

Top Magazin Brandenburg

2/2010

Auflage: 20.000

SPITZENKÖCHE MACHEN DAMPF

Zehn der besten Küchenchefs verpflichten sich in einer Genuss-Charta zu Frische und Regionalität

Manche Vorurteile wollen einfach nicht weichen. Das angeblich einfache Niveau der Brandenburger Gastronomie gehört dazu. Dabei können Einheimische und Gäste durchaus sehr gut essen. Man muss nur wissen, wo. Zehn Spitzenköche haben mit neuem Elan die schon 2004 gestartete Aktion „Brandenburg unter Dampf“ wiederbelebt. Wer



oben (v. l. n. r.) Alexander Dressel, Michael Wiesner, Peter Krüger, Torsten Voigt, Maik Vogt, Steffen Schwarz und René Jahnke
unten (v. l. n. r.) Frank Schreiber, Dieter Kobusch und Steffen Specker



Techtel-Mechtel von Rhabarber und Mohn von Steffen Schwarz (Hotel Travel Charme am Jägertor) und Steffen Specker (Speckers Landhaus). Dessert des „Brandenburg unter Dampf“-Gala-Dinners April 2010

bei Ihnen einkehrt, darf sich auf beste Qualität und ausgezeichneten Service freuen.

Die Köche nehmen ihre Mission sehr ernst, wie der Blick in ihre verabschiedete „Genuss-Charta“ beweist. Regionale Speisen wird stets der Vorzug gegeben, um die kulinarischen Traditionen der Mark zu bewahren. Die Köche ermuntern dabei die Landwirte, auch fast vergessene Obst- und Gemüsesorten wieder anzubauen.

Das kulinarische Netzwerk schottet sich dabei nicht ab, sondern will auch den Nachwuchs fördern. „Jeder ist willkommen, der unsere Charta lebt und umsetzt“, hieß es bei der Präsentation der Aktion in Potsdam.

Beste Restaurants rund um Berlin

Die Teilnehmerliste liest sich wie ein Wegweiser zu den schönsten Restaurants. Gleich drei Adressen finden sich in Potsdam:

Alexander Dressel kocht im Restaurant „Friedrich Wilhelm“ im Hotel Bayrisches Haus, Steffen Schwarz im Restaurant „Fiore“ im Hotel Travel Charme am Jägertor und Steffen Specker in Speckers Landhaus in der Jägerallee. Danach geht es schon auf Landpartie. In seiner Heimatstadt Brandenburg hat sich Michael Wiesner im Restaurant „Am Humboldthain“ in der Plauer Straße einen ausgezeichneten Ruf erworben. Maik Vogt ist der Chef in der landschaftlich reizvollen „Seelodge“ in Kremmen, während Torsten Voigt das Restaurant „Windspiel“ im Hotel Schloss Hubertushöhe bei Storkow längst wieder in die Spitzengastronomie zurückgeführt hat. Auf Beständigkeit setzt Dieter Kobusch schon seit Jahren im Hotel „Vierseit-

hof“ in Luckenwalde, genau wie Frank Schreiber im „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde. Noch vergleichsweise neu in dieser Aufstellung ist Peter Krüger vom Gut Klostermühle zwischen Berlin und Frankfurt (Oder). Der erst 26-jährige René Jahnke verwöhnt die Gäste im Restaurant „Märkische Stuben“ im Residenz-Hotel Motzen.

Einige Spitzenköche fehlen noch in der Gilde. Aber die stoßen vielleicht später dazu, zumal der erstmals vergebene Preis „Märkisches Gaumengold“ im April an eine Frau ging.

Carmen Krüger, Inhaberin und Köchin von Carmens Restaurant in Eichwalde am südöstlichen Ortsrand von Berlin, wurde für ihre Verdienste um die kulinarische Entwicklung Brandenburgs ausgezeichnet.

„Sie war nach der Wende die Erste, die in der schlichten Ehrlichkeit der Brandenburger Rezepturen die Zukunft erkannte“, hieß es in der Laudatio.

von Christa Steuer

www.brandenburg-unter-dampf.de

Spargel | Gastro



Direkt vom Feld

Brandenburg hat kaum ein anderes Gemüse so kultiviert wie den Spargel. Bis Mitte Juni kann man die Bauern besuchen und den meist polnischen Hilfskräften sehr früh morgens oder nachmittags gegen 16 Uhr beim Spargelstechen zusehen

6
▷ **Spargelgasthof Nieplitz**
Kähnsdorfer Weg 5
14547 Beelitz
Tel. 03 32 04-627 27
www.spargelhof-nieplitz.de

5
▷ **Spargelhof am Storchennest**
Dorfstraße 25
14547 Beelitz
OT Rieben
Tel. 03 32 04-347 14
www.spargelhof-am-storchennest.de

7
▷ **Spargelhof Märkerland**
Dorfstraße 1a
1457 Schlunkendorf
Tel. 03 32 04-341 85
www.spargelhof-maerkerland.de

8
▷ **Spargelland Hoppenrade**
Knoblaucher Weg 8k
14641 Wustermark
Tel. 03 32 34-604 32
www.spargelland-hoppenrade.de

▷ für die Daheimgebliebenen
gute Adressen auf der nächsten Seite

Illustration: hipi, Foto: Peter von Berthel/pixelio