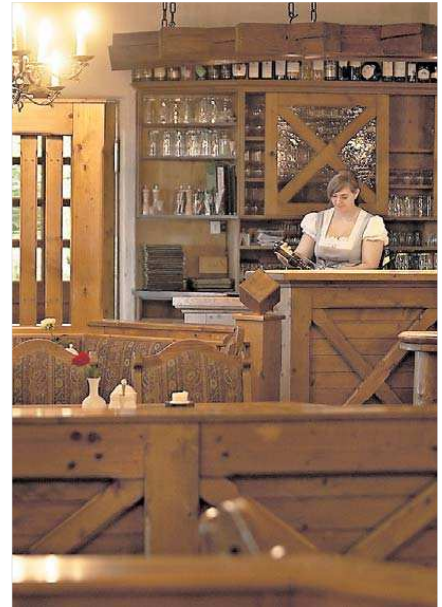


Wo das Einfache richtig gut ist

Das Burghotel Stolpen lockt mit Sächsisch-Regionaler Küche.



Historisch, deftig und rustikal - das Burghotel Stolpen glänzt mit mittelalterlichem Flair.

Fotos: Karl-Ludwig Oberthür

VON ULRICH VAN STIPRIAAN

Nach Stolpen fährt man ja gerne immer wieder mal wegen der Burg. Auch wenn Ferien sind, kann man da eine Menge lernen – vom Basalt (25 Millionen Jahre alt und vulkanischen Ursprungs, tolle Form mit den Säulen) bis zum Schicksal der Gräfin Cosel, die hier nach ihrer kurzen und intensiven Liebschaft mit August dem Starken gefangen gehalten wurde. August wollte König von Polen werden und brauchte dafür unter anderem eine neue Religion und eine neue Frau.

Im Winter 1716, die Cosel war damals 36, kam sie auf die Burg und sollte sie 49 Jahre bis zu ihrem Tod nicht mehr verlassen. Im Johannisturm kann man ihre Wohnstatt erleben. Natürlich gibt's auf der Burg noch viel mehr zu sehen, unter anderem den Burggeist Basaltus – wenn man Glück hat (ja, Glück, denn er ist ein lieber Geist).

Nun haben es gute Geister ja so an sich, dass sie ein wenig herumschwurbeln und nicht immer da sichtbar sind, wo man sie erwartet. Einen guten Geist kulinarischer Art fanden wir beispielsweise vor der Burg, direkt im Burghotel Stolpen. Wir hatten es nicht unbedingt erwartet, denn das Haus liegt touristisch optimal. Doch mit dem ersten Anblick des geräumigen Etablissements war jedes Vorurteil dieser Sparte ausgeräumt.

Im Innenbereich gibt es mehrere Restaurants – hier können bei Bedarf ganze Busgesellschaften verköstigt werden. Bei unserem Besuch war der Wintergarten verhalten leer, sodass man sich leicht verloren hätte vorfinden können. Aber es war einer

dieser lauen Sommerabende, also zog es uns auf den Balkon.

Dort war zwar nicht so fein eingedeckt wie drinnen, aber trotz plasteblaue Rutschstopperdecke letztlich jeder Tisch besetzt. Kein Wunder, der Ausblick ins malerische Umland ist traumhaft!

Die Karte des Hauses ist nahezu durchgängig zweisprachig: Sächsisch und hochdeutsch. Das liest sich lustig und setzt auch gleich den Rahmen für das, was da kommen sollte: Nichts Überkandideltes, sondern eher deftige ehrliche Hausmannskost. Konsequenterweise haben die meisten Angebote auch regionale Wurzeln, was leider viel zu selten vorkommt. Kleine Ausreißer gab es, aber warum denn auch nicht, denn die Produkte für eine „Bruschedda“ sind bis aufs Olivenöl ja auch in Sachsen heimisch. Geschmacklich war der Appetitmacher übrigens auch mehr eine „Bruschedda“ als eine Bruschetta.

Aus der saisonalen Sonderkarte bestellten wir ein Matjestatar auf Kartoffelpuffer – auch nicht „von hier“, aber durchaus passend. Nein, mehr noch: richtig gut war das, mit sehr krossen Kartoffelpuffer und fein gekräutertem und mit saurer Sahne verfeinertem Tatar. Einfaches kann, richtig gemacht, richtig gut sein!

Die beiden Vorspeisen geben übrigens Anlass einmal aufzuschreiben, warum uns die Bedienung als so überaus guter Geist erschien. Denn peinlicherweise summt nach der Bestellung das lautlos eingestellte Mobiltelefon – und es entwickelte sich ein etwas längeres Gespräch, das – um keinen zu stören – außerhalb des Gastbereichs vor dem Haus geführt wurde. Sowas lieben Küche und Kellner nicht wirk-

lich – aber in diesem Fall sorgte die dezent Beobachtung auf Distanz dafür, dass mit Beendigung des Gesprächs das Essen gebracht wurde. Eine Kleinigkeit, gewiss. Aber genau diese machen in der Summe den Unterschied (und das „Puh, noch etwas länger und es wäre zu braun geworden!“ kam herzerfrischend fröhlich).

„Defdsches zum sadd wern“ verspricht die Karte, und sie verspricht nicht zu viel. Das „Schnidzel wie's Wiener essen dun“ musste, weil sonst den Tellerrand zu doll überlappend, zweigeteilt werden, es wurde übereinander serviert (und war optisch immer noch groß!). Die Fleischqualität des Kalbs war bestens, die Panade prima und die statt Pommes bestellten Bratkartoffeln vorzüglich (kross und nicht vor Fett triefend, und von einer geschmackvollen Kartoffel obendrein). Gebratene Perlhuhnbrust mit schwarzen Pestonudeln und Marktgemüse (auf der Karte als „Bundes Federvieh“ annonciert) gefiel wegen erfreulich saftigen Fleisches und missfiel ein wenig, weil die schwarzen Nudeln kaum Pesto gesehen hatten und obendrein schnell kalt wurden (wenn Nudeln draußen serviert werden). Da könnten wir uns ein schönes Kartoffelstampf viel passender vorstellen!

✦ Bürgerliche Küche

Getestet am 8. Juli 2011

Burghotel Stolpen

Schlossstraße 12, 01833 Stolpen
Telefon: 035973 29900
täglich 11 bis 22 Uhr geöffnet

Ausstattung ✦✦✦✦
Bedienung ✦✦✦✦
Qualität der Speisen ... ✦✦✦✦
Qualität der Getränke . . ✦✦✦✦
Preis-/Leistungsverhältnis . ✦✦✦✦
Gesamtnote ✦✦✦✦

Suppen/Salate: 4 (3,70 bis 10,50 €)
Zwischengang: 5 (4,90 bis 11,50 €)
Hauptgänge: 9 (9,50 bis 22,50 €)
Desserts: 13 (3,70 bis 5,50 €)
Getränke: Wasser (0,75l für 3,90 €),
Bier (z.B. Radeberger vom Fass 0,3l für 2,10 €, 12 offene Weine (weiß/rot/rosé) 0,25l ab 3,80 €

Für Rollstuhlfahrer zugänglich.

Die PluSZ-Wertungen

✦✦✦✦✦ himmlisch ✦✦✦✦✦ zwiespältig
✦✦✦✦✦ vorzüglich ✦✦✦✦✦ mäßig
✦✦✦✦✦ trefflich ✦✦✦✦✦ schaußlich

Petit Frank - ein Platz für Welterbe-Genießer, denn

„Französische Küche & Lebensart“ hat den Titel!

“menu du marché”

- immer neu, immer anders, immer frisch -
je nach Marktangeboten, 29,50 Euro

Restaurant Petit Frank · Bürgerstraße 14 · 01127 Dresden-Pieschen · www.petit-frank.de · Telefon 82 11 900
Dienstag-Samstag von 17 bis 23 Uhr geöffnet · Feiern & Veranstaltungen nach Vereinbarung