





Aller guten Dinge

Eigentlich wollte Claas N. Mäder nur die letzte historische Gefängniszellen-tür aus der Hauptwache in Rendsburg retten und keinesfalls Gastronom in seiner Heimatstadt werden. Dass es dann doch anders gekommen ist, freut die Gäste des „Restaurants Drei“ seit gut einem Jahr – und rückblickend auch den Gastgeber selbst.

Text: Anneke FRÖHLICH · Fotos: Anna LESTE-MATZEN

Sie hat selbstverständlich einen Ehrenplatz bekommen: In dunklem Holz, mit massiven Beschlägen, einem dicken Vorhängeschloss und der noch gut erkennbar aufgemalten „No. 17“ hängt die Zellentür an der Wand neben der Garderobe im „Restaurant Drei“. Sie erinnert nicht nur daran, dass hier einst Häftlinge – darunter 1831/32 Schleswig-Holsteins berühmter Freiheitskämpfer Uwe Jens Lornsen – ihre Strafen absaßen. Sie ist für den heutigen Pächter der Hauptwache am Rendsburger Paradeplatz, Claas N. Mäder, auch ein Symbol dafür, dass manche Pläne überraschende Wendungen nehmen. Und dass daraus etwas ganz Neues, Schönes entstehen kann.

Vor etwa drei Jahren erfuhr Claas N. Mäder, dass das Inventar aus der geschlossenen Pizzeria am Paradeplatz zum Verkauf angeboten werden sollte. „Ich kannte die alte, einzige noch vorhandene Gefängniszellen-tür, wollte sie retten und habe sie gekauft“, erzählt der gebürtige Rendsburger, der 2017 das „Hotel Neuwerk“, inzwischen „Hotel Onno“, von seiner Mutter übernommen hatte. Irgendwann klingelte das Telefon.





Drei kreative Köpfe im „Restaurant Drei“ (von links): Gastgeber Marcus Orlowski, Chef Claas N. Mäder und Koch David Holst haben gemeinsam richtig Lust auf ambitionierte Kochkunst am Paradeplatz.



Der Eigentümer der Hauptwache wollte die Tür zurück. Erst sei man sich gar nicht so grün gewesen, aber zumindest wurde ein Treffen vereinbart. Um es kurz zu machen: Die beiden lernten sich kennen, merkten, dass sie ähnlich ticken, entwickelten ein Gastronomiekonzept für den exponierten Standort, unterschrieben einen Pachtvertrag, verpassten den Räumlichkeiten ein komplett neues Gesicht – und bescherten Rendsburg eine kulinarische Top-Adresse.

Nordischer Stil, deutsch-skandinavische Küche sowie liebevoll ausgewählte Details in der Einrichtung und auf der Karte lohnen den Besuch des Restaurants, dessen drei Säulengänge vor der Tür zum Namen inspirierten. Auf der Vita von Küchenchef David Holst stehen Lehrjahre bei Sterneköchen wie Christian Jürgens und Dirk Luther, er kochte in England und Frankreich, baute die Küche in „Carls Hütte“ in Büdelsdorf mit auf, wirkte dort einige Jahre und macht nun im „Restaurant Drei“ sein Ding – unprätentiös, ohne viel Aufhebens, dafür umso mehr mit dem Sinn fürs Besondere. Zur großen schwedischen Flusskrebsschlemmerei im Spätsommer, dem Kräfts-kiva, bereitet er ein herrliches Espuma auf der Basis einer Sauce Rouille zu, das banale Dips blass aussehen lässt. Und wenn er einen kapitalen Seeteufel in die Finger bekommt, hat er reichlich Ideen, wie er ihn mit Textur, Aroma und Farbe auf dem Teller optimal in Szene setzen kann.

Edles wie den Seeteufel serviert das Team im Kaminzimmer, dem Fine-Dining-Bereich für gehobene Menüs. Mit sehr gutem Gespür für Design erinnert im Haus nichts mehr an die dereinst dunklen Möbel, den in die Jahre gekommenen Steinbackofen und den schweren Geruch nach Frittierfett und überbackenem Käse. Hell, modern und skandinavisch-gemütlich sind die Gastraumbereiche gestaltet, die je nach Bedarf offen ineinander übergehen oder für Feste und Feiern flexibel abgetrennt werden können. Profi besonders in diesem Segment ist Marcus Orlowski, jüngster Neuzugang im Team, der den Chef als Gastgeber entlastet. „Marcus bringt irre viele Erfahrungen aus Küche und Catering mit und schafft nun den Brückenschlag zu den Gästen. Hier darf er Showtime machen“, schwärmt Claas N. Mäder. Der Youngster kommt von „Möhls Gasthof“ in Jevenstedt und stellt sich mit seinen 30 Jahren nun neuen Herausforderungen. „Ich verkaufe, und David setzt es um“, sagt er kurz und knapp. Den Küchenchef freut’s: „Super, wenn sich vorne an den Tischen jemand mit den Speisen auskennt. Da werden die Leute im Service auch ganz anders mitgezogen.“

Apropos Service: „Von mir gibt’s kein Gequake über Personalmangel. Wir haben gute Leute, und ich weiß, wie man ordentlich miteinander umgeht“, betont Claas N. Mäder, der 18 Jahre in Norwegen lebte und lange im edlen Osloer Hotel „The Thief“ arbeitete.



Typisch dänisch: Die Limonade Frem aus der kleinen Stadt Ribe hat bei unseren nordischen Nachbarn Kultcharakter. Herrlich erfrischend und ein bisschen künstlich, wie es sich für so manche dänischen Produkte gehört, schmecken die Sorten Hindbær (Himbeere) und Blå Sport (Blauer Sport). In Rendsburg kann man sie probieren!

Nicht nur so manche nordische Köstlichkeit auf der Karte wie Räucherfischcrème mit Meerrettich und Brot, seine geliebten Köttbullar mit Sauce, Kartoffelpüree und Preiselbeeren oder mutige Ideen wie Lakritzeis mit Sahne und Lakritzschnecke obendrauf hat er aus Skandinavien mitgebracht, sondern auch die Einstellung zu gutem Service, kombiniert mit der Nutzung digitaler Möglichkeiten vom Flatscreen für die Bestellbons über dem Herd bis zum Service-Roboter. Der Besuch an der Bar lässt ebenfalls von Mitternachts-sonne und Polarlicht träumen: Gezapft wird Carlsberg (oder Duckstein für die, die deutschem Hopfen treu bleiben möchten), in kleine Gläser kommen zum Beispiel isländischer Gin, schwedischer Wodka oder dänischer Rum. Mehr als 300 Jahre nachdem die Hauptwache als Sitz für den dänischen Festungskommandanten erbaut wurde, ist auf ganz köstliche Weise wieder ein Stück Skandinavien an den Paradeplatz gekommen.

Restaurant Drei
Paradeplatz 1
24768 Rendsburg
Tel. 04331 - 134 11 50
www.restaurantdrei.com

