

## "Zwischen Currywurst und Lachsforelle"

Die Glastür zur Küche öffnet sich automatisch, Bodenkontakt genügt. Dahinter wird der Blick frei auf 15 Quadratmeter toporganisierte und unfassbar aufgeräumte Kochleidenschaft.

Sandra Walther (33) hält das für selbstverständlich. "Es wäre schlimm, wenn es anders wäre", behauptet die Tochter einer ganzen Familie von Köchen aus Sachsen. Sie selbst hat die hohe Schule des Gaumen-Kitzelns im Hilton in Dresden gelernt. Seit neun Jahren ist sie nun Küchenchefin im Gasthof "Altes Dorf" an der Schloßstraße. Besitzer Christian Lippemeier (37) nennt sich selbst als zweiten Mann in der Küche "Mädchen für alles". Er hat ebenso wie seine Frau Katja (35), die den Service leitet, eine Ausbildung als Hotelkaufmann (bzw. -frau) absolviert. Frühstück für die Gäste in den Fremdenzimmern ab acht Uhr macht er stets allein. Die Küchenchefin kommt in der Regel um 10 Uhr.



Und dann wird schnell und unauffällig gearbeitet. Heute ist es wohl viel früher losgegangen. Es ist 11 Uhr und das Buffett mit der pochierten Lachsforelle und den anderen Köstlichkeiten steht kurz vor der Auslieferung. Trotzdem sieht die Küche ordentlicher aus als die meine es je tun wird.

Hektik scheinen diese beiden Gaumenkünstler nicht zu kennen. Was wir denn nun sehen mögen, ob es vielleicht der Rucolasalat mit den frischen Pfifferlingen und Speck in würziger Vinaigrette sein darf? Es darf.

Lächelnd beugt Sandra Walther leicht die Knie, um die Schüssel mit den vorbereiteten Cocktailtomaten herauszuholen. Lächelnd lässt Christian Lippemeier die (vorbereiteten) Pilze in die erhitzte Pfanne tröpfeln. Irgendwie muss er gerade den Arm bewegt haben, denn neben dem Herd steht jetzt wie von Zauberhand hingestellt gehackte Petersilie. Sandra Walther hat ihm und dem Herd den Rücken zugewendet, rührt an der Arbeitsplatte die Vinaigrette. Auch sie scheint die Augen nicht zu brauchen, um Gewürze oder Senf zu suchen. Die Hände finden alles im Eiltempo von alleine. Dabei erzählt sie noch etwas von Möhrenspaghetti.

Möhrenspaghetti? Sind das etwa die spiraligen Gebilde in den Eimern mit Wasser? Ja, sie sind es. Geschälte Möhren werden dafür in eine Vorrichtung geklemmt. Eine Kurbel lässt die Rübe durch eine Reibe wandern, die sie Spaghettiform annehmen lässt. "Wenn man die dann in karamelisiertem Honig schwenkt und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmeckt: Hmmm!" schwärmt die Frau in der dicken Kochjacke und ist mit den Gedanken längst beim Schweinefilet, dass sie in ein Naturnetz hüllen will. Teltower Rübchen gibt es heute dazu, aus besonderem Anlass, frisch aus Paris geliefert.



"Die sollte man genauso wie junge Möhren nicht richtig schälen, sondern nur das Grün abmachen, die Rübchen dämpfen und danach mit einem Küchentuch die Schalenreste abreiben". Spricht´s und rückt mit sanften Fingern den Rübchen zu Leibe. Irgendwie sieht die Küche immer noch aus wie geleckert. Das verstehe, wer will.

Seeteufel und Krebs, Filets aller Art, erlesene Weine und Tagesempfehlungen: Das ist eine Seite der Speisekarte im Alten Dorf. "Aber bei uns gibt es auch viel Deftiges. Hausgemachte Currywurst - zugegeben mit Bärlauch und frischer Sauce - servieren wir genauso," betont Christian Lippemeier. Und in der Tat gibt es auf der Karte eine eigene Bratkartoffelecke (mit Matjes oder Schnitzel oder Medaillons) und Spiegeleier. Das stört das Apfel-Tomatensüppchen ebenso wenig wie die mallorquinischen Spezialitäten, die saisongerecht derzeit auf der Karte stehen, oder die vegetarischen Standards.

Zwischen sieben und 18 Euro kostet ein Hauptgericht, für Gesellschaften im Extra-Raum (bis zu 50 Menschen) wird im Alten Dorf gern ein Spezialmenü erstellt. Ruhetag ist ganzjährig der Donnerstag, geöffnet ist täglich von 11 bis 14.30 Uhr und dann wieder ab 17 Uhr.

WAZ-Bilder: Ralf Ritter

15.07.2005 Von Sibylle Raudies