

Heinz Magazin am 25.04.12

## Kartoffel-Kiste

Hauptrolle für das Mauerblümchen

Solingen. Die Pflanze, die zumeist ein Mauerblümchendasein als Sättigungsbeilage führt, spielt in der Nähe von Schloss Burg die Hauptrolle.



Seit fast 30 Jahren ehrt Familie Land das Nachtschattengewächs, was nach der Übernahme 1983 schnell dazu führte, das damalige Ausflugsrestaurant „Zur Solinger Talsperre“ umzubenennen. Küchenchef André Seiffarth veredelt den Variantenreichtum der Kartoffel mit immer wieder neuen Kreationen – Brat, Auflauf, Brot, Pillekuchen etc. Doch, das macht Laune, hier zu tafeln – nur der modische, aquakulturelle Pangasius muss nicht sein, da greifen wir lieber zur heimischen Forelle Müllerin. Die Auswahl an Gerichten ist mit rund 100 Positionen ehrfurchtgebietend, doch man braucht hier ob der Masse keinen Mangel an Frische zu befürchten. Besonders zu loben ist die Tatsache, dass es hier einen Sauerbraten vom Pferd gibt (14,90 €). Zubereitet mit Kartoffelklößen und Rotkohl, rangiert er in der Speisekarte unter der Rubrik „Lieblingsgerichte“. Freunde von Pferdefleisch müssen immer weitere Wege auf sich nehmen, um fündig zu werden. Warum eigentlich? Des Weiteren werden diverse Steaks vom Rind und Schwein, einige bergische Spezialitäten wie Linnewewer (Eierkuchen mit gekochten Kartoffeln und Speck) sowie Schnitzel gereicht. Das Wiener Schnitzel (vom Kalb) kommt zu ungeschlagenen 13,90 auf den Tisch und schmeckt, wie man es erwarten darf. Nachmittags trifft man sich zur Traditionspflege an der Bergischen Kaffeetafel. Alles ist gut, Service auch.

mr