

Welt am Sonntag | Gourmetspitzen

Autor: Dieter Braatz | 15.01.2012

Keitumer Lambratwurst mit Berglinsen

Der Name ist Programm: Im Restaurant "Heimat", das zum "25Hours Hotel" an der Überseeallee (Hafencity) gehört, kommen vor allem Produkte aus Norddeutschland auf den Teller. Aber wenn es dieses und jenes hier nicht oder nicht in der gewünschten Qualität gibt, kauft man bei südlichen Nachbarn zu: Risottoreis aus dem Piemont, Oliven aus Spanien oder Olivenöl aus Ligurien. Das sinnvolle Heimatprinzip muss man ja nicht auf die Goldwaage legen.

Die übersichtliche Speisekarte erreicht uns schnell, das Wasser auch (0,75 Liter Stralsunder medium, 5,90 Euro). Mit "Kleinigkeiten" (Brotzeit mit Wurst oder Käse, 6 Euro) beginnt die Auswahl an Gerichten, gefolgt von der Abteilung "vorweg" (Erbsensuppe mit Holsteiner Katenschinken, 8 Euro) und "Hauptsache" (Labskaus mit Spiegelei, 11 Euro, und Rumpsteak vom Freesisch Rind mit Mangold, 24 Euro). Beliebte Hauptgerichte sind auch der "Heimat"-Burger vom Freesisch Rind mit Holsteiner Würzkäse und Pommes (15 Euro) und der Geröstete Kabeljau mit Blumenkohlpuree und Senfsaatsoße (17 Euro). Und "zum Schluss" offeriert die Karte unter anderem helles und dunkles Schokoladenmousse (8 Euro) und Käseauswahl (9 Euro).

Wir lassen uns indes vom gedruckten Angebot zu anderen Gerichten von Küchenchef Frank Droste verlocken. Meine kleine Schüssel Wiesenkräutersalat (7 Euro) ist mit frischen Salaten und Kräutern bestückt - ohne Allerweltsgewächse wie Eisberg oder Lollo rosso. Leider befinden sich in der Salatsoße reichlich klein gehackte Zwiebeln, eine Zutat, die man überdenken sollte. Dazu bestelle ich mir eine gegrillte Hühnerbrust (3,50 Euro): saftig im Fleisch und gut gewürzt. Mein Kollege hält sich an die kross gebratenen Calamaretti mit Kirschtomaten, Babyrucola, Knoblauch (nicht zuviel) und Olivenöl - eine gute Wahl (11 Euro).

Von den Hauptgerichten fällt ihm die Keitumer Lambratwurst (15 Euro) ins Auge - und ist's wenig später zufrieden: eine würzige Wurst, dazu fein angemachte Berglinsen und Kartoffeln der Edelmarke La Ratte. Weniger begeistert bin ich von einem Klassiker, der fast überall in Bistros und Gasthäusern auf der Karte steht: Das Wiener Schnitzel vom Kalb mit ordentlich geratener Panade lässt sich noch genießen, aber weder die dick geschnittenen Rahmgurken noch der eiskalte Erdäpfelsalat mit Speck sind akzeptabel (18 Euro).

Geschmacklich gelungen sind die Topfenknödel mit Zwetschgenröster als Dessert (8 Euro), wenn auch optisch nicht so verführerisch wie ihre österreichischen Vorbilder. Besser präsentiert sich die Bretonische Apfeltarte - der Teig dicht mit Apfelspalten belegt - samt einem intensiven Karamelleis (9 Euro).

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift "Der Feinschmecker"

<http://www.welt.de/print/wams/vermishtes/article13815920/Keitumer-Lambratwurst-mit-Berglinsen.html>