

Im Kyritzer Restaurant Waldschlösschen werden kulinarische Wünsche wahr

KYRITZ. Das Kyritzer Waldschlösschen besteht seit fast 120 Jahren. Seit dem Jahr 2000 füllen Yvonne Schwarzer und ihr Mann Jens Wodzinski-Schwarzer das Traditionsrestaurant mit

Das Ausflugslokal macht seinem Namen alle Ehre. Gebaut wurde das tatsächlich an ein kleines Schloss erinnernde Gebäude im Jahr 1906 vom Berliner Bauunternehmer Fritz Hemmerling, der damit einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung der Gastronomie und des Tourismus im Kyritzer Seeumfeld leis-

Nur einen Steinwurf vom Untersee entfernt und von rauschenden Kiefernwäldern umgeben, lädt das Restaurant und Hotel seither zu jeder Jahreszeit Gäste von nah und fern zum Speisen und Verweilen ein.

Das Haus hat eine lange Tradition. Durch die Jahrzehnte hindurch blieb das Waldschlösschen den Touristen, wie Einheimischen ein beliebtes Ausflugsziel. Erst mit dem Ende der DDR kehrte für ein paar Jahre Stille ist Ausflugslokal ein. Sieben Jahre stand es leer.

Doch kurz vor der Jahrtausendwende im Jahr 1999 wurden Yvonne Schwarzer und ihr Mann Jens Wodzinski-Schwarzer neue Eigentümer. Ein Jahr lang wurde das Haus umgebaut und liebevoll renoviert. "Im August 2000 starteten wir zu-

Den Gästen ist in zunehmendem Maße die Herkunft der von uns verwendeten Zutaten wichtig, besonders beim Fleisch.

Yvonne Schwarzer

nächst mir dem Biergartenbetrieb", erinnert sich Yvonne Schwarzer.

Der dort stehende Pavillon mit Kamin erinnert nicht ganz zufällig an eine Hütte, die in der Schweiz oder auch in Österreich hätte stehen könnte, denn das Paar hat mehrere Jahre in der Schweiz gearbeitet. Und so verwundert es auch nicht, dass sich eben jener Einfluss auch in der Küche in Form von alpenländischen Gerichten auf der Speisekarte widerspiegelt.

Im Restaurant Waldschlösschen legt man aber auch auf Regionalität und Saisonalität gro-Ben Wert. So war im Frühling bis vor Kurzem Bärlauch angesagt. "Alles selbst gepflückt", versiDie Terrasse am Wintergarten des Waldschlösschens. Fotos: André Reichel

chert Yvonne Schwarzer. Ihr Mann zaubert daraus Bärlauchsuppe und Bärlauchnocken. Dabei handelt es sich um eine spätzleartig geformte Teigmasse der süddeutschen und Alpenküche. Aus mediterranen Gefilden stammt das Bärlauchrisotto, bei dem es sich um ein norditalienisches Gericht handelt.

Aktuell stehen allerlei Spargelgerichte auf der saisonalen Speisekarte, wie zum Beispiel Chillispaghetti mit einer Spargel-Feta-Soße oder der beliebte Klassiker, das Zanderfilet mit Spargel. Wer keinen Spargel möchte, kann aber auch aus Gerichten, wie Bauernfrühstück, Rumpsteak, Sauerbraten vom Angusrind oder Zanderfilet und Matjeshering wählen.

Salate und allerlei Gemüse, wie Zucchini, Gurken, Tomaten und anderes, bezieht das Waldschlösschen vom Öko-Hof Waldgarten aus Barenthin und ab dem späten Sommer dann Kartoffeln von Schmidts Farm in Wusterhausen. "Daraus werden im Herbst auch die Röstis gemacht", berichtet Yvonne Schwarzer.

Der zu einem der Röstigerichten passende Ziegenkäse kommt vom Carolinenhof bei Linum. Wildfleisch liefert der Jagdverband Prignitz und das Fleisch vom Angusrind kommt von Landgeschmack aus Görike und Eier aus Freilandhaltung stammen aus Blumenthal. "Den Gästen ist in zunehmendem Ma-Be die Herkunft der von uns verwendeten Zutaten wichtig, besonders beim Fleisch", sagt Yvonne Schwarzer.

Gut die Hälfte aller Gäste kommen aus der Region Prignitz-Ruppin. Die anderen aus dem gesamten Bundesgebiet. aber auch aus dem Ausland. Alle schätzen die Küche. Zum Team dort gehören neben Jens Wodzinski-Schwarzer noch drei weitere Köche, eine Auszubildende im ersten Lehrjahr und, nicht zu vergessen, die Servicekräfte.

Bei Feiern und in der Hochsaison haben alle gut zu tun. Im vor einem Jahr eingeweih-

Yvonne Schwarzer und ihr Mann Jens Wodzinski-Schwarzer betreiben das "Waldschlösschen" seit dem Jahr

ten Wintergarten haben immerhin 60 Gäste bequem Platz. In der "Guten Stube" gibt es 30 Plätze und in der "Schänke" im Eingangsbereich mit urigem Tresen sind es 20 – in der Lobby gibt es 16 Plätze. Die Gute Stube und die Schänke sind im österreichischen Stil eingerichtet. Mit 18 Zimmern ist der Hotelbereich relativ klein.

Mit dem Waldschlösschen haben sich Yvonne Schwarzer und ihr 63 Jahre alter, aus dem Vogtland stammender Mann Jens Wodzinski-Schwarzer einen Lebenstraum erfüllt, wenn auch sehr viel Arbeit damit verbunden ist. "Wir haben viel Herzblut hineingesteckt", sagt die 51-jährige Kyritzerin.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg verlieh dem Waldschlösschen drei Sterne und nun schon zum zweiten Mal das Siegel "Brandenburger Gastlichkeit" André Reichel

Das Restaurant Waldschlösschen hat Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag von 14 bis 22 Uhr geöffnet und am Wochenende von 11.30 bis 22 Uhr.



Medizin **ANZEIGE**

Thema: Rheumatische Schmerzen in Gelenken, Muskeln und Knochen

Giftpflanze bekämpft Gelenkschmerzen

Diese Arzneitropfen helfen wirksam



- Einzigartig mit 300 mg ASS und 300 mg Paracetamol
- Duale Wirkung lokal an der Schmerzstelle und zentral im Gehirn
- Schmerzlindernd und entzündungshemmend



Im Kampf gegen rheumatische Gelenkschmerzen seten immer mehr Verbraucher auf die natürlichen Arzneitropfen Rubaxx. Was macht sie eigentlich so besonders? Wir wollten wissen, was in ihnen steckt und haben die Schmerztropfen unter die Lupe genommen.

Gelenkschmerzen zählen zu den größten Volkskrankheiten in Deutschland: Millionen Menschen leiden sogar chronisch darunter. Ihr größter Wunsch: endlich Schmerzlinderung - und zwar ohne den Körper dabei zu belasten! Immer mehr Schmerzgeplagte vertrauen deshalb auf die Nr. 1* Arzneitropfen Rubaxx (rezeptfrei, Apotheke), die dank Naturkraft wirksam bei rheumatischen Schmerzen helfen und dabei sanft zum Körper sind.

Arzneistoff überzeugt in Wirksamkeit und Verträglichkeit

Der in Rubaxx enthaltene Arzneistoff Rhus toxicodendron stammt aus der gleichnamigen Giftpflanze und ist richtig dosiert nicht nur wirksam bei rheumatischen Schmerzen in Gelenken, Muskeln, Sehnen und Knochen,



sondern verschafft auch Linderung bei Folgen von Verletzungen und Überanstrengungen. Das Beste: Rubaxx wirkt dabei

100 % natürlich! Im Gegensatz Herzbeschwerden oder Magenzu vielen chemischen Schmerzmitteln sind bei Rubaxx weder schwere Nebenwirkungen wie

geschwüre noch Wechselwirkungen mit anderen Medikamenten bekannt.

Fazit: Kein Wunder, dass Rubaxx mittlerweile Deutschlands Nr. 1* bei rheumatischen Schmerzen ist! Fragen auch Sie in Ihrer Apotheke nach Rubaxx Arzneitropfen

Durch die Darreichungsform

als Tropfen wird der Wirk-



DAS STECKT IN DEN RUBAXX TROPFEN



Das Besondere an Rubaxx ist der enthaltene Ureinwohner schätzten seine schmerzlinnatürliche Wirkstoff mit dem Namen Rhus toxicodendron. Er entstammt einer Arzneipflanze, die vor allem in Nord- und Südamerika wächst. Schon die amerikanischen

dernde Wirkkraft. Deutsche Wissenschaftler bereiteten diesen Wirkstoff mit modernsten Methoden in spezieller Konzentration für die Arzneitropfen Rubaxx auf.