

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

18.03.2010

<http://www.inar.de/blog/kultur/20100318/kulinarische-premiere-in-koepenick.html>

## Kulinarische Premiere in Köpenick

Noch vier Wochen bis zum großen Köchetreffen „Brandenburg unter Dampf“! Wenn die interessantesten Köche und die spannendsten Nachwuchstalente gemeinsam kochen, ereignet sich ein Hochgenuss für alle Sinne: Sehen, riechen, schmecken und genießen in fünf Gängen! „Brandenburg unter Dampf“ veranstaltet zum ersten Mal ein exklusives Gala-Dinner:



Die Mitglieder ©P3PR

am 16. April um 18 Uhr  
im Dämeritzseehotel  
Kanalstraße 38/39  
12589 Berlin-Köpenick

Jeweils zwei Köche interpretieren ein Produkt und versprechen so doppelten Genuss: Jeden Gang gibt es in zwei Variationen. Wo so viel kreativer Geist und unterschiedlichste Stile aufeinandertreffen, entstehen

einzigartige kulinarische Highlights: Von Flusskrebs-Variationen über Beelitzer Kaninchen und Spanferkelrücken bis hin zu einem Rhabarber Techtelmechtel wird ausschließlich gekocht, was auf den Äckern und in den Gärten zwischen Oder und Elbe ein geschmackliches Erlebnis ist. Moderator Jürgen Kamey führt durch den Abend, unterstützt durch eine Videoleinwand, auf der den Köchen sogar beim Köcheln über die Schulter geschaut werden kann.

Karten kosten 120 Euro pro Person, inklusive 5-Gang Menü, Wasser und Wein. Verbindliche Anmeldung beim Dämeritzseehotel unter 030-616 74 40 oder [info@daemeritzseehotel.de](mailto:info@daemeritzseehotel.de).

Kategorie: [Kultur](#) :: 18. März 2010, 15:28Uhr :: ID 85690 :: [Druckansicht](#)

### Unternehmensprofil:

In „Brandenburg unter Dampf“ bündeln zehn Köche, Restaurants und Hotels aus der Mark ihre Kreativität und Kompetenz und bürgen mit diesem einmaligen kulinarischen Netzwerk für hochwertige und vielfältige Genüsse.

Die teilnehmenden Häuser und Köche, Alexander Dressel (Restaurant Friedrich Wilhelm, Bayerisches Haus), René Jahnke (Märkische Stuben, Hotel Residenz Am Motzener See), Dieter Kobusch (Hote & Restaurant Vierseithof), Peter Krüger ( Gut Klostermühle , Alt-Madlitz), Frank Schreiber (Restaurant Goldener Hahn), Steffen Schwarz (Restaurant Fiore, Travel Charme Am Jägertor), Steffen Specker (Restaurant Speckers Landhaus), Maik Voigt (Hotel & Restaurant Seelodge), Thorsten Voigt (Restaurant Windspiel, Schloss Hubertushöhe) und Michael Wiesner (Restaurant Am Humboldthain) setzen gemeinsam ein Zeichen für Qualität, machen Lust auf Genuss.

Mehr zu\* P3PR [im Meldungsarchiv](#)