

Hier stellt sich der Gast sein Menü selbst zusammen

Welches Stück Fleisch hätten Sie denn gern? Wie soll der Salat gewürzt werden? Und welche Beilagen empfehlen Sie? Im Neubrandenburger Restaurant „Herr Grünfink“ kann sich der Gast aktiv einbringen.

Von Frank Wilhelm

NEUBRANDENBURG. Sebastian Schmidt ist kein Freund großer Worte. Er kocht lieber und lässt sich dabei auch noch zuschauen, was der eine oder andere Küchenchef ja eher nicht mag. Doch Schmidt, seit Kurzem im Restaurant „Herr Grünfink“ in Neubrandenburg für den guten Geschmack verantwortlich, schwenkt seine Pfannen unter den Augen der Gäste im gleich neben dem Herd liegenden Gasträum. Wer es möchte, der kann mit Sebastian Schmidt und Kochazubi Samuel Stamm ins Gespräch kommen – über die Lagerungszeit des Rindfleischs, das gleich in der Pfanne landet, über die Herkunft des frischen Blattsalats oder die Garzeit der Pasta, die schön al dente sein sollte.

Das alles ist kein Problem, es entspricht dem neuen Konzept des Lokals an der Ecke Reuterstraße, Engelsring, das viele Neubrandenburger noch als Restaurant „Berlin“ kennen und das die Nordkurier-Mediengruppe 2017 übernommen hat. Ein neuer Eigentümer, eine neue Chefin mit Marthe Köhn, eine neue Gestaltung des Lokals – all das rief auch nach einem neuen Konzept. Nach wie vor ist „Herr Grünfink“ eine Kombination aus einem preislich günstigen, schnellen Lokal für den Mittagstisch und einem anspruchsvollen Restaurant ab 17.30 Uhr. Das Menü am Abend kann der Gast wie gewohnt aus der Speisekarte bestellen, beispielsweise Spare Ribs mit Honig-BBQ-Marinade, Blattsalat und Pommes oder Pasta mit Hähnchenbrust, Spinat und Käse-Sahnesauce.

Huhn im „tierischen Modulkasten“

Besucher haben aber auch die Möglichkeit, allein oder mit dem Personal des Restaurants ihr persönliches Menü zusammenzustellen. Sirka Salka, Kochen- & Genießen-Experte des Nordkurier, lässt sich mit zwei Kollegen auf einen Test ein. Roger Paepow, zuständig für die Bedienung der Gäste, reicht ihm die Karte mit den möglichen Modulen. Modul was? Das klingt nach Industrie, nach einem Baukasten. Letzteres stimmt im Prinzip, so Paepow. Die Module sind die einzelnen Zutaten, die auf den Teller kommen. So kann jeder selbst sein Menü zusammenstellen, um Pasta, Sandwich, Salat oder Fleisch nach Gusto zu genießen.

Fleisch-Fans haben beispielsweise die Wahl aus Rumpsteak, Huhn, Serranoschinken und Pulled Pork. In dem „tierischen Modulkasten“ finden sich aber auch Wildlachswürfel und Eier. Salka hat Appetit auf Rindersteak. Sebastian Schmidt zeigt ihm ein mageres Stück Fleisch. „Das hängt schon einige Tage bei

ab, ist auf jeden Fall gut.“ Er setzt das Messer an. „Bitte noch ein paar Millimeter dicker“, so Salka, der sich sein Fleisch medium gebraten wünscht. Doch was passt dazu? „Wie wäre es mit Drillingen? Kleine Kartoffeln, die mit Schale zubereitet und auch gegessen werden können“, empfiehlt Paepow. Salka mag lieber Nudeln. Pasta und Steak? Das klingt eher ungewöhnlich. Aber der Kunde ist König. Dazu soll's noch ein leichter, frischer Salat sein.

Auch das Bier ist von hier

Auch Salkas Kollegen wagen sich an die Modul-Karte. Es macht Spaß, abseits der gewohnten Pfade einer Speisekarte zu wandeln. Fotografin Ulrike Kielmann hat ebenfalls Lust auf Nudeln und überlässt alles Weitere den „Grünfinken“. Der Dritte im Bunde hat noch nie etwas von „Pulled Pork“ gehört. Pork, das klingt nach Schweinefleisch. Nur mal zum Probieren wählt er einige Süßkartoffel-Pommes, dazu einen Blattsalat. Marthe Köhn, Schmidt und Stamm wirbeln am Herd. Drei Gerichte müssen zubereitet werden und gleichzeitig auf den Tisch kommen.

Ziel sei es, möglichst viele Zutaten aus der Region zu verarbeiten, sagt Paepow. Landwirte, Gärtner und Lieferanten könnten sich gerne melden. Was die Getränke betrifft, kann er mit Süffigem aus dem Nordosten aufwarten. Es gibt Bier von hier. Während viele Lokale im Nordosten bei Hefeweizen in der Regel bayerische Marken aussuchen, bietet Paepow Störtebeker aus Stralsund. Es bleibt nicht viel Zeit, über Biere aus Nord und Süd zu fachsimpeln. Marthe Köhn kommt bereits mit den Tellern, auf denen es dampft. Es hat keine zehn Minuten von der Bestellung beim Koch bis zum Servieren gebraucht. „Versprochen ist versprochen“, sagt die junge Frau.

Paepow steht schon am nächsten Tisch. Die drei Damen am Tisch entscheiden sich lieber für die herkömmliche Art des Bestellens – am Tisch im Gespräch mit dem Kellner. Etwa 50 Prozent der Gäste von „Herr Grünfink“ ordern ihr Essen „konservativ“ von der Speisekarte. 30 Prozent stellen zusammen mit dem Kellner am Tisch die verschiedenen Komponenten zusammen. Jeder fünfte Gast „wagt“ sich an den Tresen vorm Herd, um sich mit Koch Sebastian Schmidt zu beraten und ihm in Pfanne und Töpfe zu gucken.

Und wer ist zögerlicher bei der Entscheidung zum Essen, Frauen oder Männer?

Marthe Köhn zögert kurz und schmunzelt: „Männer. Frauen wissen meistens, was sie wollen.“



Marthe Köhn richtet die fertige Pasta an. Im Hintergrund wirbelt Kochazubi Samuel Stamm in der Küche, die vom Gasträum aus einsehbar ist.

FOTOS (6): ULRIKE KIELMANN



Wohl bekomm's: Tester Sirko Salka (rechts) und Frank Wilhelm naschen von ihrem Essen, das sie sich zusammengestellt haben.



Die Zutaten für das Live-Kochen stehen bereit.



Alles kommt frisch auf die Teller, natürlich auch die Zitrone für den Salat.



Gut abgehangen: Jeder kann entscheiden, wie dick das Steak werden soll.



Ungewöhnlich aber lecker: Rumpsteak mit Pasta, Tomaten, Pilzen und frischem Salat. Sonnenblumenkerne und Parmesan geben dem Salat einen rassigen Geschmack.

Tipps für ein gutes Steak von Küchenchef Schmidt

- Am besten das Fleisch nicht kühl-schrankkalt braten beziehungsweise grillen. Das Steak etwas neben dem Grill temperieren, damit sich die Wärme im Fleisch besser ausbreiten kann.
- Das Fleisch nur wenig salzen und auf keinen Fall pfeffern. Pfeffer und etwas grobe Salzflöckchen erst nach dem Braten über das Fleisch streuen.
- Das Steak nur kurz scharf angrillen beziehungsweise anbraten und anschließend im Ofen oder einer Stelle am Grill ruhen lassen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
- Im Ofen bei 100 Grad.

FOTO: © MISSTY - FOTOLIA.COM