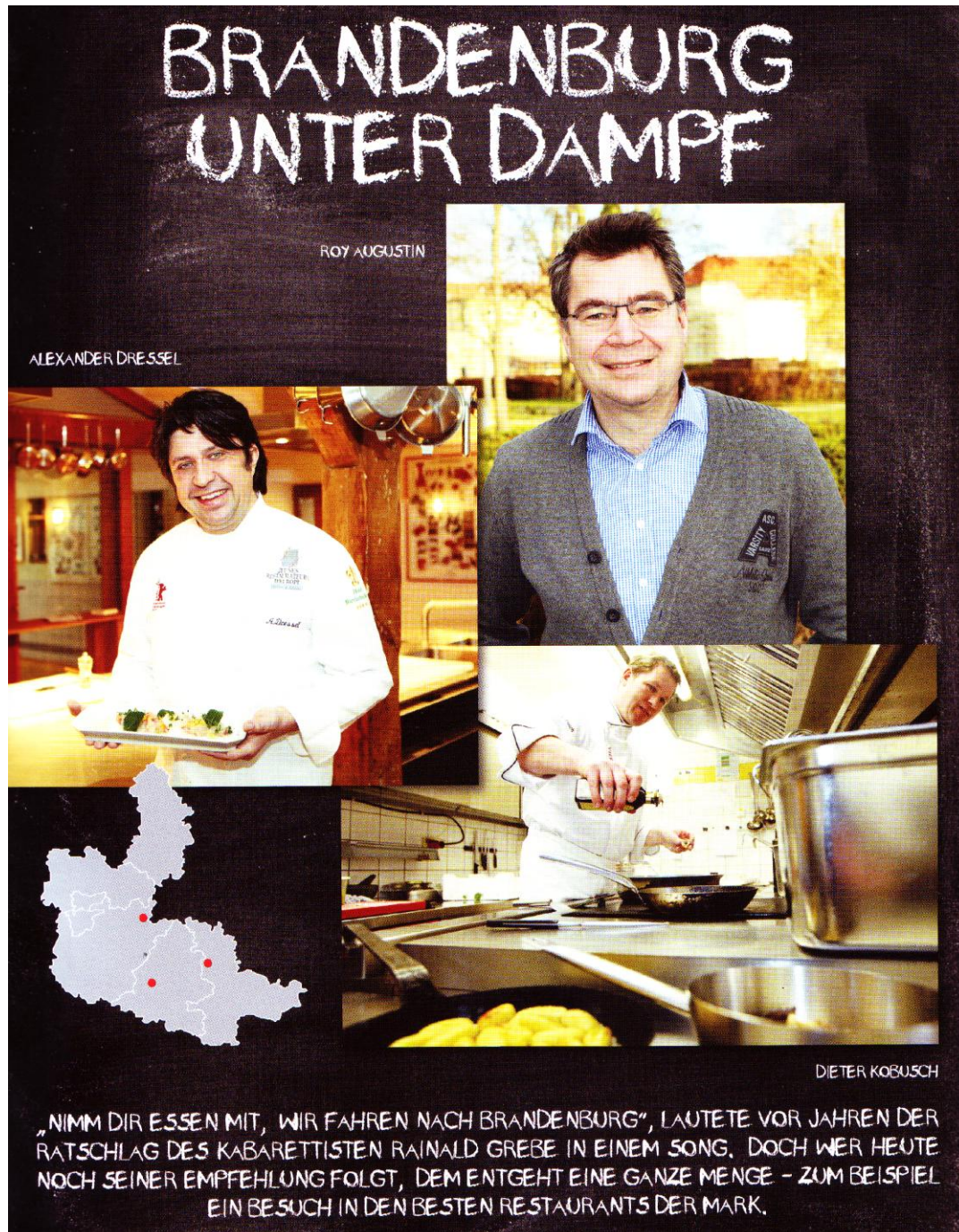


sans souci –

Das Magazin der Mittelbrandenburgischen Sparkasse

März 2012

Auflage: 12.000



BRANDENBURG  
UNTER DAMPF

ROY AUGUSTIN

ALEXANDER DRESSSEL

DIETER KOBUSCH

„NIMM DIR ESSEN MIT, WIR FAHREN NACH BRANDENBURG“, LAUTETE VOR JAHREN DER RATSCHLAG DES KABARETTISTEN RAINALD GREBE IN EINEM SONG. DOCH WER HEUTE NOCH SEINER EMPFEHLUNG FOLGT, DEM ENTGEHT EINE GANZE MENGE - ZUM BEISPIEL EIN BESUCH IN DEN BESTEN RESTAURANTS DER MARK.

The cover features a dark background with the title 'BRANDENBURG UNTER DAMPF' in white, chalk-like font. It includes three photographs: Roy Augustin in a grey cardigan, Alexander Dressel in a white chef's coat holding a plate, and Dieter Kobusch in a kitchen pouring oil. A map of Brandenburg is also present.

Bei den Mitgliedern des Vereins der Brandenburger Spitzenköche dreht sich alles ums Genießen. Im Sinne einer gemeinsamen Genuss-Charta haben sie sich verpflichtet, die kulinarischen Traditionen Brandenburgs zu wahren. Unter Beibehaltung höchster Frische- und Qualitätsstandards versuchen alle, ihre Produkte möglichst vor der eigenen Haustür einzukaufen. Auch das Engagement für den beruflichen Nachwuchs kommt bei der Vereinsarbeit nicht zu kurz. Dass viele Köche den Brei nicht zwangsläufig verderben und auch die Verteilung übers ganze Bundesland hinweg kein Hindernis sein muss, beweist Brandenburgs Küchenelite auf gemeinsamen Kochveranstaltungen. So treffen sie sich regelmäßig bei „Brandenburg unter Dampf“, um gemeinsam Kochideen auszuprobieren, Events zu organisieren oder sich untereinander mit Tipps auszuhelfen. Das ungewöhnliche Netzwerk hat großen Anteil daran, dass internationale Gourmet-Bibeln die Mark längst nicht mehr als kulinarisches Brachland abkanzeln.



### Mit Leib und Seele genießen

Aus dem Restaurant „Märkische Stuben“ in der Hotel Residenz am Motzener See dringen ungewöhnliche Geräusche. „Wir bauen um, die Holzvertäfelung muss raus“, erklärt Roy Augustin. „Das Ambiente soll mehr zum Stil unserer Küche passen. Schließlich wollen wir eine jüngere Generation an die gehobene Gastronomie heranführen“, sagt der Hoteldirektor. Mit seinem Vereinskollegen René Jahnke hat er dafür den richtigen Küchenchef im Haus. Der 28-Jährige ist nach verschiedenen Stationen im In- und Ausland an den Ort seiner Ausbildung zurückgekehrt. Er begeistert seine Gäste, zu denen auch viele Mitglieder des benachbarten Golfclubs gehören, gern mit bodenständigen Köstlichkeiten wie Ruppiner Lamm oder Havelländer Apfelschwein. „Noch vor einigen Jahren lebten Häuser wie unseres zu 90 Prozent von Berlinern und Touristen“, erklärt Augustin. „Das hat sich glücklicherweise geändert. Heute kommen viele Gäste aus der Region.“ Eine Entwicklung, die ihm wichtiger ist als eine noch höhere Bewertung durch die Restauranttester. „Sterne sind was

Tolles, aber man muss auch die wirtschaftlichen Konsequenzen bewältigen können und genug Gourmet-Gäste haben. Die Luft in dieser Liga ist sehr dünn.“ Mit ihren genussvoll in Szene gesetzten Lebensmitteln aus der Region liegen die Motzener jedenfalls schon perfekt im aktuellen Trend der Spitzengastronomie.

### Sterneküche im Wildpark

Alexander Dressel ist einer der beiden Köche Brandenburgs, die bereits über einen Michelin-Stern verfügen. Die erlesene Karte seines Restaurants „Friedrich Wilhelm“ im Potsdamer Hotel „Bayrisches Haus“ ist von frischen Interpretationen der hiesigen Küche mit italienischen Nuancen geprägt. „Beim Kochen geht es vor allem darum, was einem selber Spaß macht“, sagt Dressel. „Mein Vater hat immer versucht, mir

handwerkliche Fähigkeiten beizubringen. Aber gegen die Faszination der Küche meiner Großmutter, die auf dem Land lebte, kam er nicht an. In jeder Schublade steckte da ein Geheimnis. Deshalb wollte ich schon mit sechs Jahren Koch werden“, erzählt der gebürtige Berliner, während er kunstvoll ein Carpaccio vom Wolfsbarsch mit weißer Tomatenmousse und Langostino in Pernod-Sahne zubereitet. Seine Lust am Entdecken hat sich der Vater von drei Kindern bis heute erhalten. Sie gilt jetzt vor allem spannenden Rezeptideen oder interessanten Lieferanten aus der Region. „Brandenburg ist ein Agrarland, es gibt viele gute Produkte. Aber es ist nicht immer so einfach, die richtigen in der nötigen Quantität aufzuspüren. Dabei ist der Verein eine große Hilfe.“

### Extravaganzen in Luckenwalde

Auch für Dieter Kobusch war schon sehr früh klar, dass seine große Passion darin liegt, anderen Menschen kulinarische Freuden zu bereiten. Mit 15 Punkten vom Restaurantführer

Gault Millau gehört sein Restaurant „Vier“ im Hotel „Vierseithof Luckenwalde“ aktuell zur Top 5 Brandenburgs.

In dem aufwendig renovierten Barockgebäude bietet er gehobene regionale Küche mit vielen kleinen Überraschungen. „Gut 90 Prozent sind frische einheimische Produkte und viele fast vergessene Sachen wie Schwarzwurzel oder Hülsenfrüchte“, fasst er seinen Stil in wenigen Worten zusammen. Auch traditionelle Garmethoden wie Schmoren stehen bei Kobusch hoch im Kurs. Kombiniert wird seine Karte regelmäßig mit „exotischen Ausrutschern“ wie Jakobsmuscheln mit Früchten und Zitronengras oder dem bereits legendären Brandenburger Sushi. Der Meisterkoch vertritt den sympathischen Standpunkt, dass es „halt auch mal nicht gibt, was es eben gerade nicht gibt“. „Nehmen wir den Zander“, erklärt er. „So viel Zander, wie benötigt wird, kann hier gar nicht gefangen werden. Immerhin dauert es etwa fünf Jahre bis so ein Fisch groß ist. Bevor ich auf einen gezüchteten Zander ausweiche, koche ich dann lieber etwas anderes.“



### Dinner für Friedrich

Als Beitrag zum Themenjahr „Friedrich 300“ plant der Verein im September in der Orangerie des Parks Sanssouci ein historisches Dinner für mehr als 300 Gäste. Zuvor wird am 31. März zum dritten Mal feierlich das „Märkische Gaumengold“ verliehen. Auf den Preisträger darf man gespannt sein. Genau wie auf das erstklassige Menü, das an diesem Abend den Gästen in der „Seelodge“ in Kremmen serviert wird. ●



#### INFOS

Informationen, Angebote, Rezepte, Termine des Vereins „Brandenburg unter Dampf“:

→ [www.brandenburg-unter-dampf.de](http://www.brandenburg-unter-dampf.de)