

Wandlitzer Gastlichkeit - Restaurant "Van Wachtel"

Letzte Aktualisierung Mittwoch, 4. Oktober 2017

Ein Kleinod am Rande der Gemeinde

Prenden, eher einer der kleinen Ortsteile der großen Gemeinde Wandlitz, verfügt über einen in Fachkreisen geschätzten Achtzehnlochgolfplatz mit einem Clubhaus, in dem sich das Restaurant „Van Wachtel“ befindet.

Das Restaurant ist keineswegs nur den Besuchern des Golfplatzes vorbehalten.

Ursprünglich befand sich hier ein geschlossenes Waldgebiet. Später wurden rund zwei Quadratkilometer Fläche gerodet und Landwirtschaft betrieben. In den dreißiger Jahren entstand die Autobahn Berlin-Stettin, heute Szczecin. Die Autobahn verläuft mitten durch das Areal und trennt es so. Auf dem westlichen Gebiet entstanden am Waldrand ein Jagdhaus und einige Finnhütten, welche zur Unterkunft dienten. Die einzig erhaltene Finnhütte ist heute Lagerhaus für den Golfclub. 1991 überlegte man in dem damals noch selbständigen Ort, was mit diesem Gelände passieren sollte. Entgegen der Idee, ein Gewerbegebiet oder ein großes Logistikzentrum zu errichten, setzte sich der Plan eines Golfplatzes durch.

Ortsvorsteher Hans-Joachim Auge blickt zurück und erinnert sich an die damaligen Diskussionen. Aus heutiger Sicht ist er der Meinung: „Wir haben alles richtig gemacht. Ich bereue die Entscheidung nicht.“ Der Golfplatz wurde gebaut und nach und nach kamen auch die Golfer. Es ist eine stetige Entwicklung in kleinen Schritten. 2010 war es dann soweit. Das ehemalige Jagdhaus wurde modernisiert und ein lichtdurchfluteter Anbau in südwestlicher Richtung errichtet. Dies war die Geburtsstunde des Restaurants. Der Inhaber Martin Müller steckte viel Herzblut in sein Lokal. So hat auch dieser Ort des Speisens und der Entspannung eine langsame aber stetige Entwicklung in Sachen Beliebtheit zurückgelegt. Nicht große, teure Werbeaktionen, sondern die bewährte Mund- zu Mundpropaganda sorgten dafür, dass sieben Jahre nach seiner Gründung „Van Wachtel“ sich den Ruf einer gefragten Gastlichkeit erworben hat.

Worin liegt das Geheimnis des Erfolges?

Warum kommen die Gäste gern hierher? Das Kochen ist für Martin Müller seine Welt und Gier ist ihm fremd. So bietet er Gerichte der gehobenen bis Spitzenküche an und dies eben nicht zu Spitzenpreisen. Nein, er orientiert sich an dem lokal üblichen mittleren Preissegment. Die fachliche Perfektion erkennt man unter anderem daran, dass er schier Unmögliches möglich macht. So schafft er es mit seinem Miniteam auch für 160 Gäste das Filetsteak medium auf den Punkt gleichzeitig warm zu präsentieren. Er experimentiert gern und kreiert so ab und zu neue Gerichte, welche beim Gast gut ankommen. Natürlich hat er auch Sorgen. Sein Problem heißt gutes Personal. Der Vorteil der Abgeschiedenheit und Ruhe zum Entspannen und mal loslassen für die Gäste ist meistens das Hindernis für gute Köche und Kellner, hier zu starten. Berlin und Eberswalde sind dann doch zu weit weg. Aber wer weiß. Eventuell liest gerade ein in der Gastronomie Suchender diesen Artikel und findet den Arbeitsweg nicht zu weit. Für Familien und Wochenendausflügler ist das „Van Wachtel“ ein Geheimtipp, denn man schmeckt, dass mit Leidenschaft gekocht wird.

Wolfgang Kirschner

