

www.maerkischeallgemeine.de

23.02.2010

<http://www.maerkischeallgemeine.de/cms/beitrag/11737095/61129/Koche-entwickeln-Genuss-Charta-Unter-Dampf-INITIATIVE.html>

23.02.2010

 Kommentieren  Versenden  Drucken

INITIATIVE: Unter Dampf

Köche entwickeln „Genuss-Charta“

Ein Netzwerk der besten Köche Brandenburgs will „Brandenburg unter Dampf“ sein. Mit dabei ist auch Maik Vogt, Küchenchef in der Seelodge Kremmen. Mit ihm sprach Karen Grunow über die besondere Initiative.

MAZ: Was ist die Idee hinter „Brandenburg unter Dampf“?

Maik Vogt: Zehn Köche haben sich dafür zusammengetan, um die Brandenburger verstärkt mit Produkten aus ihrer eigenen Region kulinarisch zu verwöhnen. Dazu wurde eine „Genuss-Charta“ entwickelt mit zehn wichtigen Punkten, in denen es um Qualität und Frische der Produkte geht, aber auch darum, junge Gäste zu gewinnen und das eigene Wissen weiterzugeben.

Wie kam diese Kooperation zustande?

Vogt: Die Initiative existiert bereits seit 2004 und ist nun erweitert worden. Ich bin seit Januar dabei.

Wie werden Sie die „Genuss-Charta“ in Kremmen künftig umsetzen?

Vogt: Ich bin dabei, Kontakte zu Lieferanten aufzubauen, wir werden Linumer Kalb und Neuzeller Bauernschwein anbieten, mit einem Borgsdorfer Bäcker haben wir schon ein Kartoffel-Liebstöckel-Brot entwickelt, das soll unser Hausbrot werden.

Was sind für Sie besondere regionale Spezialitäten?

Vogt: Vor allem soll auch Fisch aus der Region angeboten werden. Ich möchte unseren Gästen nahebringen, wie Fisch wirklich optimal zubereitet wird. Teltower Rübchen sind ein sehr schönes Gemüse. Und die Spargelsaison wird sich natürlich auch im Angebot bemerkbar machen.

Seit wann sind Sie Küchenchef in der Seelodge?

Vogt: Ich bin seit Juli 2009 in der Seelodge. Eigentlich sollte ich nur bis Ende 2009 dafür sorgen, eine neue Struktur für die Küche des Hauses zu entwickeln. Doch das ist so ein schönes Objekt, hier will ich bleiben.

Was ist Ihnen besonders wichtig?

Vogt: Die Gäste mit ehrlichen Produkten und ehrlichen Preisen zu überzeugen. Ich mag authentisches Essen, es soll nicht verspielt sein. Die deutsche Küche geht immer mehr unter, das Handwerk geht verloren. Deshalb sind solche Netzwerke sehr wichtig und hilfreich. Dadurch soll auch Kindern nähergebracht werden, was kochen wirklich bedeutet. Meine Potsdamer Kollegen laden schon mal Schülergruppen ein, meine Küche ist dazu zu klein. Ich kann mir aber vorstellen, Kontakte zu Schulen aufzubauen.