

Bio pur im Alstertal

Mit Hofladen und toller Öko-Küche: Der Ausflug zum Gut Wulksfelde lohnt sich

Die Empfehlung war gut gemeint: „Probiert doch mal die ‚Gutsküche‘ vom Gut Wulksfelde aus, da ist alles bio und organisch und so, das ist doch was für Vegetarier!“ Könnte man denken, ist aber nicht so. Das Angebot heute: Ferkelsülze, Damhirsch, Milchzicklein. Hm. Und ein nicht näher benannter „vegetarischer Tagestipp“. Nur einer.

Es ist schon eine amtliche Landpartie, wenn man aus dem Hamburger Westen kommt und sich auf den Weg macht zum Bioland-Gutshof im oberen Alstertal. Aber die Idylle entzückt: Streichelzoo, Hofladen, alles da. Und seit Oktober gibt's auch die „Gutsküche“, einen großen, heimelig eingerichteten Gasträum mit Holzbalken und offener Küche, in der Chef Matthias Gfrörer und seine Crew ruhig ihre Bahnen ziehen. Unsere Vorspeisen: Blumen-

kohlcremesuppe mit hausgemachtem Curry im Glas (5,50) und ein auf unsere Bitte hin kreierter gemischer Salat (4,50) mit Fenchel-Grapefruit-Kraut (das eigentlich zur Ente serviert wird). Die Suppe ist zum Löffel-Abschlecken und die zweckentfremdete Entenbeilage macht sich erfrischend im Salat.

Die Weinkarte ist ein Whois-who der Biowinzer, super. Wir wählen den Chateau Cuvée Tradition 2008 von Pech-Latt (Glas 6,50), einem der ersten Bio-Weingüter Frankreichs.

Der fleischlose Tagestipp: Ziegenkäsemedaillons auf kleinem Pfannkuchlein mit Feldsalat (15,50 Euro). Als zweites Hauptgericht schlägt die freundliche Bedienung spontan ein Risotto mit Feldsalat und Frühlingszwiebel vor (15,50). Der Käse ist (wie erwartet) von hervorragender Qualität, die Küchlein luftig, das Risotto



meisterhaft saftig. Die anschließenden Vanillebuchteln mit Melonensüppchen im Glas (6,50) lassen uns schweben. Fazit: Eine etwas größere Veggie-Auswahl und der „Gutsküche“ wäre die Höchstwertung sicher gewesen. **STEPHANIE LAMPRECHT** Hier können Sie nachessen:

Gutsküche, Wulksfelder Damm 15-17 (Tangstedt), Tel. (040) 64 419441, geöffnet Di. bis Sa.: 12 bis 24 Uhr (warme Küche 12 bis 14.30 und 18 bis 22 Uhr), So.: 11 bis 16 Uhr Brunch, www.gutskueche.de

Im Restaurant „Gutsküche“ auf Gut Wulksfelde kann man den Köchen beim Werkeln zusehen.

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)

Zubereitung	●●●●●
Service	●●●●○
Weinkarte	●●●●○
Ambiente/Atmosphäre	●●●●○
Preis/Leistung	●●●●○
Gesamtwertung	●●●●○

Tipps, Anregungen und News an: gastro@mopo.de