

Pressemitteilung

## Märkische Gaumenfreuden aus Meisterhand

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

**21. Juni 2011** – Mit der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ zeigt sich die Mark von Ihrer besten kulinarischen Seite. Sieben der besten Köche Brandenburgs demonstrieren auf der Schaubühne des Kronguts Bornstedt ihre Kochkünste und laden zu einer kulinarischen Reise durch die Mark Brandenburg und ihre Nachbarn ein. Am 29. Juni begrüßt Gastgeber **Matthias Platzeck** Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft, um gemeinsam mit der Landesregierung zum 12. Mal den Brandenburgischen Sommerabend zu feiern.

Das Motto des Abends lautet „Brandenburg – facettenreich und weltoffen“. 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 **Roy Augustin**, Vorstandsvorsitzender der Köche-Initiative.

Sämtliche Rezepte finden sich im eigens für den Brandenburger Sommerabend zusammengestellten Kochbuch, mit dessen Hilfe die fantastischen Köstlichkeiten des Abends zu Hause nachgekocht werden können. Wer Lust auf mehr Meisterköche-Küche hat, findet hier außerdem detaillierte Porträts der Köche und ihrer Restaurants.

Am Brandenburgischen Sommerabend nehmen teil:

**René Jahnke** – Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz, Motzen

**Dieter Kobusch** – Restaurant VIER im Hotel Vierseithof, Luckenwalde

**Peter Krüger** – Restaurant Klostermühle im Gut Klostermühle, Alt Madlitz

**Stefan Malotki** – DämeritzSeehotel GmbH

**Christian Haferkorn** – SeeLodge, Kremmen

**Steffen Specker** – Speckers Landhaus, Potsdam

**Steffen Schwarz** – Dorint Hotel Sanssouci Berlin-Potsdam, Potsdam

**Nachfragen | Fotos | Interviews**

P3PR Gesa Noormann | Kaiserdamm 99 | D-14057 Berlin  
Telefon: 030-330 99 86 88 | Fax: 030-330 99 86 89 | E-Mail: [schlag@p3pr.de](mailto:schlag@p3pr.de)