

www.Tagespiegel.de

09.03.2010

<http://www.tagesspiegel.de/berlin/Brandenburg-Kochen;art128,3051638>

## Spitzenköche wollen die Mark kulinarisch voranbringen

**Zehn der besten Brandenburger Köche wollen die Region unter dem Motto „Brandenburg unter Dampf“ stärker ins Bewusstsein anspruchsvoller Gäste rücken.**

BERND MATTHIES

9.3.2010 0:00 Uhr

Potsdam - Brandenburg soll vom Entwicklungsland zum Entdeckerland werden – jedenfalls in kulinarischer Hinsicht. Das ist das Ziel der besten Köche aus der Region, die jetzt das schon länger bekannte Etikett „Brandenburg unter Dampf“ für eine Neubestimmung nutzen. Statt nur ab und zu eine gemeinsame Veranstaltung zu organisieren, will man kontinuierlich zusammenarbeiten, um das Land stärker ins Bewusstsein anspruchsvoller Gäste zu rücken.

Vorerst sind zehn Köche mit ihren Betrieben dabei, voran die Sterneköche Torsten Voigt (Schloss Hubertushöhe) und Alexander Dressel (Bayrisches Haus Potsdam). Ebenso unter Dampf stehen die Restaurants Gut Klostermühle (Alt Madlitz), Vierseithof (Luckenwalde), Residenz (Motzen), Am Jägertor und Speckers Landhaus (Potsdam), Goldener Hahn (Finsterwalde), Seelodge (Kremmen) und Am Humboldthain (Brandenburg/Havel). Ähnlich engagierten Kollegen stehe ihr Netzwerk offen, sagen sie: „Jeder ist willkommen, der unsere Genuss-Charta lebt und umsetzt.“

Genuss-Charta bedeutet: Die Köche verpflichten sich auf ein Genusssiegel für Reinheits-, Frische- und Qualitätsstandards und sie wahren und pflegen die kulinarischen Traditionen der Mark, indem sie bevorzugt Produkte aus den Regionen Brandenburgs beziehen. „Wir wünschen uns beispielsweise, dass fast vergessene Obst- und Gemüsesorten wieder angebaut werden, und wollen die Landwirte dazu ermuntern“, sagt Torsten Voigt vom Restaurant Windspiel in Hubertushöhe. „Viele Köche können auch mehr dieser Produkte abnehmen.“

„Brandenburg unter Dampf“ sieht sich auch als Wirtschaftsfaktor. „Wir sind mit unserer Heimat verwurzelt und wollen die Landkreise in Sachen Arbeitsplätze und touristische Entwicklung voranbringen“, sagt Frank Schreiber vom Goldenen Hahn in Finsterwalde. Gemeinsam engagieren sich die Köche für die Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses in Küche, Restaurants und Hotels. Dieter Hütte, Geschäftsführer der Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, begrüßt die Initiative: „Mit ihrem Einsatz und ihrem Engagement stärken Brandenburgs Köche die Entwicklung der Regionen und fördern den Tourismus.“ *Bernd Matthies*

Weiteres im Internet unter

[www.brandenburgunterdampf.de](http://www.brandenburgunterdampf.de)

