

Am Hofe ist sehr gut speisen

GUTSKÜCHE Die Karte wurde auf wenige Gerichte verknappt – das erlaubt die Konzentration auf frische Produkte je nach Jahreszeit

Mutter will vorm Mittagessen noch ihr Horoskop lesen, aber Zeitungen gibt's jetzt nicht, der Kioskbesitzer macht ein Schläfchen von eins bis halb vier (!), auch sonst kaum Menschen auf der Straße, als ob Heiligabend wäre: Wir durchfahren Ohlstedt und Duvenstedt, überqueren die Grenze nach Tangstedt, und dort ist wieder Leben. Die Tiere meckern, blöken und gackern, da steht ein Bio-Supermarkt, dahinter ein Streichelzoo und das Gut Wulksfelde. Wir aber gehen in die Gutsküche, seit Oktober erreicht ihr Ruf auch viele Hamburger Restaurantbesucher, die sich Natur auf dem Teller wünschen – sämtliche Produkte bio-organisch!

Der Koch Matthias Gfrörer und seine Partnerin Rebecca Ulbrand nehmen nur, was die Jahreszeiten, der Tag und der Wochenmarkt bringen, die Speisekarte haben die beiden stets auf ein paar Gerichte verknappt, das freut jeden Kenner (die Gleichgültigen sitzen bei ihrem Stammchinesen und essen die Nummer 195, „hat smeckt“?).

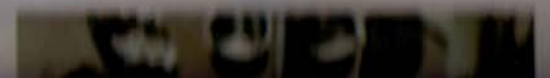
In einem Holzbehälter liegt die Weinkarte, wir trinken zwei Pfälzer, einen Weißburgunder (Glas 6 Euro) und eine Flasche Spätburgunder (27,50 Euro), und obwohl ich mich ein bisschen schäme, entscheide ich nach einer Minute, dass hier die Diät endet (vor drei Tagen begonnen): Das Brot duftet in einem Wollkorb, aus der offenen Küche locken Fleischaromen



darklasse mit Saucen, Frucht und servierten Kandel (23,50), während Mutter schaut die Blumen-

sie genießt diese Süßigkeit. Meine Käseauswahl von Schaf und Kuh (12,50) mit Sanddornhonig.

Frühstück und auch keine Frühstück, aber zum Brunch kocht Matthias Gfrörer zusammen



Frühstück zum Mittagessen