

Märkische Allgemeine

24.11.2014

Auflage: 140.106

# MAZ LOKAL

## Zossener Rundschau

### Spitzenköche tischen auf

Kulinarisches Herbstdinner in der Reihe  
„Brandenburg unter Dampf“ im Schloss Baruth

Von André Kazubke

**Baruth** – Fünf Spitzenköche standen am Sonnabend im Alten Schloss Baruth am Herd. 40 Gäste kamen in den Genuss eines Herbstdiners, das brandenburgische Meister ihres Fachs gemeinsam gestaltet hatten. Eingeladen hatte dazu Roman Albrecht. Der 42-Jährige bietet seit Ende März dieses Jahres im großen Saal des frisch renovierten Gebäudes „französische Küche, mit deutschem Einschlag“ an. Der gebürtige Berliner war als Küchenchef des Restaurants im Jüdischen Museum Berlin tätig und hat mit seiner Frau Heike in Baruth einen kompletten Neuanfang gewagt.

„Ich glaube, dass in Brandenburg Bedarf an guten Köchen besteht“, beschreibt er die Herausforderung. „Wenn die Menschen Gefallen an guter Küche finden, freue ich mich.“ Um dieses Ziel zumindest an diesem Abend zu erreichen, teilte er sich für das Sechsgang-Menü den Arbeitsplatz mit Ulrike Laun, Jessica Manthei, Holger Mootz und Steffen Schwarz. Sie alle beherrschen die Kunst des Kochens und haben sich einen hervorragenden Ruf in der Restaurant-Welt erarbeitet. Zusammengefunden haben sie sich in dem Netzwerk „Brandenburg unter Dampf“. Dort treffen sich zahlreiche Küchenchefs, Restaurants und Hotels aus der Mark, um die vielfältigen kulinarischen Traditionen des Landes zu pflegen und sie den

Gästen wieder näher zu bringen. Vor etwa vier Wochen nahm Roy Augustin, Vorsitzender des Netzwerks, Kontakt mit dem neuen „Schlossherren“ auf. Er konnte ihn für die Idee des gemeinsamen Abends gewinnen.

Hinter den Kulissen läuft an diesem Abend der Küchenbetrieb wie ein Uhrwerk ab. Jeder hat seine Aufgabe. Ohne Planung geht das natürlich nicht. „Wir haben uns schon in den Wochen zuvor abgesprochen, wer für welchen Gang zuständig ist“, erzählt Roman Albrecht. Am späten Samstagnachmittag wurden dann noch die letzten Einzelheiten und Arbeitsschritte besprochen. Kernstück ist dann der „Mutti-Teller“ zu jedem Gericht. Dahinter verbirgt sich ein Musterteller, den der oder die Hauptverantwortliche für den jeweiligen Gang erstellt, an dem sich alle anderen orientieren. Dann muss alles sehr schnell gehen, die Gäste haben Hunger. Diese durften sich auf Roulade vom Havelländer Apfelschwein, Graupen, Hirsch, Wildschwein oder Mousse von Karamell freuen. Albrecht selbst gestaltete den Hauptgang, in dem er ein Stück Limousinkalb mit einem zarten Streifen vom Hochlandrind ummantelte und das Ganze mit einem Pilzduxelles garnierte. Am Ende war nicht nur Baruths Bürgermeister Peter Ilk von der Kreativität der Köche begeistert: „Ich hoffe, dass es sich rumspricht, was es hier alles zu genießen gibt.“



Gemeinsame Arbeit der Spitzenköche in der Küche.

FOTO: A. KASUBKE

## Kulinarische Reihe mit Spezialitäten aus der Mark

Zwei- bis dreimal kochen Spitzenköche aus Brandenburg im Rahmen der kulinarischen Reihe „Brandenburg unter Dampf“ vorwiegend an ungewöhnlichen Orten. Dafür werden Kloster und Schlösser ausgesucht.

Roy Augustin vom Netzwerk der Köche leitet das Residenz hotel in

Motzen. Er war dort selbst früher mal der Küchenchef.

**Während des herbstlichen Dinners** im Alten Schloss Baruth arbeiteten bis zu 13 Personen in der Küche. Dabei stand man sich jedoch nicht im Weg, versicherte Holger Mootz vom Team Hotel „Residenz am Motzener See“.

„Zunächst ist Gastronomie vor allem Teamarbeit, anders geht's nicht. Außerdem sind wir auch so etwas wie eine große Familie“, versicherte Mootz.

**Für die Absprache** solcher Veranstaltungen nutzen die Köche auch moderne Kommunikationsformen wie Facebook oder Whats App. and