



Hier gelten die Standards der Sterneküche

Haben Sie schon einmal gegrillte Wassermelone gegessen? Kennen Sie die süß-herb-feine Curry-Ingwer-Schaumsuppe mit Chilistreifen? Das Zanderfilet auf der Haut gebraten in feiner Dijonsensauce, gebratenes Buntbarschfilet im Bacon-Mantel, Lammstelze in eigener Sauce unter der Kräuterkruste? Nein? Dann auf nach Schöningen in den »Ratskeller«, wo Chef Matthias Krawczyk in der Küche steht und sich solch leckere Sachen ausdenkt. »Da bin ich ganz spontan. Das mache ich ›à la main‹ am Herd.«

Hier spricht ein Mann, der in ersten Häusern gekocht hat und bereits 1991 Braunschweiger Jugendmeister war. Nach seiner mit »sehr gut« bestandenem Küchenmeisterprüfung gelang ihm sofort der Karrieresprung in die Sterneküche des »Restaurants Zauberflöte« in der Alten Oper in Frankfurt am Main. Krawczyk kochte im renommierten »Hoffmannhaus« in Fallersleben, ging mit der »MS Europa«, einem Fünf-Sterne-Traumschiff, auf große Fahrt und arbeitete als Souschef im Hotel Ludwig im Park Restaurant »La Fontaine«, einem weiteren Sternehaus, bevor er sein eigener Chef wurde, seit drei Jahren mit dem »Ratskeller« in Schöningen,

»Qualität, die glücklich macht«

Welche Standards der Sterneküche befolgt er im eigenen Haus? »Lebensmittel wertvoll zu behandeln, liebevoll mit ihnen umzugehen, auf

das Detail zu achten und die Gäste mit Qualität glücklich zu machen.« Zum Beispiel mit einer schön komponierten Menüfolge, für die man keine astronomischen Summen bezahlt. »Ich mache Preise, die für die Gäste angenehm sind.«

Eines gleich vorneweg: Der »Ratskeller« ist kein Keller, sondern liegt hell und ebenerdig zum Schöninger Marktplatz hinaus mit begrünter und beblümter Sonnenterrasse. Die Kirchturmuhre dieser ältesten Ortschaft Niedersachsens (748 n. Chr.), zugleich auch berühmtesten Ortschaft Niedersachsens (Schöninger Speere), hat noch keine Sechse geschlagen, da strömen auch schon die ersten Gäste ins Lokal, das sich schnell füllt bis auf den letzten Platz.

»Immer schön familiär« heißt die Devise, hereinkommen, sich in die Sitze fallen lassen und entspannen. Matthias Krawczyk: »Wir haben alles alleine aufgebaut und für unseren

Erfolg lange gekämpft.« Inzwischen kommen die Gäste ganz gezielt in den Ratskeller, der in der Region einen ausgezeichneten Ruf genießt. »Wenn Ihr Restaurant Mund-zu-Mund weiterempfohlen wird, dann hat jede Zeitungsannonce nur noch Erinnerungswert.« Svenja Krawczyk: »Die Leute kommen zu uns, weil wir unseren eigenen Stil haben. Wir versuchen, jeden Tag etwas Neues zu machen, ob Dekoration oder etwas Besonderes im Speisenangebot.«

Natürlich muss das Gemüse immer tafrisch sein, natürlich kommen zur Pilzsaison die Pfifferlinge auf den Tisch. Aber selbst das Saisonale wird im »Ratskeller« nicht nach 0/8/15 abgewickelt. »Wir achten darauf, wie man sich ernähren sollte.« Mangold ist gesund, nicht eben gerade häufig auf deutschen Tellern anzufinden, »wird aber sehr gerne gegessen.« Beispiel: Roulade von der Maispoularde auf Mangoldgemüse mit Pfifferlingen und Rosma-



Ein »Ratskeller«, der kein Keller ist: Das Restaurant liegt hell und ebenerdig zum historischen Schöninger Marktplatz. Links: Svenja und Matthias Krawczyk.

Fotos: Marek Kruszewski

rinkartoffeln. Tagesempfehlung: gegrillte Wassermelone mit gebratener Rotbarbe und Olivenmarmelade, krossem Bacon und Pfifferlingen. Oder Matjes. Matthias Krawczyk: »Die Matjessaison war ein großer Erfolg. Das war wie verrückt. Die Leute haben die Matjes geliebt!«

»Die Crème brûlée hat eingeschlagen wie eine Bombe«

Was lieben die Leute noch an Matthias Krawczyks Küche? Peter und Karin Scholz: »Uns gefällt alles, was auf der Karte steht, die kann man rauf und runter essen.« Was die beiden enthusiastischen Stammgäste mit Sicherheit schon getan haben, denn sie beehren den »Ratskeller« regulär mindestens einmal, manchmal auch mehrmals die Woche. Was schmeckt ihnen besonders gut? »Der Fisch.« Gebratenes Buntbarschfilet im Bacon-Mantel mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahm. Karin Vogel: »Mit Butterkartoffeln, so lecker!« Gebratene Tagliatelle mit Fischfiletstreifen und Garnelen in Saffran-Ingwersauce, Lachsmittelstück auf Tagliatelle in Basilikumpesto und glacierten Sherrytomaten.

Aber auch die Fleischliebhaber werden üppig bedient. Filetspitzen vom Schwein »Winzerin« mit feinen Weißkohlstreifen, Weintrauben, Champignons und Kartoffelrösti. Äußerst beliebt sind auch die Süppchen. Spitzenreiter ist die Curry-Ingwer-Schaumsuppe mit Chilifäden. Als Dessert ist die Crème brûlée die Nummer eins. »Die hat hier eingeschlagen wie eine Bombe.«

Welches sind die Freuden eines Restaurantchefs, der arbeitet, wenn andere feiern? »Dass ich meine Speisekarte so gestalten kann, wie ich will. Und die Anerkennung der Gäste.« Bekommt er oft Rückmeldungen? »Sehr oft. Auch Briefe nach Feiern.« Was steht da drin? »Dass alles stimmte vom Service bis zur Deko, die freundliche Atmo-

sphäre, das Persönliche, die Blumenarrangements. Das alles toll war von Anfang bis Ende.« Unlängst schickten Gäste einen Gruß in die Küche: »Es hat sich wieder einmal gelohnt, aus Bad Harzburg herzukommen.«

Zum Kochen müsse man geboren sein, sagt Matthias Krawczyk, man brauche so viel Selbstdisziplin, müsse auf so viel verzichten, »aber wenn man sich die Freude über den Beruf holt, dann ist man auf dem richtigen Weg.« »Das Essen kann »Mann« nur empfehlen«, heißt es denn auch in der Restaurantkritik im Internet. »Ausgewogene Deutsche Küche. Immer mit sehr viel Liebe zubereitet! Reinschauen und wohlfühlen.«

maru

www.ratskeller-schoeningen.de

Die Tagesempfehlung:
gegrillte Wassermelone
mit gebratener
Rotbarbe und krossem
Bacon.

