

Lavastein und halbe Ente



Is in den 50er Jahren Herr Heinicke in Ferch, direkt am Wasser in der Ortsmitte, ein kleines Ausflugslokal für die Berliner Wochenendausflügler eröffnete, wird er nicht geahnt haben, wie erfolgreich diese Unternehmung dereinst werden sollte. Und das trotz vieler Rückschläge, wie zum Beispiel 1962, als das ganze Anwesen abbrannte. Die Familie machte sich an den Wiederaufbau, und nach und nach kamen der Saal, die Veranda (später der Wintergarten) und die Terrasse dazu.

In den 90er Jahren eröffneten Martin und Kornelia Heinicke, die jetzigen Eigentümer, in einem gelungenen Anbau ihr Hotel mit zehn Doppelzimmern. Seit acht Jahren ist das Restaurant verpachtet, seit drei Jahren Ayman Moussa der Geschäftsführer.

Wir trafen ihn vor Ort, wo er uns berichtete, dass er mit acht Jahren aus dem Libanon nach Deutschland kam, hier nach der Schule eine Gastronomieausbildung in Berlin absolvierte und danach vielfältige praktische Erfahrungen in großen Hotels am Ku'damm sammeln konnte, bevor er vor drei Jahren die „Bootsklause“ übernahm. Dementsprechend ist zu der Jahrzehntelang bewährten deutschen Küche, die den guten Ruf der „Bootsklause“ weit über Ferch und den Schwielowsee hinaus begründet hatte, etwas von der modernen Küche inspiriertes dazugekommen: Neben den unverzichtbaren, da stark nachgefragten Klassikern der deutschen Küche wie Berliner Eisbein, Schnitzel und halber Ente mit Rotkohl und Klößen gibt es nun seit drei Jahren in der Sommersaison argentinische Steaks vom Lavastein. Natürlich darf bei der Lage direkt am Wasser ein umfangreiches Angebot an Fischgerichten auf der Karte nicht fehlen: Zander, Scholle und Dorade sind sehr

beliebt. Aber ganz oben in der Publikumsgunst steht die frische Forelle aus Seddin.

Das Restaurant hat in den Wintermonaten an den Wochenenden von 12.00 bis 20.00 Uhr, von Frühjahr bis Herbst jedoch täglich geöffnet. Dann sind in der Regel acht Mann „an Bord“, allen voran Gisela, seit über 25 Jahren die Chefin am



Gisela, seit 25 Jahren Chefin am Herd in der Bootsklause, mit Geschäftsführer Ayman Moussa
Foto: Bootsklause

Herd, und ihr Kollege Andreas. Ihre Philosophie – alles frisch und hausgemacht mit jahreszeitlichem Abwechslungsreichtum – kommt gut an. Ein bestätigender Zuruf vom Nebentisch beweist dies: „Die Küche versteht ihr Handwerk.“

Während im hellen, freundlichen Wintergarten mit tollem Seeblick 70 Gäste Platz finden, stehen in den Sommermonaten auf der Terrasse weitere 80 Plätze zur Verfügung – immer voll besetzt.

Auch an den Feiertagen und den Wochenenden kann sich das Team vor dem Ansturm der Gäste kaum retten: Berliner, Potsdamer, Schwielowseer und die Feriengäste der umliegenden Orte (unter ihnen traditionsbedingt viele Sachsen ...). Der schöne große, mit einer Bühne ausgestattete Saal bietet Platz für 60 Gäste, zusätzlich noch für 28 auf der Galerie. Hier wird viel gefeiert in großer Runde: Hochzeiten, Weihnachts-, Geburtstags-, Familienfeiern. Und jeden Sonntag trifft sich seit vielen Jahren die Stammtischrunde am heimeligen Kamin.

Wir nehmen den guten Eindruck mit, dass die „Bootsklause“ weithin bekannt und beliebt ist und dass das Team jederzeit bemüht ist, allen Ansprüchen gerecht zu werden. Außerdem, so verrät Ayman Moussa, sollen demnächst die Räume malermäßig aufgefrischt werden und mit helleren Farben das besondere Ambiente unterstreichen. Und wir erfahren, dass die Terrasse 2018 umgestaltet werden soll, sodass die Gäste noch mehr als bisher die wunderbare Aussicht auf den Schwielowsee genießen können.

Tradition und Moderne, so Moussas Anspruch, sollen sich hier zu einer „stimmguten Kombination“ fügen, was nach unserer Ansicht in der ganzen Bandbreite von Steaks vom Lavastein bis zur halben Ente auch aufs Trefflichste zum Ausdruck kommt. ■

Dirk Schulze