

Märkische Allgemeine Zeitung
Sonderbeilage Brandenburgischer Sommerabend 2011
29.06.2011
Auflage: 153.739

26 | Brandenburger Sommerfest 2011

MITTWOCH, 29. JUNI 2011

Gaumenfreuden aus Meisterhand

Spitzenköche der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ verwöhnen die Gäste des Sommerabends 2011

Mit der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ zeigt sich die Mark auch auf dem diesjährigen Brandenburger Sommerabend von ihrer besten kulinarischen Seite. Sieben ausgesuchte Köche Brandenburgs demonstrieren auf der Schaubühne des Kronguts ihre Kochkünste und laden zu einer kulinarischen Reise durch die Mark Brandenburg und ihre Nachbarn ein.

Die Spitzenköche aus der Mark lassen sich vom Stettiner Haff bis zum toskanischen Olivenhain, vom Beelitzer Kaninchen bis zum Iberico Bäckchen inspirieren und verbinden frische, charakteristische Produkte der Region mit außergewöhnlichen Spezialitäten.

„Mit unserem kreativen Potenzial, viel Engagement und fachlichem Können wollen wir die brandenburgische Küchentradition neu beleben und innovative gastronomische Akzente setzen“, erklärt



Eine Kaninchen-Variation von Dieter Kobusch.

Roy Augustin, Vorstandsvorsitzender der Köche-Initiative. Sämtliche Rezepte finden sich im eigens für den

Brandenburger Sommerabend zusammengestellten Kochbuch, mit dessen Hilfe die fantastischen Köstlichkei-

ten des Abends zu Hause nachgekocht werden können. Wer Lust auf mehr Meisterköche-Küche hat, findet in dem

Kochbuch detaillierte Porträts der Köche und ihrer Restaurants. Also, wohl bekomms an der Schaubühne!

Heute an den Töpfen und Pfannen



Peter Krüger, Restaurant im Gut Klostermühle, Alt Madlitz.



Steffen Schwarz, Dorint-Hotel Sanssouci, Potsdam.



Dieter Kobusch, Restaurant VIER im Hotel Vierseithof, Luckenwalde.



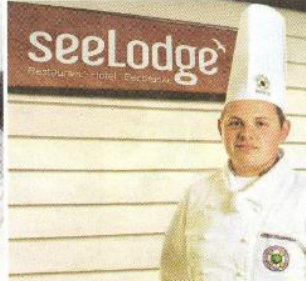
Steffen Specker,
Speckers Landhaus, Potsdam.



René Jahnke, Restaurant
Märkische Stuben, Motzen.



Stefan Malotki, Dämeritz-
Seehotel.



Christian Haferkorn, See Lodge, Kremmen.

FOTOS: BRANDENBURG UNTER DAMPF