

AHGZ

13. April 2012

Auflage: 19.762

► **Brandenburg**

Unter Dampf gekocht

Brandenburger Köcheinitiative setzt auf Vielfalt

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. So kreierten die Kochkünstler zum Brandenburger Frühlingserwachen am Kremmener See ein exklusives 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 von den zwölf Gerichten zu probieren. „Wir haben jeder unseren eigenen Stil, aber gemeinsam für Brandenburg zu kochen, bedeutet für uns Spaß und Freude“, so



Bei der Arbeit: René Jahnke, Küchenchef Hotel Residenz Foto: Hans-Dieter Schaaf

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 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.

Hans-Dieter Schaaf