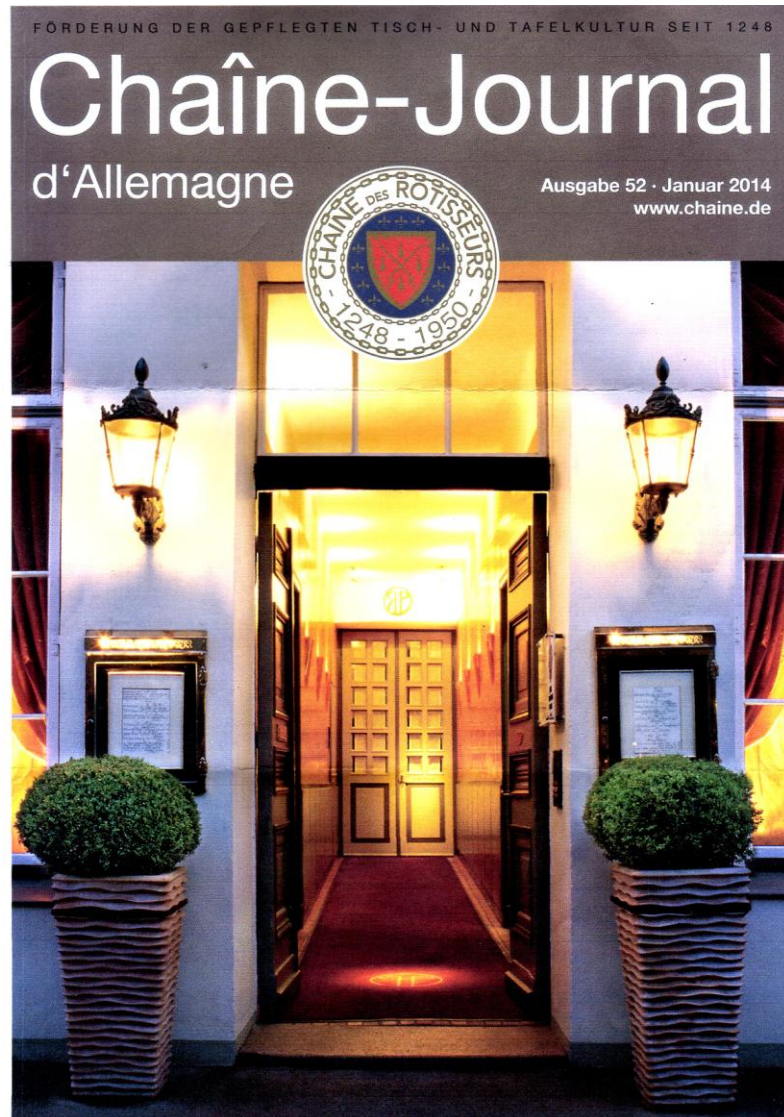


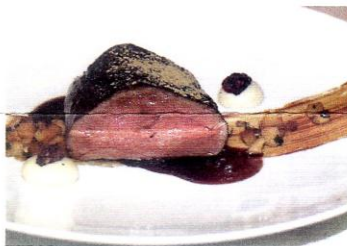
Chaîne-Journal

Januar 2014

Auflage: 5000



Berlin-Brandenburg



Brandenburg dampfte wieder einmal – mit viel Chaîne! *Sechs Spitzenköche Brandenburgs kochten ein gemeinsames Menü*

Strausberg, 15. November 2013: Selbst vielen Brandenburgern ist „Brandenburg unter Dampf“ kein Begriff, doch der informierte Gourmet weiß, dass sich unter dieser Bezeichnung ein Netzwerk von 14 hervorragenden Brandenburger Hotels, Restaurants bzw. Köchen verbirgt, dem nicht nur unser Confrère Roy Augustin, Vice-Conseiller Culinaire Hon. vorsteht, sondern das auch im Teamwork glanzvolle Gala-Diners veranstaltet.

Das The Lakeside Burghotel zu Strausberg, das unser Confrère Marcell Kästner seit dem 16. Juni 2013 als Direktor leitet, hatte geladen und insgesamt 58 Gäste, darunter auch etliche Mitglieder unserer Bailliege, waren dem Ruf gefolgt.

Nach einem Champagner-Empfang wurde in den Ballsaal gebeten, wo an sieben Tischen festlich eingedeckt war. Ein inklusive des Amuse-Bouche 6-gängiges Menü hatten die sechs Spitzenköche Brandenburgs kreiert und im Teamwork in der Lakeside-Küche bereitet, das keinen Vergleich zu den glanzvollen Dinern in den verschiedenen Bailliegen scheuen brauchte. Mit Holger Mootz aus dem Hotel Residenz am Motzener See, Dieter Kobusch (Dämeritz-Seehotel) und Philipp Stapel (The Lakeside Burghotel zu Strausberg) stellten drei Köche aus

unseren Mitgliedsbetrieben die Hälfte der Köche-Elite zu diesem Diner. Sie überzeugten durch die Vorspeise und die beiden Zwischengerichte.

Mit Jessica Manthei (Haus am Spreebogen) für das Amuse-Bouche und Ulrike Laun (LandLust Körzin) für das Dessert war die kochende Weiblichkeit gut präsent, komplettiert wurde das Köche-Sextett durch - last not least - Philipp Liebisch, dem Brandenburger Meisterkoch 2013 aus dem Hotel Seeschlösschen in Senftenberg, der – nicht unerwartet – den Hauptgang kreiert hatte. Die Chaîne war auch bei den drei korrespondierenden Weinen bestens vertreten, denn die drei Weine (alle aus der Silber-Linie) dieses Abends kamen sämtlich vom Weingut Horcher in Kallstadt (Pfalz) unseres Confrères Herbert Beltle.

Das Menü verdient die präzise Auflistung: Zweierlei von der Wachtel an Erbsen-Kürbismousse, Sauerrahm, Trüffelschaum und Sesamkrokant * Terrine von Hecht und Zander, confierter Gewürzlachs, Flusskrebsmousse mit Tonkabohne * Variation von der Brandenburger Gans: Consommé, Knödel, Strudel * Jakobsmuschel und confiertes Kinn vom Saalower Kräuterschwein auf Birne und Blumenkohl mit Aromen von Koriander, Sternanis und Zitrone *

Hirschkalbsrücken | Sellerie | Cranberries * Marzipan-Petit-Four an Walnusscrème mit Orangen-Mandel-Eis und Grantapfelzabaglione. Corinna Schlag von der Agentur P3PR führte für „Brandenburg unter Dampf“ gekonnt und kurzweilig durch den Abend, und als einer der Höhepunkte des genussvollen Abends war die Verleihung des „Märkischen Gaumengoldes“ an Gesumino Pireddu, der als Maître und Sommelier schon in den besten Häusern Immenses für die Genussskultur in diesem Lande tat, anzusehen. Für den März 2014 ist ein weiteres Gala-Diner geplant; Informationen unter www.brandenburg-unter-dampf.de.

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Bild l.o.: Die Kerzen sind schon angezündet, und in ein paar Minuten werden die Gäste eintreten. Bild m.o.: Zarte Klänge entlockte Dagmar Flemming ihrer Harfe. Bild l.u.: Philipp Liebisch, Brandenburger Meisterkoch 2013, vom Restaurant Sandak im Hotel Seeschlösschen in Senftenberg. Bild m.u.: Der Hauptgang kam vom Brandenburger Meisterkoch 2013. Bild r.u.: Gruppenbild mit allen beteiligten Köchen, Organisatoren, ... von „Brandenburg unter Dampf“.

The Lakeside Burghotel zu Strausberg
Restaurant Royal
Gielsdorfer Chaussee 6, 15334 Strausberg
Tel. 03341 - 34 69 0, Fax - 34 69 15
www.burghotel-strausberg.de