

Michael-polster.de

05.04.2012

<http://www.michael-polster.de/2012/04/seelodge-kremmen-kulinarik-auf-pfaehlen/>

Seelodge Kremmen – Brandenburger Kulinarik auf Pfählen

 2. April 2012

 Kommentare  Einen Kommentar schreiben



Küchenchefs René Donat, kocht er seit zwei Jahren in der Seelodge in Kremmen und als Mitglied im Netzwerk "Brandenburg unter Dampf", war am Wochenende Gastgeber für einen kulinarischen Event der Aktion "Brandenburg unter Dampf". Sechs Spitzenköche zeigten ihr kulinarisches Können an zwei verschiedenen Gerichten. Im Mittelpunkt der kalten und warmen Köstlichkeiten standen Ruppiner Lamm und Linumer Wiesenkalb, hochwertige Produkte aus der Region, die René Donat, Peter

Krüger, Stephan Malotki, Steffen Specker und Steffen Schwarz zubereiteten. In „Brandenburg unter Dampf“ bündeln Köche, Restaurants und Hotels aus der Mark ihre Kreativität und Kompetenz und bürgen mit diesem einmaligen kulinarischen Netzwerk für hochwertige und vielfältige Genüsse.

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. Das Lodge-Restaurant bietet den anspruchsvollen Gästen nicht nur Gerichte und wechselnde Spezialitäten aus der Region, sondern auch einen unvergesslichen Blick durch die großen Terrassenfenster auf den See. Diesmal konnte der Gast von Kochblock zu Kochblock gehen und von den zwölf Gängen ganz nach individuellem Zeitplan kosten & probieren. Es war ein "kulinarischer Schlendrian" der besonderen Art und er mundete vorzüglich! Dank den Meisterköchen.

