

Generationswechsel in der Dorfaue

TRADITION Neue Inhaber des Restaurants wollen Bewährtes fortsetzen

Wittenau – Die Geschichte des Restaurants **Dorfaue** in Alt-Wittenau reicht bis in das 19. Jahrhundert zurück. Seit jeher wird das denkmalgeschützte Gebäude aus dem Jahr 1840 mit seinem typischen Dorfaner Charakter als Gastwirtschaft genutzt. Manche alteingesessenen Reinickendorfer kennen noch den Spitznamen „Padden-Schulze“, der auf den seit 1905 dort ansässigen Gastwirt Albert Schulze zurückgeht. Padden sind übrigens Kröten, die seinerzeit im Dorfteich lebten und eine klangvolle Untermalung von Speis und Trank beisteuerten.

Die Neuzeit ist mittlerweile auch schon mehr als ein Vierteljahrhundert alt, seit 26 Jahren leitet die kroatische Familie Burazin die Geschichte. Doch Tomas und seine Ehefrau Jasna ziehen sich nun schweren Herzens aus dem aktiven Geschäft zurück. Sie sind glücklich, neue Inhaber gefunden zu haben, welche die Tradition kroatischer und internationaler Küche fortsetzen wollen. Hrvoje Skaro und Ivica Bilic heißen mit Beginn des Monats September



Tomas Burazin (l.) übergibt die Leitung an Ivica Bilic.

Foto: ks

die beiden Verantwortlichen. Der gelernte Restaurantfachmann Bilic legt Wert auf die Feststellung, dass keine radikalen Änderungen geplant sind. Bewährtes, unter anderem der Name und die Speisekarte, will man beibehalten, so der 40-Jährige. Er verfügt über eine 20-jährige gastronomische Erfahrung und kennt sich bestens im Bezirk aus. „Wir sind voll motiviert“, erzählt Ivo, wie er von Freunden und Bekannten genannt wird.

Das Bewährte in der Dorfaue sind vor allem die Fleischgerichte. Es gibt eine große Auswahl. Das Fleisch

stammt ausnahmslos vom renommierten Fleischgroßhandel Wache. Zu den Verkaufschlagern zählen die Kalbsleber „Berliner Art“, Spareribs oder auch die Hausplatte mit gemischten Fleischsorten. Egal ob Speisen deutscher, kroatischer oder internationaler Machart: Die Stammkundschaft, zu der auch seit vielen Jahren Bezirksbürgermeister Frank Balzer gehört, weiß die großzügigen Portionen zu schätzen. Der Fokus liegt laut Bilic auf der Verwendung von Frischeprodukten. Daher finden saisonale Gerichte immer einen Weg auf die Teller. Als Beispiele

seien Spargel, Maischolle, Pfifferlinge, Wild oder Gans genannt.

Einige Novitäten soll es dann doch geben. So wird demnächst eine Wochenkarte mit zusätzlichen wechselnden Gerichten angeboten. Auch selbstgemachter Kuchen kommt mit ins Portfolio. Themenwochen können weitere Akzente setzen, erstmals soll es jetzt ein Oktoberfest mit typisch bayerischen Schmankerln geben. Neu ist gleichfalls der Chefkoch. Alex Liebschner verfügt über langjährige Praxis in der gehobenen Gastronomie. „Haus Sanssouci“ und „Altes Zollhaus“ waren nur zwei von mehreren namhaften Stationen.

Die Dorfaue bietet im Innenbereich rund 100 Gästen einen Platz. Ein separater Raum bietet sich für Feiern und Gesellschaften an. In der warmen Jahreszeit ist der Terrassenbereich die erste Wahl, inmitten von grünen Pflanzen und bunten Blumen finden noch einmal 100 Besucher ein Plätzchen. Geöffnet ist täglich von 12 bis 22 Uhr, sonntags schon ab 11 Uhr. ks

Neuer Chefarzt am Dominikus

Hermisdorf – Seit dem Sommer ist Dr. Andreas Pappas neuer Chefarzt der Abteilung Orthopädie und Unfallchirurgie im Dominikus-Krankenhaus.

Zu den Spezialgebieten des 43-Jährigen zählen die Endoprothetik sowie die minimalinvasive Fußchirurgie. Darüber hinaus liegen seine medizinischen Schwerpunkte in knorpelhaltenden Eingriffen sowie Schulter- und Kniearthroskopien. In der Dominikus-Klinik plant Andreas Pappas die Etablierung des OP-Verfahrens MIS (minimalinvasive Fußchirurgie). **red**



Dr. Andreas Pappas

Foto: Felko Hoffmann