

„Alte Brauerei“ lebt derzeit fast nur von Spargelessern

Ein lauschiger Gartenhof, von zwei Seiten mit Fachwerkbauten umgeben, Rankenpflanzen an Spalieren, einige Bäume, Katzenkopfpflaster: Es ist unmöglich, im Freiluft-Gastraum des Beelitzer Restaurants „Zur alten Brauerei“ die schmackhaften Spargelgerichte nicht mit Appetit zu verzehren.

Seit mindestens 1750 ist die Familie des 34jährigen Wirtes Peter Wardin hier ansässig. Er kann vergilbte Brau- und Schankkonzessionen vorweisen und sogar Reste solcher undefinierbaren Essenzen, aus denen Urgroßvater Emil Baatz kurz nach dem ersten Weltkrieg den damals modischen Ingwerschnaps brannte. Wer weiß, wozu die noch gut sein möchten. Aber der Urenkel läßt sie unberührt. „Ich traue mich nicht“, winkt er lächelnd ab und rückt die zünftige Lederschürze zurecht.

Zur Zeit lebt die „Alte Brauerei“ (☎ 03 32 04/3 57 77) von und mit den Spargelessern. Täglich ab 17, an den Wochenenden ab 12 Uhr (donnerstags Ruhetag) gibt's Omelett, gefüllt mit Stangenspargel – 9,80 DM; Spargel mit zerlassener Butter und Semmelbröseln, dazu zarter roher Schinken und holländische Soße – 16,80 DM; Rinderfilet mit Spargel – 23,50 DM. Peter Wardin: „Immer wieder verlangt wird auch das Beelitzer Standardgericht, paniertes Schweineschnitzel mit Spargel.“ Es kostet 17,80 DM.

Benno Cantor