

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

23.04.2010

Auflage: 19.192

Kulinarische Reise durch die Mark

Ein Dutzend Spitzenköche der neugeformierten Initiative „Brandenburg unter Dampf“ laden zu Gala-Dinner ein

BERLIN. Dass viele Köche nicht den Brei verderben, sondern ein Dinner zum Erlebnis werden lassen, bewiesen die Kochkünstler der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ in dem im Berliner Ortsteil Hessenwinkel gelegenen Dämeritz-Seehotel.

Hier an der Landesgrenze zu Brandenburg luden sie mehr als 100 Gäste zu einem exklusiven Gala-Dinner ein. Die Location wurde bewusst ausgewählt, zählt das 4-Sterne-Hotel, dessen Küchenchef Stephan Malotki für seine Gourmet-Künste bekannt ist, doch zu den neuen Mitgliedern des Köche-Netzwerkes „Brandenburg unter Dampf“, das Anfang des Jahres von zehn Spitzenköchen neu ins Leben gerufen wurde (AHGZ vom 6. März).

Erfahrene Meisterköche wie auch Nachwuchstalente bündeln ihre Kreativität und Kompetenz und wollen mit gemeinsamen Aktionen und Initiativen beweisen, dass das kulinarische Image Brandenburgs besser ist, als weithin vermutet.

Die Gäste im Dämeritz-Seehotel konnten sich davon überzeugen, wurde ihnen doch ein opulentes 6-Gänge-

Menü vom Feinsten serviert. Da aus den zehn Gründungsmitgliedern inzwischen zwölf Köche geworden sind, die Brandenburg „unter Dampf halten“ wollen, entstand die Idee, dass jeweils zwei Köche einen Gang kreieren und zubereiten. So gab es jeden Gang in zwei Variationen und mit doppel-

tem Genuss. Von Flusskrebs Panacotta über Beelitzer Kaninchen und Spanferkelrücken bis zu einem Rharbarber-Mohn-Techtelmechtel begaben sich die Gäste auf einen kulinarischen Spaziergang durch Brandenburg.

Es wurde zubereitet, was auf den Äckern und in den Gärten und Ställen

zwischen Oder und Elbe produziert wird. Dafür bürgte der brandenburgische Lebensmittelspezialist Havelland Express, der mit einem Sortiment von mehr 2500 Produkten seit vielen Jahren die gehobene Gastronomie beliefert, mit seinem neuen Qualitätssiegel „Green Label“. Gesundheit, Geschmack, Transparenz, Nachhaltigkeit und Regionalität sind die fünf Schwerpunkte des Labels, denen sich auch die Brandenburger Köche verpflichtet fühlen.

„Mit unserer Initiative Brandenburg unter Dampf wollen wir das Interesse an Brandenburger Produkten und Gerichten wecken und Gourmets und Liebhabern der guten Küche kulinarische Freuden bereiten“, fasst Dieter Kobusch, Küchenchef im Hotel Vierseithof in Luckenwalde, das Anliegen der Köche zusammen. „Zweimal im Jahr, im Frühjahr und Herbst, werden wir zu besonderen Kochevents einladen, wo sich die Spitzenköche aus den verschiedenen Regionen zusammenfinden, um den Gästen kulinarische Gaumenfreuden zu bieten“, ergänzt der Brandenburger Meisterkoch. *hs*



Initiative: Zwölf Küchenchefs kochen gemeinsam

Foto: Hans-Dieter Schaaf