

Von Frühstück bis Candlelight-Dinner

Neue Gastronomie-Betreiber im Schloss begehen einjähriges Jubiläum

Italienisch? Vegetarisch? Oder doch lieber deftig? Wer zum Mittagessen in das Kellergewölbe des Schlosses hinabsteigt, hat die Qual der Wahl. „Es soll für jeden Geschmack etwas dabei sein“, sagt Daniel Kruschynski. „Ausgewogen, preisgünstig und lecker“, bringt er den Anspruch des 15-köpfigen Gastronomie-Teams für die Verpflegung von Abgeordneten, Parlamentsmitarbeitern und Gästen auf den Punkt. Der 37-Jährige ist Betriebsleiter in der Mannschaft um Chefin Jacqueline Lindemann-Retzlaff, die im März vor einem Jahr die Schloss-Gastronomie übernahm. Bei der öffentlichen Ausschreibung hatte das Konzept der Schweriner Unternehmerin sowohl Landtagsverwaltung als auch Ältestenrat überzeugt. Seit einem Jahr weht nun ein neuer Duft aus der Schlossküche.

Die Kantine heißt jetzt „Bistro“. Mehr als eine bloße Namensänderung, wie Daniel Kruschynski betont und wie es die abwechslungsreiche Speisekarte zeigt. Auf der Tafel findet man klassische Königsberger Klopse genauso wie kräftige Steaks, vegetarische Pasta Primavera oder Sellerie-schnitzel. Das preiswerteste Gericht bekommen die Gäste generell für 2,90 Euro. Aber „Bistro“ soll auch ein bisschen an den Charme französischer Lokale erinnern. Obwohl vermutlich vom russischen Wort für „schnell“ abgeleitet, was auch wieder passt: Viel Zeit hat niemand, der hierher zum Essen kommt. Weder die Bauarbeiter, die sich ab acht Uhr zum Frühstück stärken, noch die Mitarbeiter des Landtags, umliegender Ministerien oder all die anderen Besucher. „Um lange Wartezeiten möglichst zu verhindern, haben wir jetzt die Mittagszeit auf elf Uhr vorverlegt und damit um eine halbe Stunde verlängert. Mal sehen, wie das angenommen wird“, sagt Daniel Kruschynski.

Um diese Uhrzeit sitzen dann vielleicht auch schon die ersten Gäste im Schlosscafé in der Beletage des altherwürdigen Gemäuers. Die Karte dort verzeichnet wenige, aber dafür erlesene Gerichte, wie der Gastronomie-Manager erklärt. Zubereitet würden die Speisen hier – genau wie im Bistro – mit frischen Zutaten, darunter auch Produkte mit Bio-Zertifikat. Obst und Gemüse stammen meist aus der Region. Bis 17 Uhr sind im Schlosscafé die Türen geöffnet. Gern auch später, wenn Gäste zum Beispiel ein romantisches Candlelight-Dinner bestellen. Aber auch Empfänge und Veranstaltungen des Landtages finden hier statt, genauso wie der allwöchentliche Sonntags-Brunch, der sich großer Beliebtheit erfreue.



Ab 1. April wieder geöffnet - das Orangerie-Café im Schweriner Burggarten.

Wer im Schloss heiraten will, bekomme auf Wunsch auch gleich seine komplette Feier organisiert. Ganz nach persönlichem Geschmack. „Wir hatten im vorigen Jahr eine Hochzeit, für die das Paar zwei außergewöhnliche Bedingungen stellte“, erinnert sich der Betriebschef: „Kein Alkohol und kein Koffein.“ Die Gäste hätten sich dennoch prächtig amüsiert. Das Schlosscafé mit hochherrschaftlicher Atmosphäre auf der einen Seite, das Bistro mit einem möglichst preisgünstigen Angebot auf der anderen. Ein Spagat, den das Team um Jacqueline Lindemann-Retzlaff täglich hinbekommen muss. Mit der Frühlingssonne, voraussichtlich Anfang April, kommt dann noch das Café in der sommerlich-lichten Orangerie dazu. Ein Dreiklang, der sich im Namen widerspiegelt: Schweriner Schloss Localitäten. „Das L steht für das Landtagsbistro, das O für Orangerie und das C für das Café“, sagt Daniel Kruschynski. Er hat sein Handwerk einst im damaligen Ferienkomplex „Fritz Reuter“ am Zippendorfer Strand gelernt, bevor er deutschlandweit in Hotels Erfahrungen sammelte, um für die Schloss-Gastronomie wieder in seine alte Heimatstadt zurückzukehren. Seine Chefin war vor ihrem Einzug ins Märchenschloss Mitinhaberin des Restaurants „Alter Schlachthof“ in der Schweriner Feldstadt. Und Chefkoch Peter Klähn stand zuletzt am Herd im Café Honig des Schweriner Traditionskaufhauses Kressmann. Weitere Köche, Mitarbeiter im Service und eine Dekorateurin ergänzen das Team. Wenn die Orangerie öffnet, kommen noch Saisonkräfte hinzu. Mit weniger als 8,50 Euro pro Stunde gehe niemand nach Hause. Mindestlohn – auch das war eine Bedingung des Landtags. Bistro, Schlosscafé und Orangerie – drei Bereiche mit ganz unterschiedlichem Flair. Das unter einen Hut zu bringen, sei eine Herausforderung. „Im ersten Jahr ist uns das ganz gut gelungen“, blickt der Hotelfachmann auf die zurückliegenden zwölf Monate zurück – mit vorsichtigem Optimismus und Verweis auf stetig steigende Gästezahlen.

www.schweriner-schloss-localitaeten.de

Telefon: 0385 / 525 29 15

Landtagsbistro: Mo – Fr 8 bis 14 Uhr

Orangerie: Mo – So 10 bis 18 Uhr
(Anfang April bis Ende Oktober)

Schlosscafé: Di – So 10 bis 17 Uhr

Sonntags-Brunch 11 bis 14 Uhr