

# POTSDAMER

NEUESTE NACHRICHTEN



POTSDAM, FREITAG, 26. JULI 2019

WWW.PNN.DE

69. JAHRGANG / NR. 172 / 1,80 €



## In Kongsnaes wird angerichtet

Acht Jahre nach Baubeginn soll die ehemalige kaiserliche Matrosenstation in Potsdam am Montag eröffnen. Neben dem Interieur ist auch die Speisekarte maritim – Seite 7

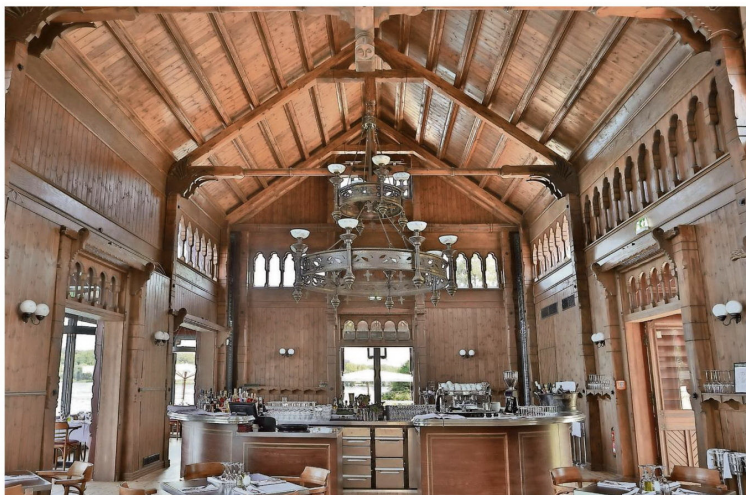
Foto: Andreas Klauer

# POTSDAM

FREITAG, 26. JULI 2019

POTSDAMER NEUESTE NACHRICHTEN

SEITE 7



Nordische Gemütlichkeit. In der wieder aufgebauten früheren Ventehalle der königlichen Matrosenstation Kongsnaes kann man ab Montag lecker speisen. Restaurantleiter Marcus Ganswindt hofft dabei auf gute Nachbarschaft mit den Anwohnern. Foto: Andreas Klauer

## Kongsnaes ist fertig – am Montag ist Eröffnung

Acht Jahre nach Baustart: Restaurant in der Schwanenallee nimmt den Betrieb auf. Es gibt feinen Fisch und einen traumhaften Blick

VON STEFFI PYANDE

**BERLINER VORSTADT** - Als der Kaiser gerne Schwarzbrot? Küchenchef Benjamin Seling kann nur spekulieren. Das „Tatar vom Matjes Kongsnaes mit Meerrettich und Gurkensalat“ kommt jedenfalls mit Schwarzbrot daher, für den norwegischen Anstrich, und findet sich auf der Karte der Kaiserlichen Matrosenstation Kongsnaes. Das Restaurant in der Schwanenallee, Betreiber ist der österreichische Gastronom Josef Laggner, steht kurz vor der Eröffnung. Die Bauabnahme wurde „aus terminlichen Gründen“ kurzfristig von Donnerstag auf Montag verschoben. „Wenn die Abnahme erfolgt ist, können und werden wir sofort öffnen“, sagte am Donnerstag Restaurantleiter Marcus Ganswindt.

Die Neugier auf das Restaurant ist groß: Am Donnerstagmittag schauen beinahe minütlich Spaziergänger herein und fragen, wann es denn endlich losgeht. Ganz ungeduldige Besucher dürfen schon einen Tisch reservieren und bekommen ein Glas Sekt zum Trost, heißt es von der Pressestelle.

Der Eröffnungskrimi passt zur sehr langen Geschichte der Rekonstruktion des Hauses, das nur wenige Schritte von der Glienickebrücke und der Villa Schöningen entfernt am Ufer des Jungferensees liegt. Gut acht Jahre dauerte es von der Grundsteinlegung bis Eröffnung. Als Investor Michael Linckersdorff das Gelände der früheren Anlegestelle kaiserlicher Segelschiffe von der Stadt kaufte und Pläne für Gastronomie kundtat, gab es Protest aus der Nachbarschaft. Man fürchtete Schäden für das Welterbe durch eine Großgastronomie, zu viel Lärm und Autos im Wohngebiet, und klagte. Erst eine abgepeckte Variante, ohne Biergarten und

Parkplatz und mit strengen Auflagen für die Öffnungszeiten, durfte gebaut werden. Aber auch nach der Klage ging es nur langsam voran. Doch vielleicht ist es in der Beschränkung nun extra schön geworden: Das exotisch anmutende Gebäude im norwegischen Stil, das Linckersdorff in Zusammenarbeit mit der Denkmalbehörde originalgetreu wieder aufbaute, dürfte zu einem Anziehungspunkt in der gastronomischen Landschaft werden.

Zentrum des weiten und hohen hallenartigen Raums, der beinahe ausschließlich aus Holz besteht, ist die Bar. Die meisten Gäste können da sitzen, wo es am schönsten ist: am Fenster mit Blick aufs Wasser. Einige der Glaswände lassen sich komplett zur Seite schieben, so dass gefühlt unterm Tisch die Wellen plätschern. Direkt aus dem Gastraum gelangt man über die Ehrentreppe zum Wasser – der Weg, der früher in wenigen Schritten direkt aus dem Haus zum Schiff führte. Treppe und Mauerreste der steinernen Bastion gehörten zu den wenigen Resten der originalen Bausubstanz. An den Stufen, über die der Kaiser einst schritt, sind sogar die eisernen Haken der Teppichhalterungen noch erhalten.

Draußen gibt es zwei Terrassen mit Sofas für stilles Lämmeln im Sonnenufertergang. Die Wasseranbindung und der wunderbare Blick Richtung Sacrower Heilandskirche sind das Pfund, mit dem man hier wachern will. Für Gäste, die per Boot anreisen, gibt es einen Steg. Restaurantleiter Ganswindt hat weitere Ideen: Für Bootsmannschaften, denen das Wasser oder der Champagner ausgegangen ist, könnte man hier eines Tages eine Notversorgung zum Mitnehmen anbieten.

Ganswindt kommt aus der Fünf-Sterne-Hotellerie und hat zuletzt zehn Jahre Eventbootsfahrten auf Wannensee und Havel veranstaltet. Jetzt sei er quasi in Kongsnaes wieder an Land gegangen – die Affinität zum Wasser bleibe natürlich. „Das ist hier einfach ein wahnsinnig schönes und interessantes Gebäude.“ Vieles werde sich natürlich erst im Laufe der Zeit entwickeln und finden. „Mir ist vor allem wichtig, dass es ein angenehmes Miteinander mit den Nachbarn wird“,

sagt Ganswindt. „Die sind alle sehr neugierig.“ Einen Blick ins Haus und auf die Karte kann man jetzt schon werfen. Es gibt natürlich nicht nur Schwarzbrot. Viel Fisch ist dabei, heimische Sorten wie Aal und Zander wird ein Fischer aus Caputh liefern. Der frische Fang soll auf Eis in einer Theke im Gastraum ausgestellt werden und Appetit machen. Die

Karte bietet weiterhin Hummerisotto und Bouillabaisse, für Fleischfans Maisihähnchen und Entrecôte. Das ist mit 25 Euro das teuerste Hauptgericht – Beilagen kosten jeweils extra. Was es nicht geben wird: Kuchen für einen Nachmittags-Kaffeeplätzchen. „Wir haben uns entschieden, eine kleine, feine Karte der mittleren-gehobenen Küche anzubie-

ten“, sagt Ganswindt. Im Sommer soll täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet sein.

— Reservierungen unter (0331) 20047666.

Ein Video vom Restaurant finden Sie unter: [www.pnn.de](http://www.pnn.de)

ANZEIGE

