

gastroinfoportal.de

02.04.2012

<http://www.gastroinfoportal.de/24356-Y29udGVudF9pZD01MzM3NDgyNSZzdWJqZWNOX2lkPTI0NTY3-/home/24504/24567/>

deutsch » Food

Brandenburg unter Dampf in der Seelodge Kremmen

News vom 02.04.2012 | Rubrik: **Konzepte** | Kommentare:



Bewertung: ★★★★★



Berlin/Kremmen. Kleinere Portionen und mehr Vielfalt ist die Devise - so zeigten sechs Köche der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ ihr kulinarisches Können - dieses Mal in der Seelodge - bei Gastgeber Küchenchefs René Donat. Er ist einer der Spitzenköche, die sich im Netzwerk für gute Brandenburger Küche einsetzen. In der Seelodge kocht er seit zwei Jahren. Die SeeLodge ist - wunderschön im Wald- und Seegut Kremmen gelegen - auf 64 Pfählen in den See

gebaut. Die Küche der SeeLodge ist ländlich, Brandenburg-typisch und regelmäßig wechselnd. „Die Gerichte sollen schmecken. Essen mit kleinen Portionen auf großen Tellern gibt es bei uns nicht.“ Nur frische Produkte von ausgesuchten Produzenten aus der Region kommen auf den Teller, so Donat.

Die Spitzenköche zeigten diesmal ihr kulinarisches Können an zwei verschiedenen Gerichten, ob Vorspeise und warmer Gang oder Hauptspeise und Dessert. Im Mittelpunkt standen Ruppiner Lamm und Linumer Wiesenkalb, hochwertige Produkte aus der Region, die René Donat, Peter Krüger, Stephan Malotki, Steffen Specker und Steffen Schwarz mit der ihnen eigenen Liebe zu den Traditionen der Mark zubereiteten und anboten.

Die nächste Veranstaltung von "Brandenburg unter Dampf" wird ein 8-Gänge-Gourmet-Menü nach historischem Vorbild sein, welches anlässlich des 300. Geburtstags von Friedrich II. in der Orangerie im Park des Schlosses Sanssouci serviert werden wird: 08. September 2012.

Bestellungen über [reservierung\(at\)brandenburg-unter-dampf.de](mailto:reservierung(at)brandenburg-unter-dampf.de) oder telefonisch unter 0331 2749033.

Seelodge Zum See 4a, 16766 Kremmen, Tel. 033 055 220 80, tgl. 12-22Uhr, sonntags ab 10 Uhr.
www.seelodge.de

mp, RbB