

GASTRO-NEWS

Neuer Küchenchef im Resort Mark Brandenburg

Das Resort Mark Brandenburg in Neuruppin hat mit Matthias Kleber einen neuen Küchenchef verpflichtet. Er ist verantwortlich für die Leitung des Fine Dining Restaurants Parzival, des Restaurants Seewirtschaft, des kompletten Banketts und des Caterings auf der MS Fontane. Der gebürtige Neuruppiner war zuletzt Executive Chef im Haus am See in Zechlinerhütte und arbeitete unter anderem als Dozent und Ausbilder für Hotelfachschüler und Köche am Zentrum Prignitzer Wirtschaft e. V. Zudem ist Kleber als Teamchef der deutschen Nationalmannschaft der Köche aktiv und nimmt an zahlreichen internationalen Wettbewerben teil.

Für den Jahresbeginn 2012 plant der umtriebige Koch die Einführung einer neuen Speisekarte im Parzival. Der Fokus soll dann auf regional und saisonal geprägten Gerichten mit erstklassigen Produkten aus dem Nordosten Deutschlands liegen. Auf Lebensmittel, die einen langen Lieferweg hinter sich haben, möchte Kleber ganz verzichten. „Die Gerichte sollen ohne Schnickschnack auskommen und durch die Qualität ihrer Zutaten überzeugen“, versichert der Koch.

www.resort-mark-brandenburg.de



„Gerichte ohne Schnickschnack“ gibt es bei Küchenchef Matthias Kleber

Tanzen und essen beim Köcheball

Bereits zum 19. Mal lud der Verein der Ruppiner Köche e. V. im November Mitglieder, Sponsoren und Freunde zum festlichen Köcheball ein. In diesem Zusammenhang wurde ein neuer „Freund der Köche“ in den Verein aufgenommen: Steffen Blunck, Patissier und Dessert-Spezialist. Der Berliner bekam der Tradition folgend eine Kochmütze und -jacke mit dem Logo des Vereins überreicht. Auch Mathias Mühmer durfte sich über eine Auszeichnung freuen. Dem Lehrer und Küchenmeister aus dem Oberstufenzentrum Neuruppin wurde für seine Verdienste die goldene Ehrennadel vom Verband der Köche Deutschlands (VDK) verliehen.

Und wie soll es anders sein bei einem Köcheball – ordentlich aufgetischt wurde natürlich auch. So war für jeden Geschmack der rund 190 Besucher in der Marina Wolfsbruch in Kleinzerlang etwas Passendes dabei: Wildschwein am Spieß, verschiedene Fischarten und für den krönenden Abschluss Köstlichkeiten aus der Rheinsberger EIS-Zauberei und süße Kreationen von Steffen Blunck.

www.ruppiner-koeche.de



Steffen Blunck darf sich nun auch offiziell als „Freund der Köche“ bezeichnen

Weihnachtsstollen aus Brandenburg

Dass hervorragende Weihnachtsstollen nicht zwingend aus Sachsen oder Thüringen stammen müssen, bewiesen am 23. November die Mitglieder des Netzwerkes Brandenburger Backkultur. In Himmelpfort präsentierten sie ihr erstes gemeinschaftlich entwickeltes Projekt. Geheime Beimischungen, Familienrezepte, unbekannte Zutaten – all das spielte keine Rolle bei den beteiligten Bäckermeistern Karl-Dietmar Plentz (Bäckerei und Konditorei Plentz), Björn Wiese (Privatbäckerei Wiese), Thomas Hausbalk (Bäckerei Hausbalk) und Konditormeister Lutz Kirstein (Landbäckerei Kirstein). Stattdessen vereinten sie bei der Zubereitung ihr Wissen und schnitten in Himmelpfort ihren gemeinsamen Brandenburger Weihnachtsstollen an.

Das Netzwerk Brandenburger Backkultur wurde 2010 ins Leben gerufen und steht seitdem für qualitative Backerzeugnisse aus besten Zutaten. Die Mitglieder setzen sich für die Pflege und Weiterentwicklung traditioneller handwerklicher Verfahren und Rezepturen ein.

www.ernaehrungsnetzwerk-ben.de

Ruhe und Entspannung am Kremmener See

Jubelstimmung herrscht derzeit in der SeeLodge in Kremmen. Das Hotel wurde im vergangenen Herbst vom Magazin GEO SAISON zu den „schönsten Landhotels Deutschlands“ gewählt. Auch laut Feinschmecker zählt es zu den „Besten Hotels 2012“.



Was für ein Lob: Der Weihnachtsmann war vom Stollen begeistert

Eine halbe Stunde von Berlin entfernt, bietet das Hotel Ruhe, Erholung und mit dem Kremmener See vor der Tür eine tolle Umgebung. Im naheliegenden Naturschutzgebiet Kremmener Luch leben seltene Vögel, Biber, Fischotter und Rotwild. Als Grund für einen Besuch nennen viele Gäste das Haupthaus der SeeLodge, das auf 64 Pfählen im Wasser errichtet wurde. Während im Sommer die Terrasse die meisten Besucher anzieht, erfreut sich in der kalten Jahreszeit der offene Feldsteinkamin im Restaurant großer Beliebtheit.

Auch kulinarisch hat sich die SeeLodge mittlerweile einen Namen gemacht. Viele Gäste schätzen besonders den frisch zubereiteten Fisch aus dem Kremmener See.

www.seelodge.de



Immer einen Ausflug wert: die Seelodge in Kremmen



Schluss mit Pommes und Pizza

Was bedeutet gesunde Ernährung? Und wie integriere ich sie in den Alltag? Diesen Fragen geht die Autorin Janine Lange in ihrem Buch „Die Ziege in der Brotbüchse“ nach. Der Auslöser war ein Besuch auf einem idyllischen Bauernhof in Brandenburg. Dort lernte sie aus der Nähe die Vorzüge von frischer Ziegenmilch und leckerem Dinkelkaffee kennen. Sie begann ihre eigenen Essgewohnheiten und die ihrer Familie zu überdenken und suchte schon kurz darauf das Gespräch mit ihrem Mann und den beiden Kindern. Den langen und oft nicht einfachen Weg beschreibt Janine Lange mit anschaulichen Anekdoten aus ihrem Alltag, von Familienfeiern und vom Hofladen in Brodowin.

www.die-ziege-in-der-brotbuechse.de

von Alexander Wiesner

T O P 35