

Hamburger

# China-Notizen

- Von einem nächtlichen Schreibtisch -

NF 698

1. Juli 2012



## Von den Freuden des Müßiggangs VI

**D**ie Erfahrungen mit der Gastronomie in Sellin und Umgebung tragen nicht zu Erheiterungen beim Müßiggang bei. Manche Anbieter geben sich den Anschein, lokale Spezialitäten zu servieren, aber wenn in einer „Mönchguter Fischsuppe“ oder einer „Rügener“ Lachsstücke schwimmen, dann hat sie zumindest mit einer traditionellen Fischsuppe von dort nichts zu tun, und auch über Rezepte für eine solche dürften alte Rügänerinnen noch verfügen.

Am nachdrücklichsten erinnert sich der Berichterstatter allerdings an eine „vielfach ausgezeichnete“ Fischsuppe in Göhren. Als sie – am frühen Nachmittag und in kaum besetztem Lokal bestellt – nach einer halben Stunde nicht auf dem Tisch war, fragte er vorsichtig bei der Bedienung nach. „Das ist klug“, erklärte sie strahlend, „immer mal nachzufragen.“ Sie hatte die Bestellung nicht weitergegeben, und die Suppe erwies sich dann als vollkommen geschmacklos: „nüchtern“, wie man früher auf Rügen sagte. Salz und Pfeffer gab es dort sogar zu DDR-Zeiten.

An jene Gaststätte, die auf der Rechnung nicht bestellte Positionen in Höhe von etwas mehr als zehn Euro unterbrachte, erinnert sich der Berichterstatter noch unlieber, auch nicht gerne an jene, in welcher der „Kleine Salat“ nur nach einem kräftigen Schuß Essigwasser als

„Dressing“ schmeckte. Bei insgesamt zehn Aufgehalten in solchen „Urlauberpflegungsstätten“, wie solche Lokaltäten nach DDR-Brauch heißen sollten, ist die Bilanz des Wohlbefindens in ihnen einfach schlecht, vom Ambiente vielleicht abgesehen.

Da lobe ich das Café-Restaurant „Fernsicht“ auf der Wilhelmstraße in Sellin ausdrücklich. An dem – erfahrungsträchtig vorsichtig gewählten – Mahl war nichts zu beanstanden. Der Service – offenbar von einem Betreiber/Eigner-Ehepaar vorgenommen – zeigte sich familiär-zuvorkommend, aber zugleich zurückhaltend. Beide hatten überdies die Gästeterrasse derart liebevoll gestaltet, daß schon die Anblicke auf ihr den Aufenthalt zu einer Freude machten.

Da war auch noch, weiter in Richtung Seebrücke, das Hotelrestaurant Xenia, vor dem eine Anschlagtafel gebratenen Stockfisch verhieß, eine alte rügenschische Spezialität. Bei dessen Zubereitung hatte wohl eine alte Rügänerin Pate gestanden. Er mundete vortrefflich, auch die Pfannensoße erwies sich als kräftig-wohl-schmeckend. Zwar gehörte ehemals in dieser Jahreszeit eine Rhabarbersoße dazu, aber ein Rhabarberkompott schuf jetzt einen Ausgleich.

Aus diesen beiden Gaststätten ist der Berichterstatter mit dem Gefühl gegangen, daß die Gastgeber sich um sein Wohlbefinden kümmerten. Das ist – wie dargestellt – auf Rügen möglicherweise selten. Vielleicht verlassen sich Betreiber von Unterküften und Gastronomen darauf, daß der Nimbus rügenschischer Landschaften schon ausreichend Gäste anlockt. Aber das dürfte nicht lange so bleiben – und ist das vielleicht schon jetzt nicht mehr. Der Monat Juni ist einer der schönsten Monate für eine Fahrt nach Rügen. Aber in diesen Junitagen zeigten sich die touristischen Kapazitäten dort als weitgehend ungenutzt. Das wird Gründe haben.

Das Verflixte ist nur, daß die rügenschischen Landschaften ihre Einzigartigkeit behalten und immer neue zu entdecken sind, auch auf Mönchgut. Wer kommt schon zu dem vergehenden alten Anleger für Zuckerrübentransporte auf der nach Alt Reddevitz führenden Landzunge und erblickt diese Halbinsel aus einem besonderen Blickwinkel. In Göhren erblickte der Berichterstatter sogar Chinesisches, nämlich einen steinernen Irrgarten, der aus Granit aus China gefertigt wurde. Und dann war da auch noch der Friedhof des schönen Kirchleins von Middelhagen, die schon Lyonelf Feininger gezeichnet hatte. „Sehe ich recht?“ fragte sich dort der Berichterstatter. „Oder irre ich mich?“ Eine alte, wenngleich ferne Bekannte aus HH namens A. H. war mit Freunden auf einer Fahrradtour an diesem Frühabend just jetzt hier eingetroffen.