



Bild: Lydia Jänicke

Brandenburg unter Dampf

Kulinarische Aufholjagd

Text: Magdalena Matthies

Brandenburg goes Baden-Württemberg – zumindest in gastronomischer Hinsicht. Die Ziele sind hoch- gesteckt: In der neuesten Ausgabe des Guide Michelin schneidet der Südwesten der Republik mit 53 ausgezeichneten Restaurants deutschlandweit wieder am besten ab. Im Jahr 2008 hatte das Genussparadies 13 Prozent Anteil am Gesamtumsatz des Gastgewerbes in Deutschland. Im Vergleich dazu: Brandenburg steuerte 1,5 Prozent bei.

Jetzt hat die kulinarische Aufholjagd begonnen. Das Siegel „Brandenburg unter Dampf“ soll dafür sorgen, dass sich das Land zwischen Oder und Elbe auch anspruchsvollen Genießern erschließt. Die zehn besten Köche des Landes bündeln jetzt ihre Kreativität und Kompetenz und bürgen mit diesem einmaligen kulinarischen Netzwerk und einer Genusscharta für hochwertige und vielfältige Genüsse. Neben den mehrfach ausgezeichneten Köchen Alexander Dressel (Restaurant Friedrich Wilhelm), Dieter Kobusch (Restaurant Vierseithof), Frank Schreiber (Restaurant Goldener Hahn) und Steffen Specker (Restaurant Speckers Landhaus) sind auch Brandenburger Neuzugänge wie Sternekoch Torsten Voigt (Restaurant Windspiel) und Peter Krüger (Gut Klostermühle) sowie junge Nachwuchstalente wie René Jahnke (Hotel Residenz am Motzener See), Steffen Schwarz (Restaurant Fiore), Maik Vogt (Restaurant SeeLodge) und Michael Wiesner (Restaurant Am Humboldthain) dabei. Sie bieten mit „Brandenburg unter Dampf“ ein verlässliches Genusssiegel für Reinheits-, Frische- und Qualitätsstandards, wahren die kulinarischen Traditionen der Mark und kochen bevorzugt mit Produkten aus der Region. „Wir wünschen uns, dass fast vergessene Obst- und Gemüsesorten wieder angebaut werden“, sagt Sternekoch Torsten Voigt vom Restaurant Windspiel. Jungen, engagierten Kollegen stehe ihr Netzwerk offen: „Jeder ist willkommen, der unsere Genusscharta lebt und umsetzt“, freuen sich die Küchenchefs auf viel Zulauf.

Neu ist das Netzwerk aber nicht. 2003 starteten die Gründungsmitglieder Dieter Kobusch und Frank Schreiber, mit drei weiteren Köchen die Initiative mit dem Ziel, das Interesse an Brandenburger Produkten zu wecken und den Beweis anzutreten, das die Köche zwischen Prignitz und Lausitz mehr können, als man von ihnen erwartet. Statt aber nur ab und zu eine gemeinsame Veranstaltung zu organisieren, wollen sie nun mit den fünf neuen Mitgliedern verstärkt in die Öffentlichkeit treten, z. B. mit den zweimal jährlich stattfindenden Gala-Veranstaltungen – „10 Köche, 5 Gänge“, so das Motto der nächsten Veranstaltung am 16.4.2010 im Dämeritz Seehotel. Mit dem Verbund wollen die Mitglieder zugleich ihre Bedeutung als Wirtschaftsfaktor für die Region demonstrieren. „Wir sind mit unserer Heimat verwurzelt und wollen die Landkreise in Sachen Arbeitsplätze und touristische Entwicklung voranbringen“, so Frank Schreiber vom Goldenen Hahn in Finsterwalde.

Kontakt
Brandenburg unter Dampf
www.brandenburg-unter-dampf.de

Ausgabe April 2010 / Mai 2010

- Ausgelassene Kaufleute
- Chance Luftfrachtgeschäft
- Darfs noch ein Job mehr sein?
- Die 4-Stufen-Prophylaxe für erfolgreiche Kliniken
- Dieter Bonnstädter
- Ein Fest, das verbindet
- Ganz großes Subventionskino
- Interview mit Arne Piepgras
- Kulinarische Aufholjagd
- Laggners Imperium wächst weiter
- Liaison mit China
- Mann, oh Mann!
- Mehr Patente aus Berlin
- Richtfest am Rohbau
- Rin inne Kartoffeln, raus ausse Kartoffeln
- Schlagloch-Slalom
- Und es geht immer noch ein bisschen lauter ...
- Vielen Dank, kein Bedarf
- Wenn der Staat der Wirtschaft die Kredite wegschnappt
- WePad gegen Apples iPad

**MAGAZIN JETZT
KOSTENLOS
ABONNIEREN!**

Email Print

Twitter Delicious
Facebook Stumble
Digg MySpace

Weitere Lesezeichen...

