



Hohes Niveau und niedrige Preise zeichnen die Beeskower Fischgaststätte aus.

Foto: Immanuel Strauch

Stippvisite an der Beeskower Spreebrücke

Wenn einem Gutes widerfährt, ist das einen „Alten Gerhard“ wert

Endlich hat die Stadt an der Spree eine Fischgaststätte

Die Edlen von Strehle, die Biebersteine und sicher auch Bischof Dietrich hätten schnell und heimlich ihr altes Burggemäuer verlassen und wären schnell mal rüber in die Gaststätte an der Brücke gepoltet, wenn Frau Dzwonarski ihren Renner, gebratenen Zander, zubereitet. Die Ungnade früherer Geburt hat es verhindert, denn erst am 11. Mai 1991 öffnete die erste Fischgaststätte in Beeskow eben dort an der Brücke ihre Pforten.

Während sich Schwäne und Enten auf dem Spreewasser tummeln, Möwen im schnellen Flug nach Beute spähen, singt und singt die Nachtigall am anderen Ufer der Spree.

Was nimmt's wunder, wenn die Wassersportler vom Ruderclub Potsdam in Wannsee des Lobes voll sind. Vom Spreewaldort Leibsch auf der Fahrt nach Fürstenwalde machten sie ihre letzte Rast und waren begeistert über die unberührte Natur, die sie erlebten, und das hohe Niveau der Gaststätte, wo sie eine vorzügliche Küche fanden.

Ein Gast aus der alten Hansestadt Lübeck, wahrlich verwöhnt in seinen Fischgaststätten, war begeistert über seine vorzügliche Forelle, die er gerade mit großem Appetit verzehrt hatte.

Nicht anders klang es aus den Mündern der vielen Gäste aus Stadt und Umgebung, aus nah und fern, die zum Pfingstfest hier eingekehrt waren. „Endlich hat

Beeskow, die Stadt an der Spree, eine Fischgaststätte.“ „Hohes Niveau und niedrige Preise.“ „Das Abendessen schmeckt genauso gut wie das Mittagessen. ‚Der alte Gerhard‘ ist zu empfehlen.“ - sind nur einige Meinungen der Gäste.

Vor der Wende als Sozialgebäude für die Fischer der Storkower Fischgenossenschaft gebaut, hat der Betrieb klug und schnell geschaltet und den Slogan „Frischer Fisch, frisch auf den Tisch“ verwirklicht. Nachdem er bereits in Wendisch Rietz und Neubrück Spezialitäten-Gaststätten eröffnet hatte, tat er mit der Spreebrücke seinen großen Wurf.

20 Plätze im niveauvoll rustikal gestalteten Gasträum, 25 Plätze im Konferenzraum mit geschmackvoller Polsterbestuhlung, 20 Plätze auf der Terrasse am Spreeufer, das ist der Anfang - so Gaststättenleiter Schulze, der mit zwei Serviererinnen und einer Köchin bis jetzt den „Laden“ allein schmeißt.

Tüchtig ins Schwitzen sind sie bereits über die Pfingsttage gekommen. Über 200 Mittagsportionen, das forderte schon alle Kraft dieser kleinen Mitarbeitergruppe und insbesondere der Köchin in der modernen, aber fast zu kleinen Küche.

Auf der Speisekarte erst einmal fünf Fisch- und drei Fleischgerichte, ohne die delikatsten Vorsuppen nach Art des Hauses, und Desserts bietet die Perle an der Spree, auch zehn kalte Abendspezialitäten. Ein Teil der Fische kommt frisch vom Fang der Fischer auf den Tisch und