



„Schnucki,  
kannst du mal ...“



Es gibt Abende, an denen man nicht weiß, was gelungener war: die Gäste, der Wein, das Essen oder die Stimmung. Und es gibt Abende, an denen ist jedes einzelne dieser Details ein Genuss – wie bei den kleinen Tafelrunden auf dem Eibenhof in Riepsdorf.

*Text: Claudia RESHÖFT · Fotos: Silke GOES*

Es hat sich rumgesprachen. Das mit den munteren Runden bei gutem Wein und fabelhaftem Essen. Nicht etwa in einem Restaurant oder Gasthof, was eigentlich zu erwarten wäre. Der Ostholsteiner Geheimtipp für alle, die gerne gut speisen, versteckt sich unweit der Ostseeküste in der knapp 1.000 Seelen zählenden Gemeinde Riepsdorf am Rand des Oldenburger Grabens. Weit und breit kein Schild, das einem den Weg weist. Nur zwei mächtigen Eiben, die für den Hof Namenspate standen, verraten: Hier sind Sie richtig. An der Gartenpforte empfangen uns Monika und Fritz Marschall. Beide in Küchenschürze, denn noch stecken sie in den Vorbereitungen für eine ihrer legendären Tafelrunden, zu denen sich acht bis zehn Leute an dem ovalen Tisch versammeln, den die Hausherrin heute mit einem hinreißen-

den Arrangement aus Hortensien, Fetter Henne und Damhirschschaukeln dekoriert hat. An diesem Abend haben sich vier Ehepaare aus der entfernten Nachbarschaft verabredet. Sie kennen sich bisher nur flüchtig, aber das soll sich im Laufe des Abends ändern.

Es bleibt noch eine Stunde bis zum Eintreffen der Gäste. Doch die Gastgeber sind nach ein paar letzten Handgriffen tiefenentspannt. Nach den 20 Jahren, die Monika und Fritz Marschall nun schon auf quasi professionellem Niveau Gäste bewirten, sind sie ein eingespieltes Team. Der Allgemeinmediziner aus Hamburg und seine Frau hatten das Haus in Riepsdorf, das einst wegen des gleichnamigen Dorfgasthofs zum „Mittelpunkt der Welt“ erklärt wurde, vor knapp 40 Jahren als Feriendomizil für ihre fünfköpfige Patchwork-



*Himmlich: ein luftig leichtes Forellen-Wasabi-Mousse auf bunten Salaten*



*Ein bisschen wie zu Gast bei guten Freunden: Gekocht wird in der offenen Küche, genossen an einer festlich geschmückten Tafel.*



Köchin aus Passion: Monika Marschall

#### Eibenhof

Monika und  
Fritz Marschall  
Hauptstraße 24  
23738 Riepsdorf  
Tel. 043 63-31 30  
Die Tafelrunden sind  
nach vorheriger  
Anmeldung und  
Terminabsprache  
buchbar von Mitte  
September bis zur  
„kalten Sophie“ am  
15. Mai.

familie gekauft. „Damals standen wir inmitten von Disteln und Brennesseln. Es hat ein Weilchen gedauert, aber schon bald konnten wir unsere ersten eigenen Zucchini ernten“, erinnert sich Fritz Marschall an die Zeit, in der das Kürbisgewächs noch längst nicht in aller Munde war. „Unsere drei Töchter genossen die Freiheit, die Sonne, die Stille abseits der Großstadt ... und wir haben alles getan, damit das Haus uns lieb hat“, lächelt Monika Marschall. Doch dann waren die Kinder groß. Und im Haus wurde es still. Allzu still. Das Ehepaar, das sich nicht nur die Haus- und Gartenarbeit teilt, sondern auch seine Vorliebe für selbst bemaltes Porzellan sowie von eigener Hand gebundene Kränze, überlegte, wie es das Haus mit Leben füllen könnte. So wurden aus den Kinderzimmern Fremdenzimmer – und die lebenslange Leidenschaft für Kulinarisches zur Inspiration für die Tafelrunden.

Es ist halb acht Uhr. Die Gäste trudeln ein und bestaunen den parkähnlichen Garten aus Buchsbaumräumen und üppigen Rosenhecken, Brunnen und italienischen Marmorfiguren. Die Gastgeberin reicht zum Aperitif einen Cremant, auf dessen moussierendem Spiegel eine Borretschblüte schwimmt. Die vier Damen sind unisono entzückt von dieser Idee und tauschen sich über die blutreinigenden Eigenschaften des Gurkenkrauts aus und über heilkräftige Pflanzen im Allgemeinen. Einer der Gäste sieht aber aus, als wäre ihm nicht ganz wohl in seiner Haut. Oke, so

heißt der Landwirt, wurde von seiner Frau mitgeschmeckt. „Ich bin nun mal nicht so der Feinschmecker. Essen dient für mich eher der Nahrungsaufnahme“, gesteht er trocken, noch bevor ein scharfer Glasnudelsalat samt Scampi als Amuse-Gueule die Runde macht. Das scheint ihm jedenfalls schon mal zu schmecken.

Fritz Marschall ist verschwunden. Still und unmerklich hat er in der kleinen Fischküche die Teller für den ersten Gang angerichtet. Ein kurzes „Schnucki“ von ihm ist das Signal an seine Frau, die Gäste zu Tisch zu bitten. Während sie die luftige Leichtigkeit des Forellen-Wasabi-Mousse auf bunten Salaten loben, brät Fritz, der sich auf die Zubereitung von Fisch und Meerestieren spezialisiert hat, die Jakobsmuscheln, die das nachfolgende schaumige Süppchen von der Roten Bete krönen wird. Während der Herr Doktor hinten weiterwerkelt, rührt seine Frau in der offenen Küche im Topf – die Tafelrunde stets im Blick. Alles, was hinter den Kulissen geschieht, passiert absolut geräuschlos. Nur dieses „Schnucki“ ist immer wieder mal in die eine wie in die andere Richtung zu hören. Wie gut, dass Monika und Fritz Marschall nur zu zweit sind, so wissen sie immer, wer von beiden gerade gemeint ist. (Damit wir den Überblick behalten, machen wir im Folgenden Fritz zur Nummer 1 und Monika zur Nummer 2.)

Noch bevor der Ostseedorsch auf Selleriepüree einem Gemälde gleich mit Zitronen-Kapern-Saffran-Sauce serviert wird, ist die Tafelrunde beim „Du“. Es wird unüberhörbar munter am Tisch. Und auf Okes Gesicht legt sich ein Strahlen, das überhaupt nicht mehr weichen will. Beim cremigen Sorbet von den Quitten aus dem eigenen Garten zeigt sich Jochen, ein Gynäkologe aus Hamburg, der sich seit vielen Jahren in Riepsdorf mit seiner Familie heimisch fühlt, fasziniert von den Destillieranlagen seines Haus- und Hoflieferanten für feine Brände und gute Geister. Die Stimmung steigt, während Monika in der Küche den mit Hauskräutern marinierten Damwildrücken in Butter und Öl anbrät. „Schnucki, du kannst dich schon mal um den Rotwein kümmern!“ Wie in allen harmonischen Ehen gibt Monika den Ton an. „Ich kann von Glück sagen, wenn ich mal meine eigenen Ideen umsetzen kann“, behauptet Fritz verschmitzt.

Dazu hatte Fritz Marschall früher reichlich Gelegenheit. In der Kindheit verwöhnte ihn die mährische Mutter mit sogenannter k.u.k.-Küche: „Es gab Knödel, gefüllte Kalbsbrust und all diese



anderen wunderbare Gerichte.“ Kulinarisch verwöhnt, wie der Medizinstudent nun damals war, schmeckte ihm das Mensaessen „eher bescheiden“, also griff er selbst zum Kochlöffel. Seine Frau Monika hingegen kochte schon als Mädchen in ihrer Puppenküche aus Gras Spinat und gab Kieselsteine als Kartoffeln bei. Weil es mit der Liebe zu gutem Essen allein aber nicht getan ist, verfeinerte das Paar seine Künste mit den Jahren unter anderem in Kursen mit Sternekoch Robert Stolz und Armin Reinhardt vom Restaurant Landhaus in Timmendorfer Strand.

Der Rotwein funkelt tiefdunkel im Glas, die Tafelrunde glüht. Doch als Schnucki 1 den nächsten Gang aufträgt, tritt für einen Augenblick Stille ein: Serviert wird ein Damwildrücken mit Erbsenpüree, Rotweinschalotten, Ingwermöhren und Serviettenknödel (nach einer eigenen Idee von Schnucki 1!). Oke strahlt, als fielen Weihnachten, Ostern und der Bauernball zusammen. Und auch die restliche Tafelrunde wird von einer weiteren Woge des Genusses getragen, die von einem rosigen Finale gekrönt wird: ein duftendes Rosenparfait (nach einer Idee von Schnucki 2). „Tja, meine Frau kocht ganz ordentlich“, meint der zu Beginn eher skeptische Oke am Ende eines langen, schönen Abends, „aber jetzt liegt die Messlatte für sie schon ziemlich hoch.“

Die Gäste scheinen glücklich über die neuen Begegnungen und inspirierenden Gespräche. Die Gastgeber sind es angesichts der gelungenen Tafelrunde auch. Schnucki 1 hat der 2 ein Gläschen Rotwein eingeschickt. Monika blickt ihren Fritz aus lebendig blitzenden Augen dankbar an. „Es macht alles so viel Spaß mit ihm“, sagt sie lächelnd. Das schmeckt man. Und die Liebe, die beide verbindet, die schmeckt man auch.



*Sie leben, lieben und bewirten gemeinsam:  
Fritz und Monika Marschall in ihrem Garten*



## Rosen-Parfait vom Eibenhof

ZUTATEN (für 4 Personen)

- 6 Eigelbe
- 200 g Zucker
- 3 EL heißes Wasser
- ½ l Schlagsahne
- Saft einer halben Zitrone
- 12 Tropfen Rosenwasser (Apotheke)
- 2 EL Rosensirup
- Blätter von zwei stark duftenden, ungespritzten Freilandrosen (zum Beispiel Madame Isaak Pereire oder Rose de Resht)

ZUBEREITUNG

*Bereits am Vortag:*

*Eigelb mit Zucker und heißem Wasser fünf Minuten lang schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eigelbmasse, Sahne, Zitronensaft, Rosenwasser, Rosensirup und Rosenblätter sorgfältig verrühren. In eine Form füllen und tiefkühlen.*

*Vor dem Servieren:*

*Form 15 bis 30 Minuten zuvor aus dem Gefriergerät nehmen. In heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit frischen Rosenblättern bestreuen.*