

Genießen & mehr  
Frühjahr 2012  
Auflage: 118.000



## Meisterkoch aus der Niederlausitz

„Wir sind die Sänger von Finsterwalde, wir leben und sterben für den Gesang“, lautet die bekannteste Liedzeile über die einzige Sängerstadt Deutschlands. In der rund 18.000 Einwohnern zählenden Kleinstadt im Elbe-Elster-Land im Süden von Brandenburg kocht Frank Schreiber in seinem Gourmettempel „Goldener Hahn“. Dabei nimmt er den Begriff „Kochkunst“ wörtlich.

Bereits 2006 wurde Frank Schreiber von der Berliner Meisterköche-Jury zum „Brandenburger Meisterkoch“ gewählt. Er ist Mitinitiator der Köcheaktion „Brandenburg unter Dampf“ und seit 2010 Mitglied der Jeunes Restaurateurs d' Europe. Sein „Goldener Hahn“ hat Geschichte geschrieben: 1882 als Gasthof gegründet und heute in der dritten Generation in Familienbesitz, zählt er zu den besten Restaurants des Landes und ist ein Beweis dafür, dass Brandenburg mehr zu bieten hat als Buletten, Kartoffelsuppe und Havelzander.

*Kochkunst für alle Sinne*  
Besucht man den „Goldenen Hahn“, trifft man Frank Schreiber immer in seinem

„Küchenatelier“, wie er die offene Küche liebevoll nennt, denn er schätzt und braucht die Nähe zu seinen Gästen. Der Küchenchef sagt von sich selbst: „Kochen ist meine Passion, und ich möchte mit meinen Kreationen die Seele meiner Gäste streicheln.“ Dabei kocht er mit Engagement und großer Hingabe. „Er richtet kunstfertig an und würzt perfekt“, so die einhellige Meinung namhafter Gastro-Experten. Er kocht mit Fantasie und viel Liebe und stellt die Menüs kreativ zusammen. „Kochen ist Kunst – Kunst für alle Sinne“ lautet das Motto seiner Küche. Entsprechend kombiniert er regionale Gerichte mit der französischen Küche und verwendet saisonale und Brandenburger Produkte sowie Spezialitäten aus der

Niederlausitz. Formvollendet türmt und schichtet der Maitre seine Kreationen, setzt Farbakzente und krönt sein jeweiliges Werk durch die Verwendung unverfälschter regionaler Produkte. Seine Heimat kennzeichnen Kiefernwälder, großflächige Wiesen und Felder, kleine Flussläufe, Badeseen und viele landestypische Dörfer. Daraus entwickelt er immer wieder Gerichte, die seinem Ruf gerecht werden, z. B. „Bobalis“, Büffelmozzarella mit Tomatenchutney und Wildkräutersalat, Kaiserschotensuppe mit geschäumtem Meerrettich, Rindercarpaccio und Schnittknoblauch oder Gebräunter Schweinebauch mit Schwarzbierjus, Sauerkraut, Romanesco und Blutwurst-Leinsaat-Crepé. Zu den Speisen werden ausgesuchte



### Räucheraal-Plins auf Apfeligurkensalat (für 4 Personen)

#### Räucheraal-Plins

**Plinsteig** (Plinse sind Pfannkuchen): 70 g Mehl, 125 ml Milch, Salz, 2 Eier, Öl zum Braten

**Fischfarce:** 100 g Fischfilet, z. B. Zander, 100 ml Sahne, 1 Eiweiß, 1 TL Meerrettich, 1 TL fein geschnittener Dill, Salz, Pfeffer

**Räucheraal im Plinsmantel:** 1 Plins, 50 g Fischfarce, ½ Räucheraal

**Apfel-Gurkensalat:** ¼ Salatgurke, ½ Apfel, ½ TL fein gehackter Dill, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zucker, ½ TL Essig, ½ TL Öl

**Salatspitzen:** verschiedene Blattsalate und Wildkräuter (Giersch, Schafgarbe, Spitzwegerich, Shisokresse, Borretschblüten), 50 ml Tomatenssig, 50 ml Fläminger Rapsöl (sehr nussig), 100 ml Gurkenöl, 1 EL Senf (Bautzner Senf, mittelscharf), 1 EL Rapshonig

**Räucheraal-Plins:** Alle Zutaten vermischen und fein mixen. In einer leicht mit Öl bepinselten Pfanne dünne Plinse backen.

**Fischfarce:** Fischfilet leicht anfrieren, dann mit Sahne, Eiweiß, Dill, Meerrettich, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine glattmixen. Bis zur weiteren Verwendung kühlstellen.

**Räucheraal im Plinsmantel:** Die Räucheraalfilets auslösen, indem man die Haut entfernt und die Filets vorsichtig vom Knochen löst. Die Plinse in gleichmäßige Rechtecke schneiden und auf Klarsichtfolie legen, sehr dünn mit Fischfarce bestreichen und die Räucheraalfilets auflegen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie zu gleichmäßigen Rollen formen und im Ofen bei 70°C etwa 30 Min. garen. Leicht auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

**Apfel-Gurkensalat:** Salatgurke und Apfel schälen. Beide jeweils zu kleinen Würfeln schneiden. Salzen, pfeffern und zuckern und mit Essig, Dill und Öl vollenden. Nochmals abschmecken.

**Salatspitzen:** Alle Zutaten für die Vinaigrette mixen und die Salatspitzen damit marinieren.

Weine kredenzt – auch im lauschigen Weingarten im Innenhof des Restaurants.

Der Begriff „regional“ ist für ihn stets erste Wahl, z. B. auch, wenn er mit seinem Küchenteam das Catering bei der Eröffnungsgala der Berlinale mitbestreitet. Auch dann tischte er den Stars und Sternchen Regionales auf, allerdings mit einem weltläufigem Flair, z. B. Quark mit Leinöl, das er zur Vorspeise „Niederlausitzer Kräuterquark-Mousseörtchen mit Gurken-Chutney und Leinölkieselsteinen“ abwandelt.

#### Sein Handwerk gelernt

Sein Mut zur Würze und die Treffsicherheit bei der Kombination von Aromen finden auch bei einschlägigen Gastronomieführern

große Beachtung. Seine Karriere begann Frank Schreiber dabei klassisch im Berliner Hilton Hotel. Er gewann den Achenbach-Pokal-Deutschland, war Mitglied der Köche-Jugendnationalmannschaft, errang den Weltmeistertitel beim „Taste of Canada“ in Toronto, die Silbermedaille beim „Cup of Nations“ in Quebec und Bronze bei der „World Individual Cooking Championship“ in Australien. Zu seinen Vorbildern zählen u. a. die Meisterköche Auguste Escoffier, Alain Ducasse, Eckart Witzigmann und Dieter Müller. Am meisten schätzt er aber seine Lehrmeisterin Thea Nothnagel aus Berlin.

Ob für Kochkurse, Degustationsmenüs, Barbucos im idyllischen Innenhof seines Res-

taurants, Lesungen oder Seminare in der Kunst des feinen Tafelns von Ehefrau Iris Schreiber – die Reise in die Lausitz lohnt sich. Wem der Rückweg zu weit ist, kann auch in einem der teilweise extravagant ausgestatteten Zimmer übernachten. Fazit: Der Meisterkoch aus Finsterwalde lebt und arbeitet für den guten Geschmack – und hat so manche Seele der Gäste schon mit kulinarischen Kreationen gestreichelt. **dmp**

#### Goldener Hahn

Hotel und Restaurant mit Vinothek und Catering  
Bahnhofstraße 3 • 03238 Finsterwalde  
Tel. (03531) 22 14 • info@goldenerhahn.com  
www.schreiber-cuisine.de • www.goldenerhahn.com  
Öffnungszeiten: Di.-Sa. mittags ab 12, abends ab 17 Uhr,  
Mo. und So. Ruhetag

## BRANDENBURG UNTER DAMPF

