

Im Klostergarten: Kulinarische Geheimnisse am Oberuckersee entdecken

Im „Klostergarten“ in Seehausen zaubert Kerstin Hahnke seit acht Jahren leckeren Kartoffelsalat und Bouletten für hungrige Urlauber.

In der idyllischen Umgebung des Oberuckersee, ganz im Grünen, haben die Betreiber des „Klostergartens“ in Seehausen eine Oase der Gemütlichkeit geschaffen. Besonders Kerstin Hahnke, die seit acht Jahren das Team in der kleinen Küche unterstützt, ist ein Herzstück dieses Standorts. Ihre Leidenschaft für die Gastronomie zeigt sich nicht nur im Kochen, sondern auch im herzlichen Umgang mit den Gästen.

Ein Ort der Begegnung und des Genusses

Die Entwicklungen im „Klostergarten“ gehen über herkömmliche gastronomische Dienstleistungen hinaus. Kerstin, die als gelernte Köchin in der Vorstadt und nun in Seehausen arbeitet, hat eine bemerkenswerte Verbindung zu den Besuchern aufgebaut. Ihre Spezialitäten, besonders der traditionelle Kartoffelsalat nach DDR-Rezept und die frisch zubereiteten Bouletten, wurden von den Gästen gelobt und haben eine treue Anhängerschaft gewonnen. „Ich liebe es, mit Menschen zu sein. Das macht mir Freude“, sagt sie und spricht damit eine wichtige Komponente des gastronomischen Erlebnisses an.

Die Vorzüge eines Kleinunternehmens

Ein bedeutender Aspekt, der die Attraktivität des

„Klostergartens“ erhöht, ist die persönliche Note, die kleineunternehmen typischerweise auszeichnen. Hier kann jeder Besucher die individuelle Zubereitung der Speisen und die familiäre Atmosphäre erleben, die in größeren Gastronomien oft verloren geht. Die Zuschauer hören das Brutzeln des Essens bereits von weitem und werden von den leckeren Düften magisch angezogen, während sie eine kurze Pause von ihren Radtouren einlegen.

Die Existenz eines Selbstbedienungskühlschranks für Erfrischungsgetränke und angenehme Pausenbereiche sind zusätzliche Faktoren, die den „Klostergarten“ zu einem Platz der Entspannung machen. Diese Features sind sowohl bei Urlaubern als auch bei Einheimischen sehr beliebt und sorgen dafür, dass der Gastronomiebetrieb auch an geschlossenen Tagen einen gewissen Service bieten kann.

Ein florierendes Jahr für den „Klostergarten“

Das Jahr 2024 scheint für das Team im „Klostergarten“ gut zu laufen. Am vergangenen Wochenende war die Terrasse von Besuchern voll besetzt, während Kerstin und ihre Kollegin mit frischen Zutaten die Gäste verwöhnten. „So muss es sein“, reagierte Kerstin auf das reges Treiben und gönnte sich einen Moment der Zufriedenheit, während sie Bouletten knetete.

Insgesamt spiegelt der Erfolg des „Klostergartens“ nicht nur die geschickte Handhabung gastronomischer Fähigkeiten wider, sondern zeigt auch, wie wichtig kleine Betriebe in ländlichen Regionen für die lokale Gemeinschaft und für Touristen sind. Sie sind nicht nur Orte für eine Mahlzeit, sondern auch für Begegnung und Freude.

- **NAG**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de