Wo der Zander auf Saltimbocca trifft

RESTAURANTKRITIK In Havelberg erwartet das Restaurant „Schmokenberg“ seine Gäste. Sie werden verwöhnt mit Küchenklassikern, die erfrischend anders auf die Teller kommen.

VON HANS-ULRICH KÖHLER

Jeff Bezos, Donald Trump, Michael Jackson, Wolodymyr Selenskyj, Elon Musk. Viel Prominenz ist zur Zeit im ArtHotel „Kiebitzberg“ Havelberg zu sehen. Gemalt hat sie Michael Fischer-Art, ein Leipziger Künstler, der sich mit großformatigen, knallbunten Pop-Art-Gemälden einen Namen gemacht hat. Im Hotel hoch über der Havel hat er den Promis in vielen seiner – fotorealistisch gemalten – Bilder einen Promi der besonderen Art zur Seite gestellt: James Bond, meist in Gestalt von Daniel Craig, aber auch Pierce Brosnan und andere 007 findet der Betrachter an den Wänden des „KunstQuartiers“ im ArtHotel, wo es regelmäßig Ausstellungen gibt.

Ein junger Küchenchef

Gleich nebenan, im Hotel-Restaurant „Schmokenberg“, lässt sich bestens darüber plaudern, was man von diesem Pop-Art-Menü hält. Ein erster Blick ins „Schmokenberg“-Menü macht auf andere Art neugierig. Es finden sich dort Spinat-Kartoffelcreme, Norikruste, Sauce Choron, Brokkoli im Tempurateig, Chimichurrisauce, Kokosschaum, Fregola. Sie und viele andere Beigaben ergänzen hier Klassiker wie Kalbsrücken, Lachsfilet, Schweinefilet, Maispourlade. Beim Lesen der Karte vom „Schmokenberg“ ahnt man, was den erst 30-jährigen Küchenchef Justin Marzinek umtreibt: Er möchte die Gäste mit ideenreichen, ungewohnten, überraschenden Kreationen und Kombinationen für sich gewinnen, mit Essen, das man im Gastronomie-Alltag nicht alle naselang vorfindet.

Limo mit Gin und Gurke

Marzinek arbeitet mit einer übersichtlichen Speisekarte. Siebenmal gibt es Vorspeisen oder Suppe (9,80 bis 14,50 Euro), viermal Fisch, viermal Fleisch (21,80 bis 37 Euro), dreimal was für Vegetarier (18,50 bis 19,80 Euro). Bei Desserts und Eis locken acht Angebote (6,50 bis 10,40 Euro), alles Preise, die in der anspruchsvolleren Gastronomie als moderat gelten dürften.



Küchenchef ist Justin Marzinek, 30 Jahre, ausgebildet im Schlosshotel Tangermünde.

Hohe Ansprüche begleiten Familie Lewerken, die Eigentümer des Hotels, seit mehr als 40 Jahren. Was 1985 in Havelberg mit einer Werkstatt für Holzspielzeug begann, hat sich zur Familien-Unternehmensgruppe „Kiebitzberg“ entwickelt. Sie umfasst heute eine Schiffswerft in Havelberg, eine Manufaktur für Möbel und das Kiebitzberg-Hotel, zu dem das „Schmokenberg“ an der Havel gehört, die gut 15 Kilometer weiter in die Elbe mündet. Hier ist es heiß an diesem Tag, da passt eine „Garden Limonade als Aperitif“, ein eiskalter Frische-Mix aus Gin, Gurke, Basilikum und Zitronenlimonade. Es geht natürlich auch klassisch: Aperol, Martini – geschüttelt oder gerührt.

Welche Vorspeise soll es werden? Eine Vorspeisenplatte verheißt für 18 Euro pro Person große mediterrane Vielfalt, neun Geschmacksnuancen warten auf dem Teller. Oder Rindercarpaccio? Kennt man. Lachstatar auch. Ein Wort weckt Neugier: Erbsen-Minz-Riegel. Noch nie gehört. Ja, das bitte (9,80 Euro)! Und? Es hat sich gelohnt. Eine erbsengrüne Leckerei, geformt wie kleine Riegel. Die sind cremig und wurden eiskalt in Form gebracht, darunter ein dünner Tortilla-Boden. Vier Tupfer Limettenaioli gibt es darauf, dazu dezent verteilte geröstete Cashewkerne und Wildkräutersalat. Minze macht die beiden Riegel herzhaft-frisch. Eine schöne, leichte Idee! Ein trockener Weißer passt zur Tageshitze. Acht Seiten umfasst die Weinkarte, bei 20 Euro für die Flasche geht es los, der Wein kommt aus Deutschland, Österreich, Italien, Spanien und Frankreich. Für die besonderen Momente kann man einen 2006er Barolo wählen, 125 Euro die Flasche.

Das Hauptgericht Havelburger vom Wagyu-Rind hört sich gut an. Lammfilet mit Polenta schmeckt gewiss. Kalbsrücken mit einer „Jus mit Erdbeernote“ hat man auch nicht alle Tage. Interesse weckt aber ein Geschmacksduett, das man so meist nur mit Fleisch serviert bekommt. Justin Marzinek bietet seinen Gästen „Saltimbocca vom Zanderfilet“ an (24,50 Euro). Das soll es an diesem Tag sein im „Schmokenberg“.

Für den ungewöhnlichen Namen des Restaurants gibt es zwei Deutungsversionen. Beim Aufstand der Wenden 983 sollen hier Kämpfer in Rauch (plattdeutsch Schmok) erstickt sein. Das ist die Sage. Wahrscheinlicher: Namensgeber ist der Leinweber Johann Joachim Schmok, der hier um 1800 eine Damastfabrik betrieben hat. Darum Schmokenberg. Das Hotel steht aber auf keinem markanten Berg, gebaut ist es am 26 Meter hohen Ostufer der Havel.





Großes Foto oben: Saltimbocca vom Zander mit Pasta Fregola und Zuckerschoten. Darunter: Vorspeise Erbsen-Mint-Riegel mit Wildkräutersalat, Limettenaioli und gerösteten Cashewkernen. FOTOS: HANS-ULRICH KÖHLER

Hauchdünner Serranoschinken

Hier wird nun der „Saltimbocca vom Zander“ serviert, begleitet von einem Grauburgunder. Zwei Farben stechen auf dem blauen Keramikteller ins Auge: Rot und Grün. Das Rot ist nur für die Show, eine „Koralle“ aus Teig. Eine Idee, die der Koch auch anderswo als Farbtupfer nutzt.

Die rohen Zuckerschoten sind ganz flach und wurden nur kurz und behutsam angebraten, was dem Geschmack guttut: wie gerade gepflückt, natürlich, herzhaft, unverfälscht.

Kross gebraten liegen da hauchdünne Serranoschinkenstreifen auf dem Zander, markant tritt der Geschmack von Salbei hervor. Vorzüglich gemacht, und natürlich ist dem Küchenchef der auf der Haut gebratene Fisch bestens gelungen. Ein kleines Kännchen Beurre blanc hat er auf den Teller gestellt, der französischen Buttersoße wurde ein frisches Zitronenaroma verpasst.

Runde Pasta

Und die runden, kleinen Kugeln auf dem Teller? Fregola, steht auf der Karte, ja. Wer, wie der Autor, nicht ganz sattelfest ist, schlägt umgehend nach: das ist Pasta, kugelrunde Nudeln quasi, bissfest, hier leicht angeröstet, was den Genuss hebt.

Das Dessert wird wieder ein Ausflug ins Nichtalltägliche: Kiwi Crème Brûlée (10,50 Euro), einfach lecker. Bei einem Obstbrand aus der Altmark ist noch mal Zeit, sich schlau zu machen. Saltimbocca? Soll vom italienischen „Saltare in Bocca“ kommen, lässt sich nachlesen. Und das heißt so viel wie, das „Essen springt in den Mund“ – weil es so vorzüglich schmeckt. Im Havelberger „Schmokenberg“ springt das Essen ganz oft.



Das Restaurant „Schmokenberg“ gehört zum Havelberger ArtHotel Kiebitzberg und liegt am Ostufer der Havel etwas abseits vom Stadtzentrum.

„Schmokenberg“

Adresse: Schönberger Weg 6
39539 Havelberg

Kontakt:
Telefon: 039387 595151
www.arthotel-kiebitzberg.de-bitzberg.de
Mail: arthotel@kiebitzberg.de

Öffnungszeiten:
Montag – Dienstag,17 – 23 Uhr
Mittwoch – Samstag,12 – 23 Uhr
Sonntag, 12 – 15 Uhr

Angebote:
Vorspeisen 9,80 – 14,50 Euro,
Hauptspeisen 18,50 – 37 Euro,
Desserts 6,50 – 10,50 Euro,
Glas Wein ab vier Euro



Kunst im Restaurant „Schmokenberg“. Nebenan gibt es Ausstellungen.

Quelle: Volksstimme/MZ, Wochenende 8./9. August 2026 · Autor: Hans-Ulrich Köhler