

Maria kocht

Vor drei Jahren weckte Maria von Randow den alten Dorfkrug in Rieseby aus dem Dornröschenschlaf. Sie zählt damit zu den wenigen Köchinnen im Land, die ihr Haus auch selber führen.

Von Oliver Stenzel

Eine der angenehmsten Arten, nach Rieseby zu gelangen, ist die Fahrt mit der Bahn. Von Station zu Station wird die Welt idyllischer, hinter Eckernförde verwandelt sie sich ganz in Landschaft. Beinahe kann man sich nicht mehr vorstellen, dass der Zug hier noch einen Grund zum Halten findet. Und dann ist man plötzlich angekommen. Der Bahnhof von Rieseby ist winzig, die Hauptstraße des 2500-Seelen-Dorfes kann man in zehn Minuten abschreiten. Dies ist ein Ort, an dem es alles nur einmal gibt: die Apotheke, den Bäcker, den Kaufmann, die Kirche sowieso.

Und den Krog. Heimelig beleuchtet wirkt er ein bisschen wie der Gasthof aus der guten alten Zeit, in den der Wanderer zur Rast einkehrt. Doch noch hat das Abendgeschäft nicht begonnen und der Schankraum ist leer. Aus der Küche dringen die typischen Vorbereitungsgeräusche, flankiert von einer Stimme, die Anweisungen gibt und dabei stets ein wenig zu singen scheint. Sie gehört Maria von Randow, der Herrin des Kroges. Vor drei Jahren pachtete sie das 1850 errichtete Haus, das zuvor lange leer gestanden hatte, und weckte es als Patronin und Köchin aus dem Dornröschenschlaf. Dass sie sich auf diese Weise den vielleicht härtesten Job im Dorf ausgesucht hat, sieht man ihr nicht an. Vielmehr wirkt die charismatische Frau sehr präsent. Stets ist sie ganz in Weiß im Einsatz. „So lange man etwas in Straßenkleidern macht, ist man noch halb zu Besuch“, entgegnet sie auf die Frage nach diesem Dresscode.

Die Schürze war nicht immer ihre Arbeitskleidung. Lange Jahre betrieb die in Plön aufgewachsene Angehörige eines Magdeburger Adelsgeschlechts eine Reinigung in Bad Oldesloe. Das Kochen, für das sie sich schon als Kind begeistert hatte, blieb dabei Leidenschaft am Rande. „Aber als meine Tochter groß war, dachte ich mir, ich könnte noch einmal das machen, wozu ich richtig Lust habe.“ Mit einem kleinen Catering fing sie an, kochte Tafelspitz, wo immer danach verlangt wurde. Das Unternehmen wuchs, sein guter Ruf machte die Runde. Irgendwann fragte Baron Enno von Ruffin bei Maria von Randow an, ob sie nicht Lust hätte, auf seinem Gut Basthorst die Wirtschaft zu führen. Die Köchin kam, kochte – und als im Gutshof alles lief, entschloss sich der Baron, die Geschäfte selbst in die Hand zu nehmen.

Es schwingt kein Quäntchen Ironie in der Stimme der 51-Jährigen mit, als sie sagt, dass sie aus dieser Geschichte unschätzbar viel gelernt habe. Sie steht dabei in der Küche des Kroges, den sie auf der Suche nach einer neuen Wirkungsstätte fand, und bereitet das Kräutertablett für die Dekoration der Gerichte vor. Frische ist eines der Merkmale, die Maria von Randows Küche maßgeblich auszeichnen. „Ich möchte, dass das Produkt im Mittelpunkt steht“, bekennt sie und formuliert damit einen Satz, der jedem Koch leicht über die Lippen kommt. Aus ihrem Mund aber ist er keine Phrase: In den drei Jahren, die sie auf der Halbinsel Schwansen tätig ist, hat sie unermüdlich nach den besten Produzenten gefahndet, so dass ihre Lebensmittel heute zu 80 Prozent aus der Region stammen und überwiegend das Bio-Siegel tragen.

Sie hat dabei die Schäferin Anke Mückenheim aus Sonderby kennengelernt, bei der sie ihre Lämmer einkauft, den Bauern Paul Nennecke, der sie mit historischen Kartoffelsorten beliefert, und die Gebrüder Mahrt, die in dritter Generation im Windebyer Noor bei Eckernförde fischen. Der dänische Starkoch René Redzepe hat einmal gesagt, dass man ein wirklich gutes Produkt fast nur noch auf den Teller legen müsse, um ein gutes Essen zu bekommen. Wer im „Riesby Krog“ speist, kann sich von der



Charismatische Gastgeberin mit Leidenschaft für regionale Produkte: Für ihre Vorspeise „Schmankerl“ verwandelt Maria von Randow hiesiges Gemüse wie Grünkohl oder Rote Bete in schleswig-holsteinische Tapas-Variationen. Fotos Stephanie Redwanz (2), Riesby Krog

Richtigkeit dieser These überzeugen. Ein so klassisches Gericht wie Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und Freilandsalat wird hier vor allem aus drei Gründen zum Erlebnis: weil das Schnitzel so nach Schwein schmeckt, das Püree nach Kartoffeln und der Salat nach grünen Blättern.

Um beim Thema zu bleiben: „Vanessa, du machst jetzt mal einen richtig hübschen Salat“, ruft Maria von Randow, als die ersten Gäste ihre Bestellung aufgegeben haben. „Das mach' ich immer“, tönt die schlagfertige Antwort durch die Küche. Vanessa ist seit August Lehrling im Krog und mit ihrer Chef-in schon fast beim „Du“ angelangt. In der Woche stehen die beiden Frauen mitunter zu

zweit in der Küche des Restaurants. Die harte Arbeit am Herd schweiß zusammen und hat die 18-jährige Rendsburgerin in den ersten Wochen ihrer Lehre an den Rand der Erschöpfung gebracht.

Als ihre Motivation darüber nachließ, nahm Maria von Randow sie zur Seite und riet ihr, noch einmal zu überlegen, ob dies wirklich der richtige Weg für sie sei. Die Mahnung löste bei Vanessa eine Katharsis aus. Seitdem packt sie mit ganzer Kraft zu und hat sogar ein eigenes Bekenntnis verfasst: „Ich WILL Köchin werden, weil man seiner Kreativität freien Lauf lassen kann, weil man sich einfach nur austoben kann. Ich möchte Gäste beeindrucken und verzaubern

mit Geschmackssorten, die sie vielleicht in ihrem Leben nie erlebt haben“, schreibt sie darin. Gerade ist sie von Rendsburg nach Rieseby gezogen und wohnt nun quasi in Rufweite ihres Arbeitsplatzes.

Selbst wenn solche Träume in Erfüllung gehen, zahlt man in diesem Beruf einen hohen Preis. „Außerhalb der Saison arbeite ich täglich zwölf bis 14 Stunden, im Sommer sind es öfter 19 Stunden am Tag. Mit Familie wäre das nicht zu machen“, berichtet Maria von Randow und ergänzt, dass sie die vielen Überstunden nichtsdestotrotz im schönsten Beruf der Welt ableiste. Nach der Arbeit ist dabei fast immer vor der Arbeit: Wenn der letzte Gast lange gegangen ist, steht sie zu später Stunde oft noch am Herd und bereitet Gerichte wie „Landschaft im Rosmarinduft“ oder „Bolognese vom Gallo-way Rind“ für ihre Gläserserie „Maria kocht“ zu, die man als kulinarisches Souvenir aus dem Krog an den heimischen Herd mitnehmen oder als Einladung zu einem Besuch verstehen kann, wenn man sie andernorts kauft.

Die Etiketten der Gläser zeigen die junge Maria beim Kochen von Karamellbonbons – die Großmutter begleitete die ersten kulinarischen Schritte ihrer Enkelin mit Bleistift und Feder. „Es gibt schon eine künstlerische Ader“, antwortet sie auf die Frage, ob die Kochkunst in der Familie eine besondere Rolle spiele. Ihr Vater, selbst ein guter Koch, gab seiner Tochter überdies eine wichtige Weisheit mit auf den Weg: „Weder Butter noch Zucker können ein Gericht verderben.“ Die Karamellbonbons kocht Maria von Randow noch heute und katalpultiert den Gast mit diesem Abschiedsgruß aus der Küche in seine Kindheit. „Solche Effekte sind für meinen Kochstil essenziell“, bestätigt sie. Deshalb serviert sie ihren Gästen im Krog genau das, was man in einem Landgasthof immer sucht, aber fast nie findet: eine Küche, die in die Vergangenheit führt und diese zugleich übertrifft, weil sie einlöst, was damals nur versprochen wurde.

Es ist spät geworden und in Rieseby ist es stockfinster. Beinahe kann man sich nicht mehr vorstellen, dass der Zug hier noch einen Grund zum Halten findet. Der Krog leuchtet heimelig, er ist ein seelenvoller Ort. Ob es dafür ein Rezept gibt? Maria von Randow antwortet, ohne zu zögern: „Ich mache nur das, was mir gefällt. Das ist die Strategie.“



Im Winter wirkt der Krog besonders heimelig, drinnen erwarten den Gast Maria von Randow, Servicekraft Annalisa Ludwig und Auszubildende Vanessa Runge (re).

AM TELEFON

JOURNAL

Ralph Böttcher
Telefon 0431/903 2960

E-Mail: journal@kieler-nachrichten.de

