



Von der Kunst des guten Speisens

ZU BESUCH IM RESTAURANT „SALZKORN“

Wie das alte Sprichwort schon sagt, macht das Salz (-korn) in der Suppe eine Sache erst rund. Und „rund“ ist auch die Küche, die das Restaurant mit dem auf das alte Handelsgut unserer Stadt verweisenden Namen aufischt. Das „Salzkorn“ im Hotel Bargenturm am St. Lambertiplatz hat zwar seinen Namen behalten, vom Konzept vormaliger Betreiber ist allerdings wenig geblieben.

Anfang März 2008 übernahmen Mandy Schwebke und Eva Kowalzik das Management des Hotels und damit auch das des Restaurants sowie ein junges, innovatives Team, das mit sehr viel Engagement gehörig frischen Wind in Konzeption und Speisekarte gebracht hat. Unkenrufen zum Trotz, das Haus stehe durch die Misswirtschaft der ehemaligen Betreiber vor dem Aus, agiert man hier frei nach dem Motto „Volle Kraft voraus“! Geschaffen hat man heute einen neuen, florierenden Standard auf allen Ebenen, der beachtlich ist.

Ich komme ins Grübeln. Natürlich könnte ich Sie jetzt beiseite nehmen und Ihnen verraten, wo meine hohen Ansprüche voll und ganz befriedigt werden, Ihnen davon erzählen, wohin ich gehe, wenn

mir nach gehobener Küche zumute ist, ich aber meinen Geldbeutel nicht überstrapazieren möchte. Ich könnte ob der ausgesuchten Weine ins Schwärmen geraten, das nette und aufmerksame Personal loben und von den gemütlichen und zufriedenen Abenden erzählen, die ich dort plaudernd erlebte. Und dann? Dann wird eine meiner Lieblingsrestaurationen zum Ziel von Genusssüchtigen, die „meinen“ Ort des heimlichen Schwelgens in Massen stürmen. Nein, ich werde versuchen, eine möglichst rationale Beschreibung abzugeben, vielleicht erhalte ich mir so noch ein Quäntchen Privatsphäre.

Gehen wir davon aus, dass Ihnen spontan der Sinn nach guter, frischer Küche steht, dann führt ihr Weg Sie vielleicht zum St. Lambertiplatz am Ran-

de der Lüneburger Altstadt. Hier ist es ein bisschen, als klopfte man bei Freunden zum Abendessen an die Tür. Es duftet herrlich nach Gutem aus Herd und Kochtopf, frisch gebackenes Brot und mediterranes Olivenöl zum „Tunken“ nebst Kräutern und Gewürzen warten bereits auf Sie. Und als reichte dies noch nicht aus, um sich „en famille“ zu fühlen, schickt Küchenchef Markus Turowski als Gruß schon mal einen kleinen Vorgeschmack auf das Können seines Teams vorbei.

Man setzt auf Frische, und diese kann nur gewährleistet werden, wenn die Speisekarte keinem Romanfilet mit Pfefferjus), Besonderes (Jakobsmuschel mit Gurken-Pernod-Sabayon) doch vor allem: Für



jeden etwas! Die Gerichte sind perfekt portioniert, soll heißen: es ist tatsächlich möglich, Vor-, Haupt und Nachspeise zu bewältigen und für den kleinen Hunger gibt es so genannte Zwischengerichte, die nicht weniger empfehlenswert sind. Vegetarier kommen hier ebenso auf ihre Kosten, wie Liebende der Fleischeslust, Nudelfreaks (die Teigware ist natürlich hausgemacht) und Salatfetschisten. Und da bekanntlich das Auge mitisst, flambiert oder richtet man vieles am Tisch frisch an. Nicht Abgehobenes findet sich auf den Tellern, dafür Regionales und Saisonales, mit Finesse zubereitet und kleinen Gaumenkitzeln versehen. Wie der Küchenchef so schön formuliert: „Wir bewegen uns im kulinarischen Fahrwasser des einen Sterns, der in Lüneburg bereits vergeben ist. Aber da bewegen wir uns gern.“

Und nun der Wein! Mit diesem ist das nämlich so eine Sache, weiß auch Restaurantleiter Marc-Oliver Schlüter, der diese Leidenschaft mit „Küchenmagier“ Turowski teilt. Wein, so erfahre ich, ist nicht nur ein wunderbarer Begleiter meiner Gerichte, er ist sogar imstande, einzelne Geschmackskomponenten hervorzuheben – gesetzt den Fall, man erwischt den richtigen, und genau dafür sorgt Herr Schlüter mit dem richtigen Riecher. Zu empfehlen wäre da unter Anderen eine frische Entdeckung aus Portugal, der trockene Moscatel „Periquita“ oder für den besonderen Anlass der Grauburgunder von Stigler als Großes Gewächs vom Winklerberg. Bei den Roten ist man mit einem Amarone von Sartori bestens beraten. Getestet, probiert und

für gut befunden wurde hier gemeinsam mit dem Weinfass Wabnitz.

Um es also kurz zu machen: Man kann zum Essen kommen, oder um mit Freunden ein Glas guten Weins zu genießen! Zur Kaffeezeit gibt es hier frischen Kuchen, aber dann gibt es auch noch die Besonderheiten, die das junge Team immer mal wieder ausheckt: Die Feuerzangenbowle beispielsweise, die man jetzt in der kalten Jahreszeit zu zweit oder auch in der Gruppe (dann ganz klassisch inklusive Filmvorführung) genießen kann, wie auch den guten hausgemachten Stollen, der buttrig und lecker den Ofen des Kochs aus Leidenschaft verlässt. Oder eben das 5-Gänge-Menü, dass man sich selbst oder seinen Lieben für unglaubliche 35,00 € schenken kann (Getränke exklusive).

Wer bisher mit einer gewissen Schwellenangst ob der Zugehörigkeit zum Hotel Bargenturm zu kämpfen hatte, sei an dieser Stelle vollkommen beruhigt: Hier geht's ganz zwanglos zu und jeder, dem der Magen knurrt oder dem der Sinn nach einem guten Tropfen steht, wird im „Salzkorn“ besonders herzlich begrüßt.

Aber lassen wir das! Kommen Sie nicht! Lassen Sie mir meinen Geheimitipp. Oder nein, vielleicht treffen wir uns ja dort und trinken dann einen guten Merlot zusammen, vielleicht an einem der Weihnachtstage, an dem man sich natürlich wieder ein ganz besonderes Menü hat einfallen lassen! (nm)

Auszüge aus der aktuellen Speisekarte finden Sie unter www.salzkorn.de.

Für private oder geschäftliche Feiern sind noch wenige Termine buchbar.

Öffnungszeiten an den Festtagen: 24.12. ab 18.00 Uhr, 25. + 26.12. von 12.00 -14.30 Uhr und ab 18.00 Uhr.

Restaurant Salzkorn im Hotel Bargenturm

St. Lambertiplatz / Vor der Sülze 2
21335 Lüneburg
Tel.: (04131) 72 90

Öffnungszeiten:

Täglich ab 18.00 Uhr

Kaffeezeit: täglich ab 14.30 Uhr

Happy Hour: täglich 16.00-18.00 Uhr

SALZKORN
CAFÉ
RESTAURANT
HOFTERRASSE