

Im Fleutendörper Krog duftet es nach Kesselgulasch: Ungarisch essen in neuem Restaurant Csardas

Von Anja Bölck

Schwerin hat jetzt ein ungarisches Lokal. Deftige Eintöpfe gibt's bis Mitternacht. Donnerstags stehen Lángos-Burger auf der Karte. Der Chef kocht selbst.

SCHWERIN – Es duftet wie Zuhause. Als Mama das Feuer anwarf, ihre Kesselgerichte kochte und alles hineinwarf, was der kleine Michael ihr aus dem Garten brachte. Aus dem Jungen ist der große Michael Richter geworden. Und der schwingt gerade die Suppenkelle. Gleich kommen die ersten Gäste in sein ungarisches Restaurant Csárda, das er Anfang des Jahres eröffnete. Hat es schon mal einen Ungarn in Schwerin gegeben?

Das hat sich Michael Richter auch gefragt und gedacht: „Ich füll' mal die Lücke.“ Seitdem kocht er leckere Eintöpfe, wie er es von seiner Mutter gelernt hat. Einen Kesselgulasch mit Rind, Schwein, Kassler, Kartoffeln und Paprika. Einen Kesseltopf mit Hack, Pilzen, Mais und Käse. Und ein Kessel Buntes für Veganer und alle, die gern Knackiges aus dem Gemüsegarten mögen.

Weil Gäste nicht nur in Ein-

