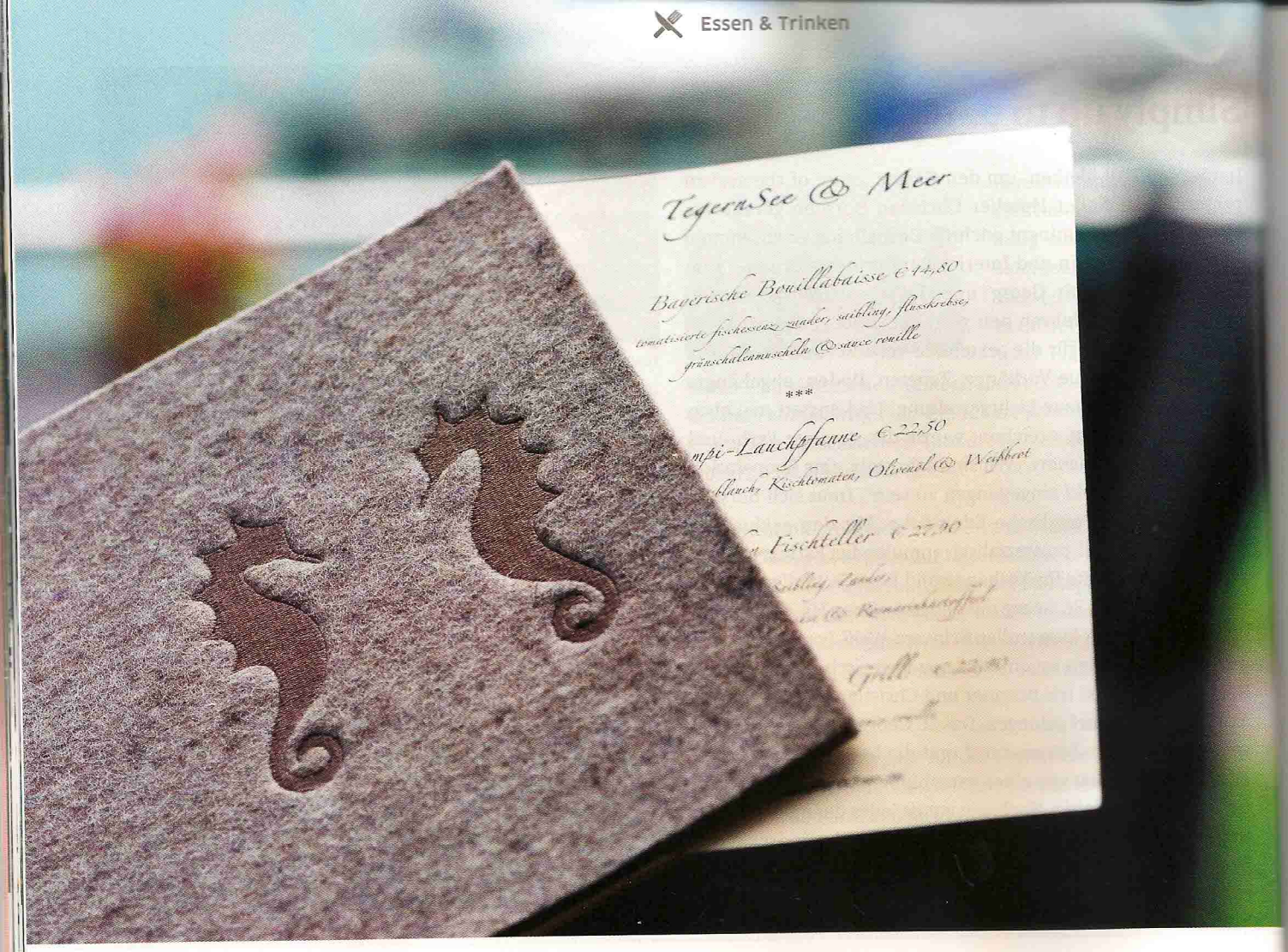

Reizendes Ross

Ein Restaurant direkt am Tegernsee – das war der Lebenstraum von Küchenchef Dominik Krauß aus Schaftlach. Mit dem „Seepferdchen" in Bad Wiessee hat er ihn sich im Frühjahr diesen Jahres erfüllt. Seither frönt er auf jede erdenkliche kulinarische Weise der Liebe zu „seinem" See. Und en passant hat sich das Yachtclub-Stüberl zum Szene-Treff für Schmankerljäger entwickelt.

TEXT: ALEXANDRA KORIMORTH / FOTOS: THOMAS PLETTENBERG

Das erste, was Dominik Krauß mit Hilfe seiner Lebenspartnerin Inge Kellermann, ihres Zeichens Innenarchitektin, in Angriff genommen hat, war das Styling des Lokals, das als Segelstüberl einen gastronomischen Dornröschenschlaf schlief. Segeltrophäen und Devotionalien wurden ersetzt durch zeitgemäßes Interieur in sanftem Meerblau und Sandfarben. An den Wänden hängen jetzt anstatt bunter Wimpel Ruhe ausstrahlende fotografische Panoramaansichten des Sees; aber auch Segelbilder, die von der Kraft und Eleganz dieses Sports künden. „Es war uns wichtig, dass unser Restaurant eine Atmosphäre hat, die den Mitgliedern des Yacht-Clubs, den Gästen des Tegernseer Tals, den Nachbarn vom Wohnwagenparkplatz, Radlern und Wanderern und den Einheimischen übers Jahr hinweg gleichermaßen gefällt", sagt Dominik Krauß. Deshalb kann man auch – je nach Gusto - an der elegant eingedeckten Tafel auf der Terrasse oder am Panoramafenster speisen, an den kleinen Tischen ein leichtes Mittag- oder Abendessen einnehmen oder auch nur einen Snack an den Bistrotischen. Der Biergarten bietet sich sowohl für die hausgemachten Kuchen und Kaffee an oder einfach nur für ein kühles Tegernseer, einen Schoppen Wein („Kung Fu Girl") oder einen Drink (In-Cocktail „Munich Mule" mit Ziegler-Gin, Gurke und Orange oder „Black Forrest Mule" mit Monkey 47 und Rosmarin!) an. Charmant und unkompliziert bedient das „Seepferdchen" mit 60 Innenplätzen und weiteren 120 im Garten alle Erwartungen.

„Das alles aber in engem Bezug zum See und dieser einfach einmaligen Lage", betont Inge Kellermann und zeigt stolz die Karte, deren „Deckel" Seepferdchen und eine Boots-Klampe zieren. Der Bezug zum Thema See und Segeln ist augenfällig und stringent: auch beim Namen und den Internetadressen tegernseepferdchen.de und tegernseepferdchen.com. „Wortwitz ist durchaus

Küche mit Seeblick: Dominik Krauß komponiert Regionales und Mediterranes mit Sinn für Aromen und einer Prise Humor. So entstehen Gerichte wie das kross-gegrillte Zanderfilet auf Artischockengröstel, gewürzt mit Honig, Lavendel und Thymian.

ein Teil unseres Konzepts", erklärt Krauß lachend. Humorvolle Wortspielereien finden sich auf seiner Karte nicht nur für kleine Gäste, denen „Seepferdchen"(Hähnchenschnitzel mit Pommes) und „Seestern" (Penne mit Tomatensauce) serviert wird. Für den normalen Appetit gibt es das sprichwörtliche „Seemannsgarn". Es findet sich in Form von Spaghettini und Gemüsefäden unter gegrilltem Saiblingsfilet aus der Fischzucht Louisenthal.

Neben Humor offenbart die Karte außerdem Dominik Krauß' Liebe zu regional erzeugten Zutaten. So kombiniert und interpretiert der 32-jährige Koch, Restaurantfachmann und Sommelier, der im Regionalprodukt-affinen Österreich seine Ausbildung erhielt, gerne mediterran: zum Beispiel bei seinem kross gegrillten Zanderfilet auf Artischockeng'röstel, das er mit Honig, Lavendel und Thymian abschmeckt. Zander und Saibling verheiratet er in einer tomatisierten Fischessenz mit Flusskrebsen und Grünschalenmuscheln zu einer sagenhaften bayerischen Bouillabaisse. Werdenfelser Rind von Landwirten aus der Region steht auf seiner Karte als Flanksteak oder als plattiertes Rinderfilet mit Trüffelöl und Grana Padano, Kapern und Zitrone. Und als passionierter Jäger bringt Dominik Krauß Selbstgeschossenes aus dem eigenen Revier in der Nähe von Schaftlach auf den Tisch.

Der gebürtige Münchner, zu dessen beruflichen Stationen auch das Park Café, der Freisinger Hof und das Franziskaner in der Landeshauptstadt gehören, wechselt die Karte wöchentlich. „Wir wollen, dass der Gast mit uns durch die Saison geht und jedes Mal ein neues kulinarisches Erlebnis hat", wünscht sich Krauß, der mit zwei weiteren Köchen am Herd steht. Auch deshalb hat er einen kulinarischen Kalender mit Trüffel-, Wild-, Pilz- und Entenwochen entworfen. „Mir geht es darum, eine richtig gute Küche für jeden zugänglich zu machen und sie leger, locker und entspannt zu präsentieren", sagt er. „Essen und Trinken mit allen Sinnen ist für mich gelebte Kultur. Und am Tegernsee bin ich mit meinem Konzept genau richtig."