

Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung  
23. Oktober 2010  
Auflage: 18.138

► **Brandenburg**

## Tafeln im Kloster

Brandenburger Spitzenköche bereiten 6-Gänge-Menü zu

**BRANDENBURG/HAVEL.** Kostproben ihrer Kochkunst gaben sechs Brandenburger Spitzenköche unter dem Motto „Das Beste aus der Klosterküche“ im mittelalterlichen Paulikloster der Stadt Brandenburg an der Havel. Als Mitglieder der Initiative „Brandenburg unter Dampf“ luden sie 180 Gäste zu einem 6-Gänge-Menü in das Kirchenschiff des Klosters ein.

„Mit dieser wie auch weiteren Aktionen wollen wir das Interesse für regionale Produkte wecken und beweisen, dass Gourmets auch in Brandenburg vielerorts kulinarisch verwöhnt werden“, fasste Küchenchef Dieter Kobusch das Anliegen der Köche-Initiative zusammen. Jeder der Köche war für einen Gang des Menüs zuständig. Die kleine Museumscafé-Küche wurde daher extra für diesen Abend in eine Profiküche verwandelt.

Den Menüauftakt gab Stephan Malotki vom Dämeritz-Seehotel mit einer Mousse vom Jagdfasan und anderen Delikatessen vom Flying Buffet. René Jahnke aus dem Hotel Residenz in Motzen kombinierte Räucheraal mit Kalbszunge und Mango. Dieter Kobusch vom Hotel Vierseithof aus Luckenwalde kreierte Feines von der Brandenburger Landente, und Küchenchef Alexander Dressel vom Hotel Bayrisches Haus aus Potsdam kredenz-



**Aktiv dabei:** Küchenchef Dieter Kobusch

Foto: Hans-Dieter Schaaf

te Schollenfilet mit eingemachtem Obst, Kressesalat und Austernwasser.

Der Hauptgang kam von Steffen Schwarz vom Potsdamer Hotel Am Jägerort, der Strudel vom märkischen Rehrücken und Leber mit kandiertem Apfel, Preiselbeeren und Steinpilzalpicon zubereitete. Zum Schluss konnten die meisten Gäste erstmalig eine Kostprobe des neuen Küchenchefs des Brandenburger Restaurants Am Humboldtthain, Normen Krei, genießen. Er ließ eine „süße Versuchung“ mit Nougat, Chili und Birne servieren. *hs*