

ahgz.de


10.04.2012

<http://www.ahgz.de/kueche-und-mehr/brandenburg-unter-dampf,200012195008.html>

Köche-Initiative

Brandenburg unter Dampf

10. April 2012

von  [Hans-Dieter Schaaf](#)

KREMMEN. Kleinere Portionen und mehr Vielfalt war die Devise beim Kochevent „Brandenburg unter Dampf“, das diesmal in der Seelodge in Kremmen stattfand. Sechs Brandenburger **Spitzenköche** demonstrierten ihr kulinarisches Können mit jeweils zwei Gerichten: Vorspeise und warmer Gang oder Hauptspeise und Dessert.





+ Kämpfen gemeinsam: (von links) Steffen Specker, Peter Krüger, René Jahnke, Steffen Schwarz, René Donat, Stephan Malotki Foto: Hans-Dieter Schaaf

So kreierten die Kochkünstler zum Brandenburger Frühlingserwachen am Kremmener See ein einzigartiges 12-Gänge-Menü. Im Mittelpunkt der kalten und warmen Köstlichkeiten standen hochwertige **Produkte** aus der **Region** wie Ruppiner Lamm und Linumer Wiesenkalb, die René Donat, René Jahnke, **Peter Krüger**, Stephan Malotki, Steffen Specker und **Steffen Schwarz** mit der ihnen eigenen Liebe zu den Traditionen der Mark zubereiteten.

Passend zum Ambiente der Seelodge, im Landhausstil auf 64 Pfählen in den See gebaut und von scheinbar unberührter Natur umgeben, gingen die 150 Gäste von Kochblock zu Kochblock, um hier und dort je nach Appetit und Zeit von den zwölf Gerichten zu probieren. „Wir haben jeder unseren eigenen Stil, aber gemeinsam für **Brandenburg** zu kochen, bedeutet für uns Spaß und Freude, denn wir präsentieren gern unsere kulinarischen Ideen“, so René Jahnke vom Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See.

„Brandenburg unter Dampf“ ist das Netzwerk der besten Köche Brandenburgs. Der **Initiative** gehören derzeit neun Küchenchefs aus verschiedenen Restaurants und Hotels des Landes an, die mit ihrer Kreativität und Kompetenz für hochwertige und vielfältige Genüsse bürgen. Mit ihrem Engagement wollen die Köche die Entwicklung der Region und den Tourismus des Landes fördern.

 **Themenalarm**  **Kommentieren**  **Drucken**

Lesen Sie hierzu auch folgende Artikel:

Konzepte: Orangerie in Schloss Lübbenau erhält bodenständige Küche (10.04.2012)

Berlinale: Kulinarisches Kino unter dem Motto "Trust in Taste" (09.02.2012)

Neueröffnung: Possmann öffnet Kelterrestaurant (10.04.2012)

Brandenburg Thermenhotel feiert Richtfest (06.04.2012)

Technik: Käfig-Eier leicht entlarven (05.04.2012)

Spargelsaison: Startschuss für die weißen Stangen (05.04.2012)