

Berlin Brandenburg gastlich

November 2013

Auflage: 7.500

REGIONAL BERLIN / BRANDENBURG

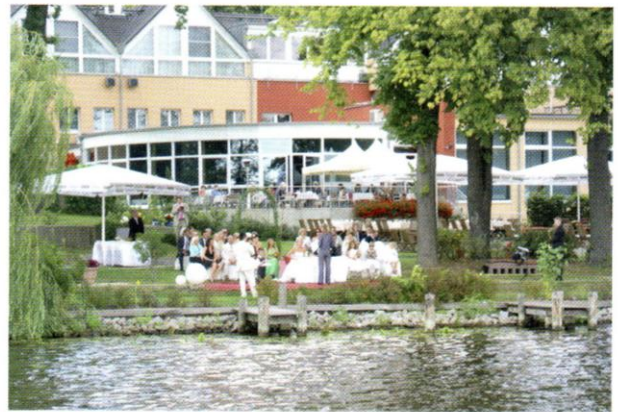
Gourmetküche mit Heimatgeschmack

Gerade noch im Berliner Stadtgebiet, aber weit von Erkner und damit im Brandenburger Land, liegt das Dämeritz-Seehotel. Ein weit verzweigtes Kanalsystem, genannt „Neu-Venedig“, sorgt für Idylle pur direkt vor der Tür. Die Geschichte des Anwesens geht auf die Gründung des Gesellschaftshauses Hessenwinkel mit Kegelbahn, Badeanstalt und Dampfanzugestelle anno 1894 zurück. Nach der Nutzung zu DDR-Zeiten als Schulungs- und Ferienheim des Handwerks wurde der Komplex nach der Wende umfangreich renoviert und erweitert. Im Juni 2005 eröffnete der 4-Sterne-Betrieb mit 35 individuell eingerichteten Zimmern und zwei komfortablen Familienunterkünften. Zu den Highlights zählen zudem ein hoteleigener Strand, eine große Gartenterrasse mit Seeblick und das Gourmetrestaurant Hessenwinkel. Für die kulinarische Regie zeichnet seit 2013 wieder Küchendirektor Dieter Kobusch verantwortlich, der bereits von 2005 bis 2008 hier im Hause tätig war. Der Profi hat in ganz Deutschland und in der Schweiz Erfahrungen am Herd gesammelt. 1997 wurde er Küchenmeister und übernahm u.a. das damals neue Restaurant im renommierten Vier-Sterne-Haus Vierseithof in Luckenwalde. Seitdem feilt er an einer gehobenen, regionalen Küche mit klei-



Küchendirektor Dieter Kobusch steht für eine klassische Küche mit regionalen Produkten und eigener kulinarischer Note.

nen Extravaganzen. Dabei vertraut er vor allem dem Eigengeschmack der Zutaten. Seine innovativen Ideen brachten Dieter Kobusch zahlreiche Auszeichnungen ein. So zählt er zu den Berliner-Brandenburger Meisterköchen, erhielt zwei F von Der Feinschmecker, 14 Punkte vom Gault Millau, zwei Kochlöffel vom Aral Schlemmer Atlas und vom Varta-Tip drei Sterne. 2005 folgte die Krönung zum Meisterkoch Brandenburgs. Aus Respekt vor den Lebensmitteln und der Achtung vor dem Naturgegebenen geht er bei der Auswahl der Zutaten keine Kompromisse ein. Der Fokus liegt auf regional und saisonal. Von den Lieferanten wird ein lückenloser Nachweis über den Ursprung und die Herkunft der Produkte erwartet. In Sachen Fleisch wird ausschließlich eine artgerechte Tierhaltung akzeptiert. Der Küchenchef favorisiert den ursprünglichen und unverfälschten Geschmack, deshalb wird trotz Mehrkosten möglichst beim Direkterzeuger eingekauft. Das auf die Jahreszeiten abgestimmte Gemüseangebot stammt von den Bauern aus dem Umland. Auch der Garten des Hotels ist beim Ernten frischer Kräuter fest in die Speisenzubereitung



Seit 2005 eine exklusive Adresse: das Dämeritz-Seehotel direkt am Gewässer.



Saisonal ist optimal: Im Herbst dominieren Wildspezialitäten.

integriert. Die Hauptgerichte kosten zwischen 14 und 24 Euro. Die derzeitige Spezialität sind Hirschkalbsrücken im Gewürzmantel, getrocknete Beeren, Teltower Rübchen und Kürbispüree. Für die Gäste wird stets frisch gekocht, auch um den Preis gelegentlich längerer Wartezeiten. „Ich plädiere für liebevolles Kochen und ein Mahl, das wie ein Fest in Szene gesetzt wird,“ betonte Küchendirektor Kobusch. Acht Köche und 2 Azubis zählen zu seinem Team. Um den perfekten Service im Gastraum kümmern sich sieben Restaurantfachleute und zwei Auszubildende. Auch die Hotelbelegung hat sich positiv entwickelt. So stieg die Auslastung von einst 55 auf 68 Prozent in diesem Jahr. Je nach Saison und Kategorie kostete das Einzelzimmer ab 64 Euro. Das Doppelzimmer ist ab 103 Euro buchbar. Frühstück und Nutzung der Saunalandschaft sind inklusive.