

## SEBASTIAN MARQUARDT: “ICH WAR SOFORT VERLIEBT GEWESEN”

Published on April 4, 2011 by Redaktion · No Comments

Viele, die sich mit einem gastronomischen Betrieb selbstständig machen, unterschätzen das Risiko. Sie sind Seiteneinsteiger oder kommen vom warmen Ofen des Angestelltendaseins. Sie haben Kredite aufgenommen, Räume renoviert, Küchen saniert, Personal eingestellt, aber nicht mit den Unwägbarkeiten ihrer Branche gerechnet. Oder sie haben sich mit ihren Konzepten kräftig verschätzt. Das Wahllokal in der Friedrichstraße, das Restaurant Ines in der Grolmannstraße, das Maremoto am Strausberger Platz oder Charlotte 43 in der Charlottenstraße sind Beispiele dafür. Vergangen, vergessen, vorbei.



Sebastian Marquardt kennt diese Beispiele. Das ist auch der Grund dafür, weshalb der 38-jährige Berliner mit dem Schritt in die Selbstständigkeit so lange gewartet hat. Den Wunsch nach einem eigenen Restaurant hegte Marquardt schon lange, aber kein Standort überzeugte ihn. Schließlich half der Zufall. Er kam nach Strausberg, sah das Haus am Fischerkietz und entschied – hier oder nie. Ein Ort, nahe genug an Berlin, der noch kulinarisches Niemandsland ist und eine erstklassige Lage am Straussee, ein fairer Vermieter, seinerseits sicher auch zufrieden, einen guten Mann für sein Restaurant gefunden zu haben. Und Sebastian Marquardt ist ein guter Mann. Kochlehre im ehemaligen Grand Hotel an der Friedrichstraße bei Uli Horn, Sous Chef im Le Val d’Or auf Johann Lafers Stromburg, Küchenchef in der Remise von Schloss Glienicke bei Franz Raneburger. Erfahrungen, die prägen. Marquardt, soviel ist schon am Eröffnungstag sicher, wird hier nicht Fünferlei vom Adlerfisch auf die Teller bringen oder seinen Gästen Babysteinkorn zumuten. Der Mann steht für regionale Wertarbeit – Brandenburg kann’s brauchen.

Der zweite Januarsonntag. Es regnet, die Schneeberge der vergangenen Woche sind schmutziggrau. Die S5 zuckelt in Richtung Osten. Biesdorf, Kaulsdorf, Mahlsdorf. Pastellfarbige Siedlungshäuser im Katalogbaustil. Bierstuben, Sicherheitsfirmen, Sonnenstudios und was man sonst noch so hier draußen braucht. Irgendwo die Berliner Stadtgrenze. Dann endlich Strausberg, Landkreis Märkisch-Oderland, 26.000 Einwohner, fast 300 Jahre Militärgeschichte, bis heute. „Wo, bitte, geht’s zum Fischerkietz?“ Ein netter Herr in Joggingklamotten erklärt: „Mit der Straßenbahn bis Endstation, zu Fuß durch die Große Straße, am Markt links, an der Klosterstraße wieder links, die erste Gasse rechts, der Fischerkietz.“ Knapp, präzise, keine überflüssige Gestik. Danke, Herr Major. Oder Herr Oberstleutnant a.D.? Egal. Typisch Strausberg.

Die Altstadt bietet Buntheit. Viele kleine Geschäfte, die Back-, Drogerie- und Getränkediscounter sind in verschwindender Minderheit. Die Billigheimer brauchen Fläche, vor der Tür und dahinter. Das gibt es hier nicht, zum Glück für Strausberg.

Der Fischerkietz zweigt hinter dem Stadthaus ab, eine Tafel informiert: der Kietz war ursprünglich (in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts) eine Dienstleute-Siedlung zur Burg Struzeberg. Am Ende der Gasse eine ehemalige Fabrikantenvilla und ein früheres Fabrikgebäude, beides nach wechselvoller Geschichte und drohendem Verfall aufwändig saniert.

Der auch im Land Brandenburg engagierte Oldenburger Energiedienstleister EWE brachte die dafür nötigen Millionen auf und eröffnete im Juni 2003 das Restaurant und Tagungszentrum am Fischerkiez. Dass der gastronomische Ort kaum über Strausbergs Grenzen hinaus bekannt wurde, mag einerseits am allzu konservativen Kochstil der bisherigen Pächter gelegen haben, andererseits vielleicht auch an einem Restaurantambiente, das von der Stange stammt und arg an Frühstücksräume in Drei-Sterne-Hotels erinnert.

Seit Januar führt nun also Sebastian Marquardt Regie im Restaurant am Fischerkiez. Er steht für eine frische Regionalküche, engagiert zubereitet, mit Fingerspitzengefühl gewürzt. Seine Speisekarte im Berliner Restaurant Goldener Greif im Schloss Glienicke hatte Bodenhaftung mit einem hohen Anteil feibürgerlich-klassischer Gerichte für den gastronomischen Normalverbraucher. Rehkeule mit Rübchengemüse, Jungschweinrücken mit Stielmuspüree, Kalbsfrikadellen mit Kartoffelsalat, Müritzlamm mit Wurzelgemüse oder Saibling mit Schmorgurken – das kam in Wannsee an und dürfte auch am Straussee problemlos punkten. Nun wird Marquardt hoffentlich schnell noch die lachsfarbenen Wolkenstores abhängen und die altrosa Tischdecken in der Versenkung verschwinden lassen. Neue Bilder gibt es immerhin schon, und über den Rest, die überdimensionierte Bar beispielsweise, kann Sebastian Marquardt sicher auch noch mit dem Eigentümer reden. Auf jeden Fall entschädigt der Blick von Balkon und Terrasse auf den Straussee selbst im 2011er Januar.

Was der Küchenchef kulinarisch drauf hat, zeigt er bei einem Eröffnungsbrunch für geladene Gäste. Klappern gehört eben auch zum gastronomischen Handwerk. EWE-Chef Dr. Ulrich Müller spricht vom Aufbruch zu neuen kulinarischen Ufern, die Strausberger Honoratioren applaudieren, probieren und goutieren Marquardts Sonntagsbuffet. „Das kann so weiter gehen“, sagt einer. Ein anderer schreibt ins Gästebuch: „In Strausberg ist die Zeit reif für gute Küchenideen.“

Anfang März riecht es schon ein ganz klein wenig nach Frühling in Strausberg. Sebastian Marquardt empfängt mit breitem Grinsen. „Alles super“, so sein knapper Kommentar. Soll heißen: die Strausberger mögen seine Art und seine Küche, das Reservierungsbuch ist gut gefüllt, selbst Stammgäste aus Berlin haben den Weg in den Fischerkiez bereits gefunden. Das liegt sicher nicht zuletzt an Marquardts Verlässlichkeit, wenn es ums Kochen geht. Da ist Klarheit angesagt. Seesaibling aus der Orangen-Gin-Beize mit Kartoffel-Apfel-Strudel liegt da schon dicht an der Grenze zum Exotischen. Nein, Marquardt bleibt auch hier demonstrativ puristisch und ohne vom Boden abzuheben. „Was ist gegen eine gute Regionalküche mit Produkten aus dem Umland einzuwenden?“, fragt er. Natürlich nichts. Mit Hummer hochkant kann hier draußen sowieso keiner was anfangen, mit bürgerlich im besten Sinne schon. Und dafür steht Stefan Marquardt, auch im Fischerkiez am Straussee.

So serviert er beispielsweise Kaninchen mit Petersilienwurzelsalat und Himbeervinaigrette, eine wunderbare Kürbissuppe mit Zimtcroustons und ein Rehragout mit Butterspätzle, dass man kaum besser machen kann. Drei Gänge, und viermal Aha, einmal wegen des Preises. 26 Euro kostet dieses Menü. Kein Wunder, dass sich solches Preis-Leistungs-Verhältnis schnell herum gesprochen hat. Übrigens: Einmal im Monat präsentieren das Restaurant und sein Vermieter, der Energieriese EWE, Kultur und Kulinarik, und auch diese Veranstaltungen sind meist ausgebucht. Gastronomen, die den Sprung in die Selbstständigkeit wagen wollen, sollten sich bei Sebastian Marquardt ansehen, wie das erfolgreich möglich ist.



---

<http://garcon24.de/2011/04/04/sebastian-marquardt-ich-war-sofort-verliebt-gewesen/>