

# BRANDENBURG UNTER DAMPF



### Brandenburg ist kulinarisches Entdeckerland!

„Brandenburg unter Dampf“, das Netzwerk der besten Köche in der Mark, startet neu durch: Mehr Mitglieder, mehr Miteinander, mehr Wirtschaftskraft

**Potsdam, 17. Februar 2010** - Die besten Brandenburger Köche starten neu durch: In „Brandenburg unter Dampf“ bündeln jetzt zehn Köche, Restaurants und Hotels aus der Mark ihre Kreativität und Kompetenz und bürgen mit diesem einmaligen kulinarischen Netzwerk für hochwertige und vielfältige Genüsse. Jungen, engagierten Kollegen stehe ihr Netzwerk offen: „Jeder ist willkommen, der unsere Genuss Charta lebt und umsetzt“, freuen sich die Küchenchefs auf viel Zulauf. Sie bieten ein Forum Gleichgesinnter, das ihren Einsatz für Qualität unterstützt und fördert und die Möglichkeit zur gemeinsamen Vermarktung schafft.

Frische ist Trumpf und „Brandenburg unter Dampf“ bietet ein verlässliches Genusssiegel für Reinheits-, Frische- und Qualitätsstandards. Die Köche wahren und pflegen die kulinarischen Traditionen der Mark, indem sie bevorzugt Produkte aus den Regionen Brandenburgs beziehen. „Wir wünschen uns beispielsweise, dass fast vergessene Obst- und Gemüsesorten wieder angebaut werden und wollen die Landwirte dazu ermuntern. Viele Köche können auch mehr abnehmen“, sagt Sternekoch Torsten Voigt vom Restaurant Windspiel im Schloss Hubertushöhe.

Mit „Brandenburg unter Dampf“ demonstrieren die Mitglieder zugleich ihre Bedeutung als Wirtschaftsfaktor für die Region. „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. Gemeinsam engagieren sich die Köche für die Aus- und Weiterbildung des Nachwuchses in Küche, Restaurants und Hotels. „Gästenachwuchs fängt für uns bei Kindern an, die zwischen frisch gekocht und Fastfood unterscheiden können“, kündigten Steffen Schwarz vom Fiore im Travel Charme Hotel Am Jägertor und Dieter Kobusch vom Vierseithof in Finsterwalde Aktionen für junge Gäste an, damit diese die Lust auf Genuss entdecken.

„Wir haben jeder unseren eigenen Stil, aber gemeinsam für Brandenburg kochen bedeutet für uns Spaß und Freude, unsere kulinarische Kompetenz zu präsentieren“, so René Jahnke vom Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See. „Mit ihrem Einsatz und ihrem Engagement stärken Brandenburgs Köche die Entwicklung der Regionen und fördern den Tourismus des Landes, begrüßt Dieter Hütte, Geschäftsführer der Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, die Initiative „Brandenburg unter Dampf“ und freut sich auf die Zusammenarbeit.

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Genuss Charta

Einer für alle, alle für einen!

1

### 1. Brandenburg als kulinarische Entdeckung – Synergien bündeln

Brandenburger Köche und Restaurants bürgen mit diesem kulinarischen Netzwerk für hochwertige und vielfältige Genüsse und gewährleisten hohe Qualitätsstandards bei Essen, Trinken und Service.

2

### 2. Regionale Produkte – Genüsse aus dem eigenen Garten

Das Gute liegt so nah – statt Produkte aus der ganzen Welt einfliegen zu lassen und Umwelt und Natur zu belasten, wird so viel wie möglich vor der eigenen Haustür eingekauft, frisch und von erstklassiger Qualität.

3

### 3. Frische ist Trumpf

Frische statt Convenience – Speisen, Saucen und Beilagen werden ausschließlich aus frischen Produkten zubereitet, frei von industriell vorgefertigten Produkten.

4

### 4. Tradition bewahren

Wir sind stark verbunden mit dem Land Brandenburg und seinen Regionen – das spiegelt sich auch in unserer Arbeit wider.

5

### 5. Botschafter sein – Transparenz schaffen

Offen kochen, offen sein – unsere Gäste sollen wissen, woher Produkte und Zutaten kommen, wie sie zubereitet werden und wofür unsere Initiative steht.

6

### 6. Junge Gäste braucht das Land!

Gästenachwuchs zu fördern, ist entscheidend für die Zukunft. Mit Aktionen und speziellen Angeboten erleichtern wir jungen Menschen den Einstieg in die gehobene Gastronomie.

7

### 7. Ohne Nachwuchs kein Aufschwung

Die Ausbildung des Nachwuchses hat oberste Priorität. Köche und Servicekräfte fördern wir auf jegliche Art und Weise in ihrer Ausbildung und darüber hinaus durch vielfältige Weiterbildungs- und Qualifizierungsangebote.

8

### 8. Köche für ihre Region

Uns ist es auch wichtig, neue Angebote zu machen und Arbeitsplätze zu schaffen, um die Wirtschaftskraft in den Regionen zu stärken.

9

### 9. Verbundenheit

Jeder Koch hat sein eigenes, unverwechselbares Profil – und das soll auch so bleiben. Die Genuss Charta mit allen Punkten steht für unsere Verbundenheit. Regelmäßige Treffen, Events und Aktionen sind die Basis für eine starke Vereinigung, die gemeinsam mehr bewegt.

10

### 10. Einer für alle, alle für einen! – Die Köche als treibende Kraft

Unter dem Dach von „Brandenburg unter Dampf“ demonstrieren die Mitglieder ihre Bedeutung als Wirtschaftsfaktor für die Region, stehen für Qualität und Niveau – auch über die Grenzen Brandenburgs hinaus.

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Alexander Dressel

Der 38-jährige Alexander Dressel begann seine mit höchsten Auszeichnungen gekrönte Karriere im Schwarzwald. Kulinarische Aufenthalte in Italien, unter anderem bei Drei-Sterne-Koch Heinz Beck im Restaurant *La Pergola* in Rom, prägen noch heute den Stil der erlesenen Karte im hauseigenen Gourmetrestaurant *Friedrich Wilhelm*. Durch Interpretation der deutschen Küche auf frische und neue Art entstehen spannende und köstliche Kreationen aus regionalen Produkten mit italienischem Einschlag. Dressel wurde 2004 mit einem *Michelin-Stern* ausgezeichnet; im Jahre 2005 in die Köche-Avantgarde *Jeunes Restaurateurs d'Europe* aufgenommen. Der von der Berliner Meisterköche Jury 2007 zum *Brandenburger Meisterkoch* gekürte Gourmetkoch wartet aktuell u. a. mit 17 Punkten im *Gault Millau*, 3 F im *Feinschmecker* und 4 *Kochmützen* von *Bertelsmann* auf.

## Restaurant Friedrich Wilhelm im Hotel Bayerisches Haus

Unmittelbar vor den Toren Potsdams, märchenhaft im idyllischen Wald, liegt das *Bayrische Haus* – das einzige Fünf-Sterne-Hotel in der Brandenburger Hauptstadt. Preußens König Friedrich Wilhelm IV. schenkte das im bayerischen Blockhausstil erbaute Haus 1847 als Zeugnis der Liebe seiner heimwehkranken, bayerischen Gemahlin Elisabeth. Zu Beginn des Jahres 2007 übernahm Küchenchef Alexander Dressel das inzwischen liebevoll restaurierte *Relais & Chateaux-Hotel* auch als Direktor. Seit 2008 können im kleinen und feinen Wellness- und Beautybereich mit großzügigem Pool, Sauna und Dampfbad Besucher sich bei hochwertigen Behandlungen, Therapien und Massagen sowie medizinischer Betreuung entspannen, Körper, Geist und Seele stärken.

### Restaurant Friedrich Wilhelm im Hotel Bayerisches Haus

Im Wildpark/Elisenweg 2  
14471 Potsdam

0331 55050

[www.bayrisches-haus.de](http://www.bayrisches-haus.de)

Fotos: Agentur Frenkelson



Nachfragen | Fotos | Interviews

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## René Jahnke

Frischling, Hirsch, Wachtel, Wildhase, Fasan und Reh: Klassisch zubereitet unter bestmöglicher Wahrung des Eigengeschmacks der Produkte gelingen Küchenchef René Jahnke und seinem Team bodenständige Menüs, die nicht nur optisch sondern auch geschmacklich auf höchstem Niveau sind. René Jahnke ist erst 26 Jahre alt, hat aber bei diversen Stationen in seiner Karriere bereits sehr viele Erfahrungen sammeln können. Begonnen hat sein Weg im *Hotel Residenz am Motzener See*, in dem Jahnke seine Lehre machte. Anschließend kochte er unter anderem bei Sternekoch Karlheinz Hauser in Hamburg, im *Kempinski Grand Hotel* in St. Moritz oder im mit einem *Michelin-Stern* ausgezeichneten Restaurant *Stüvas*, ebenfalls in St. Moritz. Wieder zurückgekehrt begeistert er nun erneut die Gäste im *Hotel Residenz am Motzener See* und gehört damit zur illustren Runde der Brandenburger Spitzenköche.

## Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See

In der wunderschönen Natur des Seengebiets *Naturpark Dahme* liegt das *Hotel Residenz am Motzener See*. Mit Blick auf unendliche Wälder und direkt am See gelegen bieten sich vielfältige Möglichkeiten, sich zu erholen und die Natur hautnah zu genießen. Das Vier-Sterne-Anwesen ist ganz individuell gestaltet und besticht durch seinen hohen Qualitätsanspruch. Das zeigt sich in vielen liebevoll eingerichteten Zimmern sowie im Gourmetrestaurant *Märkische Stuben*. In Kombination mit zahlreichen Wellness-Angeboten wird der Aufenthalt am Motzener See immer zu einem Erlebnis. Von den Terrassen zum See erstreckt sich der Park, in dem bekannte Künstler ihre Arbeiten ausstellen. Der Skulpturenpark hat bereits internationale Anerkennung erhalten.

## Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See

Töpchiner Str. 4

15749 Mittenwalde/OT Motzen

033769 850

[www.hotel-residenz-motzen.de](http://www.hotel-residenz-motzen.de)

Fotos: Hotel Residenz Am Motzener See



  
*Hotel Residenz*  
AM MOTZENER SEE

Nachfragen | Fotos | Interviews

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Dieter Kobusch

Dieter Kobusch hat eine große Passion dafür, anderen Menschen kulinarische Freuden zu bereiten. So sammelte er nach seiner Ausbildung Erfahrungen in ganz Deutschland und der Schweiz, wie zum Beispiel in Hamburg, Freiburg oder Sankt Moritz. 1997 wurde er Küchenmeister und übernahm nach bestandener Prüfung die Konzeption und die Leitung des neu eröffneten Restaurants im Vier-Sterne-Hotel *Vierseithof* in Luckenwalde. Seitdem feilt er an einer gehobenen, regionalen Küche, die kleine Extravaganzen bietet, doch vor allem dem Eigengeschmack der Produkte vertraut. Seine innovativen Ideen brachten ihm in den letzten Jahren einige Auszeichnungen und Nominierungen ein. So zählt er zu den *Berlin-Brandenburger Meisterköchen*, erhielt zwei *F* von *Der Feinschmecker*, 14 Punkte vom *Gault Millau*, zwei *Kochlöffel* vom *Aral Schlemmer Atlas* und vom *Varta-Tip* drei Sterne. 2005 folgte die Krönung zum *Meisterkoch Brandenburg*. Seit der Eröffnung des *Dämeritz Seehotels* in Berlin-Köpenick 2005 war Dieter Kobusch dort bis 2008 außerdem Küchendirektor.

## Restaurant und Hotel Vierseithof

1782 von einem Tuchfabrikanten in preußischem Barock errichtet lädt der aufwendig renovierte, zu einem Hotel mit anspruchsvoller Gastronomie ausgebauten *Vierseithof* heute seine Gäste zum Entspannen und Genießen ein – in „sicherer“ Entfernung zu den hektischen Regierungsstädten Berlin und Potsdam. Neben den 42 individuell gestalteten Gästezimmern bietet der *Vierseithof* eine moderne Loungebar, ein Restaurant, ein Gewölbeweinkeller, Tagungs- und Veranstaltungsräume, einen kleinen Saunabereich, eine Moonlightbowlingbahn sowie für die Sommermonate einen idyllischen Innenhof. Für die innere Gestaltung des Hauses waren namhafte Künstler verantwortlich. Weit über 100 Kunstwerke findet der Gast auf den Zimmern, Fluren und der angeschlossenen Kunsthalle, in der Liebhaber moderner Kunst Vieles entdecken können.

### Restaurant und Hotel Vierseithof

Haag 20  
14943 Luckenwalde  
03371 62680  
[www.vierseithof.com](http://www.vierseithof.com)

Fotos: HF Berlin-Brandenburg Grundgesetz GmbH



\*\*\*\*VIERSEITHOF

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Peter Krüger

Peter Krüger hat in vielen Küchen Europas gekocht – unter anderem im Schwarzwald, in Österreich, der Schweiz, in Moskau und auf dem *TV-Traumschiff MS Deutschland*. Als Küchenleiter des *Ostseehotels* in Kühlungsborn wurden Krügers Kreationen im *Feinschmecker* mit zwei blauen *F* belohnt. Seit Anfang 2008 kocht der 41-Jährige im Hotel *Gut Klostermühle* in Alt Madlitz und ist verantwortlich für die vier Restaurants *Klostermühle*, *Klosterscheune*, *Zirbelstube* und *Finckenlounge*, die der *Gault Millau* aktuell mit 14 Punkten auszeichnet. Krüger verwendet in seiner Küche ausschließlich Natur- und Bioprodukte, eine Küchenphilosophie, die er auch als *Eurotoque* Chef vertritt. „Gesunde Ernährung macht Spaß und schmeckt“, so Krüger und beweist dies zum Beispiel bei Steckrübensuppe mit Ziegenquark-Praline im Apfelmantel. Eine große Leidenschaft des Küchenchefs ist übrigens Eiscreme, die er raffiniert verfeinert während des gesamten Jahres selbst herstellt.

## Gut Klostermühle

Das Vier-Sterne-Natur-Resort *Gut Klostermühle* – schnelle 60 Minuten von der Hektik Berlins entfernt – bietet ein breites Verwöhnspektrum auf sehr hohem Niveau: Vier Restaurants, mediterran, regional, eines mit österreichischen Spezialitäten und eines bewusst und gesund, lassen keine kulinarischen Wünsche offen. Einzigartig in Brandenburg: Das *BRUNE BALANCE med*. Unter ärztlicher Leitung stehen hier nach neuesten Erkenntnissen der Naturheilkunde und Schulmedizin Prävention und Salutogenese im Mittelpunkt. Das im gleichen Haus beheimatete Wellness-SPA von *Gut Klostermühle*, das den medizinischen Bereich ideal ergänzt, überzeugt mit einer revitalisierenden Welt der Erholung. *Gut Klostermühle* zählt so mit 80 komfortablen, individuell eingerichteten Zimmern und Suiten plus mehreren First Class-Ferienhäusern zu einem der führenden Medical-Resorts in Deutschland.

### Gut Klostermühle

Mühlenstraße 11  
15518 Madlitz-Wilmersdorf OT Alt Madlitz

033607 59290  
[www.gutklostermuehle.com](http://www.gutklostermuehle.com)

Fotos: Gut Klostermühle



GUT KLOSTERMÜHLE  
ALT MADLITZ

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Frank Schreiber

„Die Seelen seiner Gäste streicheln“, will Frank Schreiber, dessen Kreationen auch bei einschlägigen Gastroführern wie *Gault Millau* (16 Punkte) und *Der Feinschmecker* (2 F) große Beachtung finden. Die Karriere des 36-jährigen Küchenchefs vom *Goldenen Hahn* begann klassisch im Berliner *Hilton Hotel*. Schreiber liebt Wettkämpfe, nationale und internationale: Der gemütliche Spitzenkoch ist Deutscher Schupplattenmeister, gewann den *Achenbach-Pokal-Deutschland*, war Mitglied der Jugendnationalmannschaft Deutschlands, errang Weltmeisterschaftstitel beim *Taste of Canada* in Toronto sowie die Silbermedaille beim *Cup of Nations* in Quebec. 2006 wurde Schreiber von der Berliner Meisterköche Jury zum *Brandenburger Meisterkoch* gewählt. So fand er seinen ganz eigenen Stil; jedes seiner Gerichte, ob Spezialitäten aus der Niederlausitz oder Aromenreisen rund um ein Produkt, wird bei Schreiber zum Gemälde, zum visuellen Genuss. Frank Schreiber ist seit 2010 auch Mitglied der *Jeunes Restaurateurs d' Europe*.

## Goldener Hahn

Bereits 1892 wurde der *Goldene Hahn* als Gasthof erbaut – inmitten Finsterwaldes grüner Natur. Der Name erinnert an den glänzenden Zapfhahn, aus dem schon damals reichlich der gelbe Gerstensaft floss. Auch in Vorwendezeiten ein Geheimtipp zählt das Restaurant, in dritter Generation in Familienbesitz, zu den besten Brandenburgs. Übrigens: Hier können Gourmetliebhaber und Genussspezialisten Frank Schreiber bei seiner Arbeit auf die Finger schauen, denn gekocht wird in einer offenen Küche. Doch Familie Schreiber kümmert sich nicht nur um Kulinarisches. Ehefrau Iris Schreiber, Benimmexpertin, unterrichtet regelmäßig Interessierte in der Kunst des feinen Tafelns, so zuletzt auch eine Gruppe von Kindern im Rahmen der Kinder-Uni der FH Lausitz.

**Hotel und Restaurant  
Goldener Hahn**  
Bahnhofstraße 3  
03238 Finsterwalde

03531 2214  
[www.schreiber-cuisine.de](http://www.schreiber-cuisine.de)

Fotos: Goldener Hahn



# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Steffen Schwarz

Viele würden es als Glücksgriff bezeichnen, einige als Zufall, aber alle sind sich einig, dass Steffen Schwarz der Küche im *Fiore* eine besondere Note gegeben hat. Sein handwerkliches Geschick kombiniert er perfekt mit Kreativität und innovativen Ideen, wie saftigen Heilbutt auf Hummerragout oder à la minute geräucherter Reblochon zu gratinierter Auster. Nach seiner Ausbildung zum Koch im *Maritim Hotel* in Magdeburg verbrachte Schwarz ein Jahr im *Wessex Hotel* in Bournemouth in Großbritannien. 2000 ging er zurück nach Deutschland, wo er vorerst im *Parkhotel Adler* im Schwarzwald tätig war. Danach erweiterte er auf dem Kreuzfahrtschiff *MS Arkona* sein Know-how, bevor er 2005 zum Sous-Chef im *Romantik Strandhotel Atlantic* in Bansin auf Usedom avancierte und 2006 erstmals die Position des Küchenchefs übernahm. Der 34-Jährige wurde 2008 sowie 2009 als *Brandenburger Meisterkoch* nominiert und der Restaurantführer *Gault Millau* attestierte Schwarz „Talent sowie sicheres Handwerk“ und belohnte ihn prompt mit 14 Punkten.

## Restaurant Fiore im Hotel Travel Charme Am Jägertor

Zwischen Holländischem Viertel und *Schloss Sanssouci*, mitten in der historischen Altstadt von Potsdam, liegt das Hotel *Travel Charme Am Jägertor*. 62 Zimmer und zwei Banketträume hat das feine 4-Sterne-Hotel. Darüber hinaus beherbergt es das Restaurant *Fiore*. Zuständig für die à la carte-Küche bietet es kulinarische Köstlichkeiten für anspruchsvolle Genießer sowie auf das nahegelegene Hans-Otto-Theater abgestimmte Theatermenüs. Ideal ergänzt wird das Angebot durch eine erlesene Weinkarte. Ein besonderes Highlight: Jeden Mittag bittet Chefkoch Steffen Schwarz zum *Gourmet-Quickie*, einem täglich wechselnden Business-Lunch. 14 *Gault Millau*-Punkte in 30 Minuten, verspricht der Küchenchef.

**Restaurant Fiore**  
**im Hotel Travel Charme Am Jägertor**  
Hegelallee 11  
14467 Potsdam  
  
0331 2011100  
[www.travelcharme.com/jaegertor](http://www.travelcharme.com/jaegertor)

Fotos: Travel Charme Hotel



**TRAVEL CHARME**

\*\*\*\*

Am Jägertor  
Potsdam

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Steffen Specker

Die Liebe zog ihn nach Potsdam. Steffen Specker begann seine Ausbildung zum Koch im *Hotel zur Post* in Bad Wiessee und verdiente unter Sternekoch Bobby Bräuer erste Meriten im *Königshof* in München. Nach seinem Wechsel nach Berlin zeigte er zunächst im Feinschmeckerrestaurant des Hotels *Adlon* sein Können, dann als Junior Sous-Chef bei Karl-Heinz Hauser auf dem *Süllberg*. Dort begegnete er Tina Specker und folgte ihr in *Speckers Ratswaage* nach Potsdam, wo er ab 2003 als Küchenchef für eine feine regionale Küche verantwortlich zeichnete und auf Anhieb 15 Punkte im *Gault Millau* erkochte. Der 34-Jährige in *Speckers Landhaus* kauft bei Bauern und Fischern der Umgebung ein und bietet von gebratenem Hering mit Bratkartoffeln bis zu Parfait von der Stopfleber an Quittenkompott ein breites Programm, für das ihn die Jury der Berliner Meisterköche von Berlin-Partner 2008 zum *Brandenburger Meisterkoch* kürte.

## Speckers Landhaus

Mit *Speckers Landhaus* haben sich Gottfried Specker, seine Tochter Tina und Schwiegersohn Steffen im ehemaligen Traditionslokal *Garde Ulanen* einen lang gehegten Traum erfüllt. In dem 1893 erbauten Gebäude entstand ein légères, gemütliches Restaurant für die ganze Familie, in dem auch anspruchsvolle Feinschmecker in einem entspannten Ambiente speisen können. Es gibt eine abwechslungsreiche Mittagskarte und am Abend kann der Gast zwischen rustikalen Gerichten und dem großen Feinschmeckermenü wählen. Steffen Specker sorgt für die Gaumenfreuden und Sommelière Tina Specker reicht nicht nur den passenden Wein zu jedem Gang, sie sorgt mit sehr viel Kreativität für eine warme Wohlfühlatmosphäre: eine „Oase der Ruhe“ voller Gemütlichkeit für Gourmets und Genießer im Herzen von Potsdam.

### Speckers Landhaus

Jägerallee 13  
14469 Potsdam

0331 2804311  
[www.speckers.de](http://www.speckers.de)

Fotos: Götz Schleser / p3pr



SPECKERS  
LANDHAUS

Nachfragen | Fotos | Interviews

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Maik Vogt

Nach Stationen – unter anderem im *Bayrischen Hof* München, im *Schweizerhof* Berlin und im *Royal und Spa Sofitel Seefeld* in Tirol sowie im *Weissgold* am Salzufer übernahm Maik Vogt 2009 den Posten als Küchenchef in der *SeeLodge*. Intensive Aromen und eine außergewöhnliche Kombination erlesener Zutaten zeichnen seinen Stil aus und machen jedes Gericht zu einem kulinarischen Meisterwerk. Der gemeinsam mit seinem Team entwickelte Lodge-Stil kombiniert traditionelle und landestypische Speisen mit Rezepten der Partner-Lodges in Kanada, Afrika und Australien zu einmaligen kulinarischen Kreationen. Besonderes Highlight ist das *Hakengeld* – selbst gefangene Fische werden gegen ein kleines Entgelt frisch zubereitet.

## SeeLodge im Wald- und Seegut Kremmen

Die *SeeLodge* ist ein kleines Paradies in der unberührten Natur in Kremmen und doch nur 35 Minuten von der City Berlins entfernt. Das Haupthaus ist auf 64 Pfählen in den See gebaut – einmalig in Deutschland! Ein mächtiger offener Feldsteinkamin bildet den Mittelpunkt des gemütlichen Gastraumes, in dem 80 Gäste Platz finden. Im Sommer können weitere 100 Besucher auf der großen Holzterrasse den Blick auf den Kremmener See genießen. Die gastronomische Verantwortung liegt in den Händen der *Optimah! Catering GmbH* mit Gastgeber Michael Hendrich und Küchenchef Maik Vogt.

**SeeLodge**  
**im Wald- und Seegut Kremmen**  
Zum See 4a  
16766 Kremmen  
  
033055 22080  
[www.seelodge.de](http://www.seelodge.de)

Fotos: SeeLodge Betreibergesellschaft



  
**seeLodge**  
Restaurant · Hotel · Seebrücke

Nachfragen | Fotos | Interviews

# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Torsten Voigt

Der Erfurter Torsten Voigt arbeitete nach seiner Ausbildung national wie international. So kochte er unter anderem zusammen mit Berlins einzigem Zwei-Sterne-Koch Christian Lohse sowie bei Sternekoch Dieter Kaufmann im Hotel *Zur Traube*. Unter seiner Leitung eröffnete 2005 das *Buddenbrooks Restaurant* in Travemünde, wo er seinen eigenen Stil erstmals erfolgreich unter Beweis stellte und bereits im ersten Jahr seinen ersten *Michelin*-Stern erkochte. Seit Herbst 2008 zeichnet der 38-Jährige zur Freude der Gäste und Kritiker für die Küche des *Windspiel* verantwortlich und räumte auch hier auf Anhieb zahlreiche Auszeichnungen ab: Bereits nach wenigen Monaten erhielt er einen Stern im Guide *Michelin*, 16 Punkte im *Gault Millau*, 3 F im *Feinschmecker* und wurde zudem 2009 zum *Brandenburger Meisterkoch* gekürt. Die Grande Cuisine Classique kombiniert Torsten Voigt mit den leichten Aromen der mediterranen Küche.

## Restaurant Windspiel im Hotel Schloss Hubertushöhe

Das Hotel *Schloss Hubertushöhe* liegt inmitten einer rund fünf Hektar großen Parkanlage mit Jahrhunderte altem Baumbestand und besteht aus Jagdschloss, Seeresidenz und Kutscherhaus. Mit fünf *Michelin-Sternen* dekoriert zählt es zu den exklusivsten Tagungshotels Deutschlands. Auch politische Empfänge, Treffen von Künstlern und Stars aus dem Showbusiness und der Filmindustrie finden hier regelmäßig statt. Neben dem Wellnessbereich bietet auch die direkte Lage am Scharmützelsee Möglichkeiten zur Erholung und Entspannung. Für das leibliche Wohl sorgt das Gourmetrestaurant *Windspiel*, perfekt ergänzt durch einen Weinkeller, der mit seiner Auswahl und Qualität für jeden Geschmack den passenden Tropfen bereithält.

**Restaurant Windspiel  
im Hotel Schloss Hubertushöhe**  
Robert-Koch-Straße 1  
15859 Storkow  
033678 430  
[www.hubertushoehe.de](http://www.hubertushoehe.de)

Fotos: Hotel Schloss Hubertushöhe GmbH



# BRANDENBURG UNTER DAMPF

## Michael Wiesner

Mit der Übernahme des Postens als Chefkoch kehrte Michael Wiesner nun wieder in seine Geburtsort zurück. Für seine Ausbildung zum Koch verließ er seine Heimatstadt Brandenburg an der Havel, um in der *Rebstock-Stube* in Denzlingen bei Freiburg zu lernen. Danach arbeitete er in unterschiedlichen Restaurants in Freiburg, unter anderem im Restaurant *Enoteca* und zuletzt im *Drexlers*. Schon hier zeigte sich sein Anspruch, regionale, frische Produkte zu verwenden, ihren Geschmack mit eleganten Kreationen unverfälscht auf den Teller zu bringen. Wiesner kocht mit Ware aus der Region: Fisch und Flusskrebse aus der Havel und der nahe gelegenen Teichwirtschaft, Wild aus den umliegenden Wäldern. Seine Kreationen bekannter Klassiker wirken dabei stets leicht und modern und lassen doch nie den ganz eigenen Kick vermissen, mit dem der 25-Jährige bereits kurz nach seinem Start Gastrokritiker der Region verblüffte.

## Restaurant Am Humboldthain

In dem kleinen, wunderschön restaurierten Barockhaus inmitten der historischen Altstadt von Brandenburg an der Havel verbirgt sich ein kulinarisches Kleinod. Martina Marx und ihr Team möchten, dass die Gäste im *Restaurant Am Humboldthain* feine Esskultur entspannt genießen. Einen Steinwurf von der Havel entfernt präsentiert Chefkoch Michael Wiesner regionale Gerichte, mit hohem kulinarischem Anspruch kreiert, passend zum angenehmen Ambiente und dem persönlichen Service. So geht das Konzept auf, perfekt ergänzt durch den nachmittäglichen Cafébetrieb und der Möglichkeit, auch ohne etwas zu essen in dem kleinen, gemütlichen Restaurant eine Flasche Wein zu genießen.

**Restaurant Am Humboldthain**  
Plauer Straße 1  
14770 Brandenburg an der Havel  
03381 334767  
[www.am-humboldthain.de](http://www.am-humboldthain.de)

Foto: A.Mühle zebragrün



Foto: A.Mühle zebragrün



Foto: Garcon24.de



*Am Humboldthain*  
• Restaurant & Café •