohn des Hauses in die Gastronomie zog, verwundert nicht. Sven Brechtmann sammelte als Koch zunächst deutschlandweit Erfahrungen in erstklassigen Restaurants, machte aber auch Station in Bangkok und Singapur. Bevor er zusammen mit seiner Frau Ann-Kathrin in die Heimat zurückkehrte, arbeitete





das Paar in Bremen. Und da die Eltern des Juniors noch lange nicht an Ruhestand denken, ließ es sich nun im nahen Scharbeutz nieder, wo es Ende 2011 das in direkter Strandnähe gelegene Restaurant „Büchtmanns Botschaft“ übernahm und kurzerhand in „Brechtmanns Botschaft“ umbenannte.

Dem Besucher präsentiert sich diese Botschaft auf der Karte des apart eingerichteten Hauses in Form einer Frage: „Was passiert, wenn regionale Feinschmecker-Küche auf einen asiatischen Kräutergarten trifft?“ Die Antwort wird auf den folgenden Seiten in zwei Spalten gegeben. In der linken stehen klassische, in der rechten asiatische Gerichte im Fokus. Sven Brechtmann kocht hier also keine Fusionküche, sondern gewissermaßen parallel auf zwei Platten. Das Publikum, verrät die sympathische und aufmerksame Gastgeberin, genieße besonders den gangweisen Wechsel zwischen den Welten.

Der Reiz des Konzepts vermittelt sich von Anfang an. Als Gruß aus der Küche lässt Sven Brechtmann eine sehr gut gegarte Jakobsmuschel auf einem leicht gepfefferten Apfelpüree servieren. Ein paar Erbsensprossen runden das Geschmacksbild ab, das bereits viele Qualitäten der Küche zeigt. Hier wie auch im weiteren Verlauf des Menüs bekommt es der Gast durchweg mit überzeugenden Produktqualitäten und tadellosen Zubereitungen zu tun. Kleine kreative Pointen sind dabei inklusive, ohne dass sich ihr Schöpfer je überheben würde.

Die gebackenen Wan Tan vom Kalb mit süß-saurem Gemüse und Pflaumen-Ingwer-Dip zeugen ebenfalls von diesem Profil. Man isst eine aus dem Asia-Restaurant bekannte Vorspeise in einer Qualität, die man dort nie bekommen

würde. Auch die berühmte thailändische Kokos-Geflügelssuppe Tom Kha Gai mit Zitronengras, Koriander und Pilzen verfügt über die richtige Konsistenz und Duftigkeit und schmeckt zugleich wunderbar würzig. Sven Brechtmanns asiatische Botschaft besteht somit vor allem in verfeinerten Versionen fernöstlicher Klassiker und macht dabei großen Spaß. Nun ist es Zeit, den Weg zurück nach Deutschland anzutreten.

Er beginnt mit einer originellen Version des schleswig-holsteinischen Traditionsgerichts „Birnen, Bohnen und Speck“. Der Chef weist dem hier sonst maßgeblichen Speck eine Nebenrolle zu und rückt stattdessen ein Filetstück vom Kabeljau in den Mittelpunkt. Die Birnen tauchen fein gewürfelt und die Bohnen in verschiedenen Sorten auf. Lediglich eine Kartoffel hat den Weg auf den Teller gefunden, so dass dieses durch süffigen Noilly-Prat-Schaum vollendete Gericht angenehm verschlankt erscheint. Der Fisch wird auf diese Weise gut integriert und man darf sich nach dem gelungenen Asia-Auftakt nun über eine überzeugend optimierte Regionalküche freuen.

Eine schöne Verbindung von europäischen Essgewohnheiten und fernöstlichen Aromen offenbart dann das Zitronengras-Sorbet im Rosensüppchen vor dem Hauptgang. Dieser besteht in rosa gebratenen Tranchen von der Hirschkeule mit Kohlrabi-Stückchen, einem Kartoffel-Lauch-Püree und kaltgerührten Preiselbeeren – einer im Prinzip altbewährten Komposition, die durch das geschmacksintensive Püree und das sehr gut gegarte Wild (vom benachbarten Jäger) trotzdem Aufmerksamkeit erregen kann.

Beim im Inneren flüssigen Gratin von Kirschen und Mascarpone mit Zartbitterschokolade und Joghurt-Sorbet gelingt Sven Brechtmann schließlich ein Dessert, in dem süße, saure und bittere Noten in einem angenehm harmonischen Verhältnis stehen. Die Weinkarte kann es mit den Künsten des Kochs problemlos aufnehmen, die in kürzester Zeit eine große Anhängerschaft gefunden haben. Wer sich in dem stets gut besuchten Restaurant umschaut, der sieht: Brechtmanns Botschaft kommt an.

Anzeige





Deutschland

ISBN 978-3-938662-27-4  
gebundener Verkaufspreis: 24,90 EUR

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER

# Gusto



2013



Die besten Restaurants  
und Landgasthäuser

aktuell getestet und bewertet

Außerdem: Die besten kulinarischen Einkaufs-Adressen