

**Potsdamer Neueste Nachrichten**

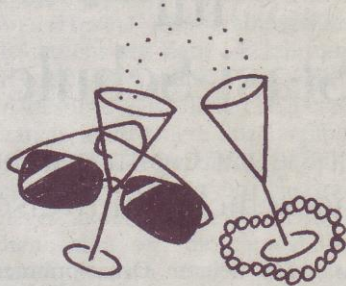
22.11.2014

**Auflage: 10.395**

WOCHENENDAUSGABE VOM 22. N

**POTSDAM EXKLUSIV**

*Gourmetküche & Lesung*



VON JANA HAASE

Brandenburg unter Dampf: Unter diesem Motto laden am heutigen Samstagabend Brandenburger Gourmetköche zum festlichen Herbstdinner ins Schloss Baruth ein. Flämischer Hirsch zu fruchtigem Holunder, Havelländer Apfelschwein an knackigen Bio-Walnüssen



S. Schwarz

und Quitten sowie fangfrischer Havelzander mit Kürbis stehen ab 18.30 Uhr auf dem Menü. Küchenchef **Roman Albrecht** vom Schlossrestaurant „ra“ bekommt dafür Unterstützung auch aus Potsdam: Mit dabei ist **Stefen Schwarz**, der langjährige Chefkoch aus dem Restaurant Fiore im Hotel am Jägertor, der seit zwei Jahren in der Metro-Trainingsakademie Profiköche und Laien weiterbildet. Außerdem sorgen **Ulrike Laun** vom Restaurant „Landlust Körzin“ in Beelitz, **Jessica Manthei** aus dem „Haus am Spreebogen“ in Fürstenwalde und **Holger Mootz** aus der Residenz am Motzener See für das perfekte Brandenburger Herbstdinner. Karten für das sechsgängige Menü inklusive Aperitif, begleitender Weine, Wasser und Kaffee kosten 90 Euro pro Person – ohne Wein 69 Euro. Eine Reservierung unter Tel.: (033704) 67 88 55 oder per Mail an [info@brandenburg-unter-dampf.de](mailto:info@brandenburg-unter-dampf.de) empfiehlt sich.

\* \* \*