

Märkische Allgemeine Zeitung

Sonderbeilage: Brandenburger Sommerabend 2010

16.06.2010

Druckauflage: 159.109

MITTWOCH, 16. JUNI 2010

Brandenburger Sommerfest 2010 | 23

# Meister der Gaumenfreuden

Zehn märkische Köche zelebrieren am 10. Sommerabend „Brandenburg unter Dampf“

**Alexander Dressel**



Karrierebeginn im Schwarzwald, über Stationen in Italien jetzt im Hotel Bayrisches Haus vor den Toren Potsdams. Alexander Dressel bietet im Gourmetrestaurant „Friedrich Wilhelm“ aus regionalen Produkten köstliche Kreationen mit italienischem Einschlag. Seit 2007 auch Direktor des Hauses.

**Dieter Kobusch**



Erfahrungen in Hamburg, Freiburg, St. Moritz und Berlin gesammelt. Seit 2008 ist Dieter Kobusch Chef im Restaurant des Hotels Vierseithof in Luckenwalde und spezialisiert auf die gehobene regionale Küche, in der er immer wieder mit kleinen Extravaganzen überrascht. Sein Credo: innovative Ideen.

**Frank Schreiber**



Will die Seele seiner Gäste streicheln. Karrierebeginn im Hilton Berlin. Frank Schreiber kocht jetzt für das Restaurant des Hotels Goldener Hahn in Finsterwalde. Er fand seinen eigenen Stil – jedes seiner Gerichte, ob Spezialitäten aus der Niederlausitz oder Aromenreisen, wird zum visuellen Genuss.

**Maik Vogt**



Im Bayrischen Hof München, im Schweizerhof Berlin, im Spa Sofitel Seefeld und im Weissgold am Salzufer gewirkt. Nun im Seelodge im Wald- und Seegut Kremmen. Maik Vogt kombiniert landestypische Speisen mit Rezepten der Partner-Lodges in Kanada, Afrika und Australien.

**Michael Wiesner**



Lehr- und Erziehungszeit in Freiburg, jetzt im Restaurant Am Humboldt in Brandenburg an der Havel. Michael Wiesner bereitet Waren aus der Region zu: Fisch und Flusskrebse aus der Havel, Wild aus den umliegenden Wäldern. Seine Kreationen bekannter Klassiker wirken leicht und modern.

**Peter Krüger**



Hat in einigen Ländern Europas gekocht, so in Russland, Österreich und der Schweiz. Auch auf dem Traumschiff MS Deutschland. Nun im Hotel Gut Klostermühle in Alt Madlitz. Steckerrübensuppe, Ziegenquark-Pralinen oder selbstgemachte Eiscremes gehören zu Peter Krügers Spezialitäten.

**René Jahnke**



Alles, was Wald und Heide bieten, sind seine Spezialität: Frischling, Reh, Hirsch, Wachtel, Fasan und Wildhase. René Jahnke bereitet alles unter Wahrung seines Eigengeschmacks zu. Hamburg und St. Moritz waren Stationen bis zu seinem heutigen Arbeitsplatz im Hotel Residenz am Motzener See.

**Steffen Schwarz**



Das Wessex Hotel Bournemouth in England, der Schwarzwald und das Kreuzfahrtschiff MS Arkona waren einige Stationen. Heilbutt auf Hummerragout oder geräucherter Reblochon zu gratinierter Auster sind Steffen Schwarz' Empfehlungen im Hotel Travel Charme Am Jägerort in Potsdam.

**Steffen Specker**



Im Münchner Königshof und im Berliner Adlon Erfahrungen gesammelt. Dann in Speckers Ratswaage in Potsdam, schließlich im Speckers Landhaus in der Potsdamer Jägerallee. Steffen Specker kauft und veredelt meisterhaft die Produkte von Bauern und Fischern der Region.

**Torsten Voigt**



Nationale und internationale Wirkungsstätten, so in Berlin und in Buddenbrooks-Restaurant Travemünde. Seit 2008 steht Torsten Voigt der Küche des Restaurants Windspiel im Hotel Schloss Hubertushöhe in Storkow vor. Klassische Kreationen kombiniert er mit Aromen der mediterranen Küche.