

Szene, Februar 2008



» **TILLMANN HAHNS COLLAGE
CULINAIRE ZIEHT UM**

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde. Damit setzt der Sternekoch auf eine Küche, die seine Stammgäste bereits sehr schätzen: eine variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediter-

ranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populärerem vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière“. Die neue Feinschmecker-Destination wird bereits im März 2008 eröffnet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um



„Eine Küche - vier Facetten" ab März in der Yachthafenresidenz Hohe Düne.

Sterne Koch Tillmann Hahn setzt sein erfolgreiches Gourmet Restaurant - Konzept auf Hohe Düne fort.

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmet Restaurant Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sterne Koch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populärerem vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière“. Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach. In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sterne Koch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

[Hier kommen Sie zur Yachthafenresidenz Hohe Düne »](#)

Newsletter „Eventlocation“, Februar 2008



12) Rostock-Warnemünde: Neue Sternstunden für Gourmets

Neu an Bord der traumhaft gelegenen Yachthafenresidenz „Hohe Düne“ an der Ostsee ist seit Januar der Sternekoch Tillmann Hahn, der zuletzt zum G8-Gipfel Geschichte „gekocht“ hat. Über das kulinarische Angebot aller Bars, Lounges sowie dem Kongresszentrum der Yachthafenresidenz hinaus wird der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch auch die Leitung des neuen Gourmet-Restaurants auf „Hohe Düne“ übernehmen. Bis zu 35 Gäste erwartet ab März ein eigener begehbarer „gläsernen Weinkeller“ sowie lustvolle Gaumenfreuden einer weltoffenen und aromastarken Küche. Als Plus für Veranstalter sorgt zudem das Eventpackage „Sieben auf einen Streich“ mit sieben Vorteilen bis zum 15. März

2008 für garantiert erfolgreiche Veranstaltungen. Handbuch S. 42.

E-Mail: info@vhd.de - Internet: www.hohe-duene.de
Telefon: +49/381/5040-0 - Telefax: +49/381/5040-6099
Ansprechpartner: Sascha Marchand

Der Feinschmecker, Februar 2008



Umzug in die Schweiz: Küchenchef **Heiko Nieder** und Sommelier **Didier Clauss** haben das „L'Orquivit“ im Bonner Hotel „Dorint“ verlassen und übernehmen ab Februar das neue „The Restaurant“ im „Dolder Grand“ in Zürich.

Köchewechsel an der Ostsee: **Tillmann Hahn**, Küchenchef des „Friedrich Franz“ im „Kempinski Grand Hotel Heiligendamm“, verlässt das Haus und wechselt in die „Yachthafenresidenz Hohe Düne“ in Rostock. Nachfolger von Hahn in Heiligendamm wird sein bisheriger Souschef **Steffen Duckhorn**.

Weinkenner: **Hendrik Thoma**, lange Jahre Sommelier im Hamburger Hotel „Louis C. Jacob“, wechselt zum Handelskonzern Metro.

AHGZ, 16. Februar 2008

Fünf Fragen an

Tillmann Hahn



Tillmann Hahn ist vom Grandhotel Heiligendamm in die Yachthafenresidenz Hohe Düne gewechselt

Foto: Archiv

1. Mit welchem Konzept sind Sie in Warnemünde angetreten?

Ich möchte hier auf Hohe Düne das fortsetzen, was die Stammgäste in Heiligendamm bereits so geschätzt haben.

2. Was war das genau?

Eine völlig zwanglose und variantenreiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populärerem vegetarischen Verlockungen des Menü Jardinière.

3. Was ist die Grundlage für Ihre Art zu kochen?

Meine Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion, aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

4. Wie werden Sie das neue Umfeld einrichten?

Die Küche wird gemeinsam mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren gläsernen Weinkeller.

5. Und personell?

Um an das Erfolgskonzept von Heiligendamm lückenlos anschließen zu können, muss auch das Team vom Feinsten sein. Wichtige Schlüsselpersonen meines bisherigen Küchen- und Serviceteams werden bis zur Eröffnung, die für März 2008 geplant ist, nachfolgen.

Die Fragen stellte Stephan Rudolph-Kramer.

Märkte, Medien, Macher

Der Odenwälder, Sternekoch Tillmann Hahn



Tillmann Hahn's Collage Culinaire zieht um: „Eine Küche - vier Facetten“ ab März in der Yachthafenresidenz

Der Odenwälder, Sternekoch Tillmann Hahn, hat seine berufliche Heimat von Heiligendamm nach Warnemünde verlegt und wird zukünftig in der Yachthafenresidenz Hohe Düne sein neues Gourmetrestaurant betreiben.

Darüber hinaus wird er als Küchendirektor kulinarischen Einfluss auf das gesamte gastronomische Angebot in der Yachthafenresidenz Einfluss nehmen.

Im Zuge seines Wechsels in die Yachthafenresidenz Hohe Düne verlegt Tillmann Hahn, seit Januar 2008 Chefkoch auf Hohe Düne, nun auch sein seit 2005 ununterbrochen mit einem Michelin Stern gewürdigtes Gourmetrestaurant-Konzept von Heiligendamm nach Warnemünde.

Damit setzt der Sternekoch auf Hohe Düne fort, was seine Stammgäste im G8-Hotel bereits sehr schätzten: eine völlig zwanglose und Varianten reiche Menüauswahl zwischen klassischer französischer Küche, leichten mediterranen Menüs des Südens, exotisch inspirierten Speisefolgen mit Zutaten aus den Küchen Asiens und darüber hinaus den immer populäreren vegetarischen Verlockungen seines „Menü Jardinière“.

Hahn's Küche basiert auf frischesten Produkten aus Mecklenburg-Vorpommerns naturnaher Landwirtschaft, den natürlichen Nahrungsquellen der Nord- und Ostseeregion aber auch auf der Vielfalt der Angebote der bedeutendsten Märkte der weiten Welt.

Die neue Feinschmecker-Destination wird nach Abschluss der aktuell laufenden Umbaumaßnahmen bereits im März 2008 eröffnet. Die Küche wird von Tillmann Hahn nach seinen Vorstellungen mit einem renommierten Küchenplaner komplett neu eingerichtet. Das Gourmet-Restaurant wird etwa 35 Sitzplätze umfassen und verfügt als eine Besonderheit über einen eigenen begehbaren „gläsernen Weinkeller“.

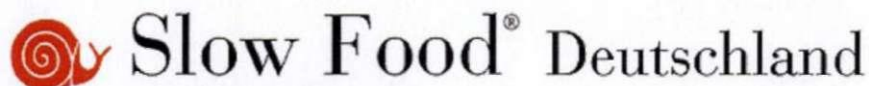
Um an sein Erfolgskonzept lückenlos anschließen zu können, folgen ihm wichtige Schlüsselpersonen seines bisherigen Küchen- und Serviceteams zur Eröffnung nach.

In seiner Funktion als Küchendirektor nimmt der Sternekoch darüber hinaus nach und nach kulinarischen Einfluss auf alle Restaurants der Yachthafenresidenz und sorgt darüber hinaus mit seinem Küchenteam für das kulinarische Angebot in allen Bars, Lounges sowie im Kongresszentrum der Yachthafenresidenz.

Das Bild im größeren Format sehen Sie hier per Klick!

Auf einer Landzunge am Neuen Strom - direkt am weißen Traumstrand und mit Blick auf den gegenüberliegenden Kreuzfahrtterminal - liegt in Rostock-Warnemünde die Yachthafenresidenz Hohe Düne. Die Hotelanlage der Extraklasse erwartet ihre Gäste mit 368 liebevoll maritim eingerichteten Zimmern und Suiten. Die einzigartig paradiesische SPA- und Wellness-Landschaft des HOHE DÜNE SPA lädt auf über 4.200 Quadratmetern zu einer sinnlichen Reise durch die Badekulturen dieser Welt ein.

Das gastronomische Konzept der Yachthafenresidenz erfüllt alle Wünsche: Auf Hohe Düne können die Gäste unter elf verschiedenen Restaurants und Bars wählen - von der Shark Bar bis zum Panorama-Restaurant Riva, von der Kamin Bar bis zur Brasserie. Mit dem Kinderschiff „Elvira“, einer imposanten Kogge inmitten der Hotelanlage, dem Babyspielzimmer „Käpt'n Knuddel“ und dem Jugendclub „Käpt'n Hook“ bietet die Yachthafenresidenz Hohe Düne zudem den perfekten Rahmen, damit bei Eltern wie Kindern im Familienurlaub kein Wunsch offen bleibt. Direkt an der Promenade erwartet der Yachthafen Hohe Düne - die erste 5-Sterne-Marina Deutschlands - mit 750 Liegeplätzen anspruchsvolle Skipper von nah und fern.



Convivium Rostock i. G.

Das Convivium Rostock soll 2008 gegründet werden.

Kontakt

[Startseite](#) > [Slow Food vor Ort](#) > [Rostock](#)

Gründungsversammlung

Termine:

Herzliche Einladung zum
Slow Food Informationsabend des Bereichs Rostock

am Freitag, den 14. März 2008 um 18:00 Uhr

Yachthafenresidenz Hohe Düne, Am Yachthafen 1
18119 Rostock-Warnemünde

Ich schlage Ihnen folgende Tagesordnungspunkte
vor:

- Begrüßung und Vorstellung der Slow Food
Bewegung und Ihre Ziele
- Erklärung zur Gründung eines Conviviums Rostock
- ggf. Gründungsakt des Conviviums Rostock
- ggf. Wahl einer/eines
Convivienleiterin/Convivienleiters und einer
Stellvertretung
- ggf. Planung der ersten Aktivitäten
- Verschiedenes

Frau Gesa Stückmann, die Initiatorin für die
Gründung des Conviviums, steht Ihnen gerne
zwischenzeitlich für Fragen und Informationen zur
Verfügung.

E-Mail p.stueckmann@t-online.de, oder wenden Sie
sich an

Frau Marianne Wager, stellv. Vorsitzende, Telefon
0821 40 74 62,

e-Mail marianne.wager@slowfood.de

Ab 20:Uhr laden die Yachthafenresidenz und
Tillmann Hahn uns zu Fingerfood und einem Glas
Wein ein.

Anmeldungen richten Sie bitte per Mail an
p.stueckmann@t-online.de . Bitte teilen Sie uns
mit, ob Sie am Essen teilnehmen werden.

Marianne Wager, stv. Vorsitzende Slow Food
Deutschland e.V.

Von G8 zu G6

Tillmann Hahn hat in Heiligendamm die Politiker auf dem Weltwirtschaftsgipfel becohcht. Ende März ist er zu Gast beim Gourmet Preis Brandenburg, wo er mit den sechs besten Köchen der Mark ein Menü der Spitzenklasse zubereiten wird.

Von Lars Grote

Putin war angereist mit einem Koch, der schon in Diensten Cruschitschows stand und der in seiner Schürze schwitzte, als Kälter Krieg da draußen tobte. „Vielleicht wird er den nicht mehr los“, orakelt Tillmann Hahn, es gebe ja Verträge, Stellungen auf Lebenszeit, das Erbe der Sowjets ist für den Westen nicht immer transparent. Wladimir Putin brachte Lebensmittel mit, mehr als die anderen, mehr als George W. BUSH, der alkoholfreies Bier im Koffer hatte, Cola-Dosen, ansonsten Sprit aus der Heimat und eigene Limousinen, eingeflogen nach Heiligendamm – „vielleicht brauchen die Staaten das Gefühl der Unabhängigkeit, der Autarkie“, mutmaßt Hahn. Ihn kränkt das nicht. Tillmann Hahn war Küchenchef im Kempinski, wo sich die Staatschefs der politisch maßgeblichen Länder im vergangenen Juni zum G8-Gipfel getroffen haben. Und weil Hahn, ein Hesse aus Darmstadt, die Betriebstemperatur gerne senkt – nicht am Herd, doch in der Wahl, wenn man ihn anspricht auf die Großkopteren -, sagt er, sonder und wie in Stein gemeißelt: „Es war kein kulinarischer Höhepunkt. Die sieben Herren und Frau Merkel zählten zu den unkompliziertesten Gästen meiner Karriere.“ Eine Karriere, über der ein Michelin-Stern wie das 1-Tüpfelchen strahlt.

Kein Kaviar, keine Trüffel
keinerlei Protzelei für die Gäste
Tillmann Hahn kommt bald nach Brandenburg, ist Gast beim Gourmet Preis im Seminaris, Potsdams Hotel am Templiner See, wo die sechs besten märkischen Köche auf-tischen – quasi die G6. Hahn hat „kleine Köstlichkeiten“ zum Champagner-Empfang angekündigt. Ob er herumgereicht werde wie der Branchen-Star, seit er in Heiligendamm die Halbgötter bewirtet hat? „Ach nein“, sagt er, so wichtig nimmt er diese Sommertage nicht, er habe mit dem Team eine „politische Veranstaltung versorgt“, wie erbeten vom Auswärtigen Amt. Die Aufgaben: Kein Luxus, keine GourmeMilche, keinerlei Protzelei. Kaviar und Trüffel kamen nicht in die Tüte, nicht in den Topf. „Es gab Spargel und Schnittzel, auch Hühnerfriskasse, ein Hahn, die Jahreszeit dafür“. Regionale Küche auf hohem Niveau, sagt Hahn. Kreativität habe er nur im Kleinen zeigen können, es galt zunächst, Vorgaben zu erfüllen.

Vorab wurde gefragt, was die Exzellenzen mögen, was ihnen auf den Magen schlägt, am schwersten was das bei George Bush, seine Lieblingsgerichte werden offiziell nicht kommuniziert. Werinoffiziell recherchiert, erfährt, dass Bush nichts mag, was auf dem Tel-

ler seltsam aussieht. Rinderbraten mit Holunderbeersenf schätzt er, Erbsensuppe „mit einem Hauch Lavender“, wie seine Frau verrät, auch Sandwich mit Erdnussbutter, zudem alles, man unter freiem Himmel grillt, dazu viel Sauce. Auf der Sündenseite steht eine Schwäche für Cremetorten. Über solche Indiskretionen freilich würde Tillmann Hahn nicht sprechen.

Der amerikanische Präsident halte sich streng an Fitnesspläne, sonderlich viel isst der Texaner nicht, sagt Hahn, er wolle oft frische Beeren, und Alkohol ist für ihn ohnehin tabu, nach frühen Jahren des Exzesses. „Wir haben ihm formal ein Weinglas hingestellt, es kam dann unbenutzt zurück“, so Tillmann Hahn – der an das hemdsärmelige Foto erinnert, wo die Herren und die Dame nach getaner Arbeit bei einem Bier zusammentröckelten, betont locker, ausgelassen, ein Lächeln für die Fotografen. Das Amt hatten sie abgestreift. Sie wollten sagen: Wir sind ja auch nur Menschen. In der Hand die Bierkrüge, Bush mit seiner alkoholfreien Variante aus Amerika. „Vielleicht schmeckt es dort eine Spur anders als in Europa, Marken machen da manchmal geringfügige Unterschiede“, kann Hahn nur spekulieren.

Als Bush einen halben Tag früher abreiste als vorgesehen, munkelten Journalisten: Unpässlichkeit. Tillmann Hahn kann das nicht bestäti-



GROSSER GOURMETPREIS 2008

gen: „Er hat bei uns an diesem Tag noch nachbestellt.“

Es gab Aufregung im Vorfeld. Hahn, Stellvertreter, der Souschef, reiste in die Sicherheitszone rund um das Grand-Hotel, hatte eine alte Militärtasche und anderes Gepäck dabei, weil all das Personal im Hotel wohnen musste während dieser hohen Tage. Die Armeetasche war ein Schock, sie trieb Schwere auf die Stirn der Sicherheitsbeamten, schnell wurde der Souschef festgenommen und die Sicherheits-schleuse eine halbe Stunde lang gesperrt. Bis sich alles auflöste. In Weinlagern.

Kulinarisch freilich lief es wie am Schürchen, doch einen Handschlag mit den Präsidenten gab es nicht für Tillmann Hahn – das waren Gäste wie andere auch, ich dränge mich nicht auf. Immerhin, Bush gab sich „volkstümlich“, wie Hahn es formuliert, er habe sich mit Personal fotografieren lassen, kurz darauf kam ein signiertes Foto aus dem Weißen Haus. Halm atmet auf, die mitgebrachten Köche habe Putin nicht gebraucht. Der Hesse nimmt's als Kompliment. Warum russische Lebensmittelvorräte aus dem eigenen Land bei diesem Treffen? „Vielleicht hat die Entourage bei Staatsbesuchen schlechte Erfahrungen gemacht“, er freilich nimmt ihnen die Geste des Misstrauens nicht krumm. „Die Köche waren offiziell angekündigt, da wurde nicht mit verdeckten Karten gespielt.“ Was Putin ist, darüber schweigt sich Hahn, wie schon im Falle Bush, sehr diplomatisch aus. Wer abermals auf staatlich unbestätigte Quellen hört, weiß: Putin liebt ei-

nen mit Speck und Dörripflaumen gefüllten Truthahn. Er lasse sich mit Eiscreme verführen. Auch Fisch zählt zu den Favoriten. Putin achtet auf Fitness, anders als sein Vorgänger Boris Jelzin, der sich bei Staatsbanketts laufend von zwei russischen Dienern aus viereckigen Flaschen ohne Etikett nachschenken ließ. Wodka.

Tillmann Hahn, 39 Jahre alt, pflegt eine dezente hessische Melodie beim Sprechen, er redet gerne über die hohen Gäste, man muss nicht lange bohren, doch tut er das nicht aus Eitelkeit: „Ich bilde mir nichts ein auf diesen Sommer und sag jetzt nicht: Ich bin ein toller Hecht.“ Immerhin, die Gäste hatten gut gegessen bei den Banketts, „auch die Ehepartner haben sich hinterher nicht viel aus Zimmer kommen lassen“, ein gutes Zeichen für die Köche.

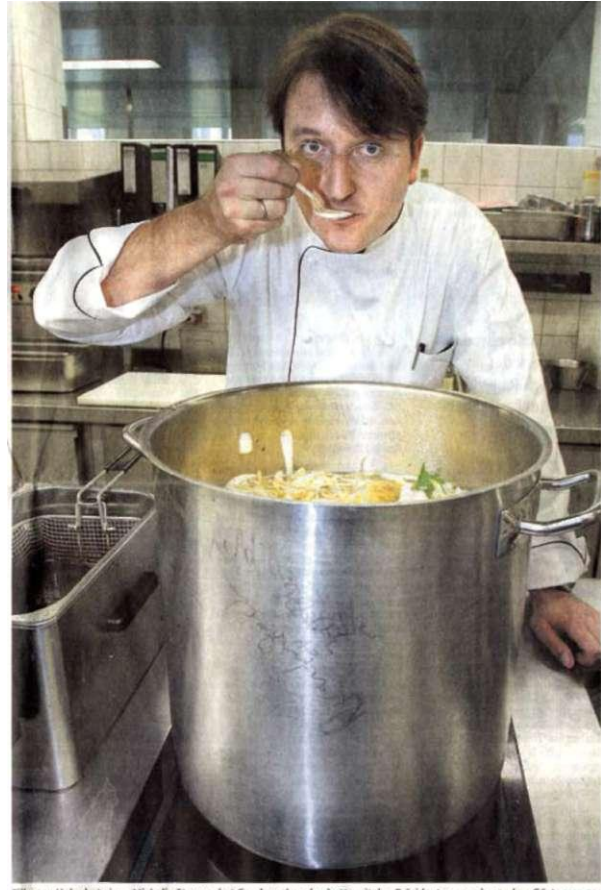
Tillmann Hahn hat Heiligendamm zum neuen Jahr verlassen, seit Anfang Januar arbeitet er 20 Kilometer östlich in Rostock-Warnemünde. Die „Yachtresidenz Hohe Düne“ ist sein neuer Arbeitgeber. „Ich spürte nach fünf Jahren Heiligendamm nicht mehr die völlige Motivation“. In Warnemünde hätten sie es im Vergleich zu Heiligendamm umgekehrt aufgezogen: „Das Kempinski war an die Ostsee nicht besonders angebunden, es war an der Küste nicht sehr vernetzt.“ Das Haus wurde vor fünf Jahren nach einer Sanierung für gut 250 Millionen Euro mit dem Anspruch wiedereröffnet, das beste Hotel Europas, vielleicht der Welt zu sein. „Die Yachtresidenz hat vor zwei Jahren kleiner begonnen, dort will man sich nach oben arbeiten, möchte etwas aufbauen und lockt mit maritimem Flair. Der Hafen liegt gleich vor dem Restaurant, anders als in Heiligendamm. Das reizt mich.“

Tillmann Hahn war schon in Hongkong, er führte den „Mandarin Grill“ zu einem der zehn „Greatest Hotel Restaurants in the World“, zu einer der zehn besten Hotelküchen weltweit. Gelernt hat er in Wertheim, wo er sich in den „Schweizer Stuben“ einen Stern erkochte. Er kam herum, und macht jetzt nur noch einen Katzenprung von einem Ostseortort zum anderen. Warum nunmehr so bodenständig? „Mir gefällt die Gegend hier, ich möchte nicht mehr alle Jahre umsie-deln.“ Seine Frau, die er aus Hongkong kennt, wird es ihm danken.

„Die Käseereien der Uckermark sind toll, die Weislämmer auch“

Dann erzählt er vom „Landwirtschafts- und Tourismusland Mecklenburg-Vorpommern“ mit seinen Lämmern von der Müritz, dem Ziegenkäse aus dieser „kulinarischen Landschaft“. Er möchte am Image der Essenskultur dieser Gegend arbeiten, denn deren Ruf sei unterschätzt.

Ähnlich geht es Brandenburg. Was weiß er über dieses Land, das er beim Gourmet Preis als bald besucht, um dort „Kollegen zu treffen, die ich sonst nur vom Namen her kenne“? Die Käseereien der Uckermark genießen einen ausgezeichneten Ruf, und die Müritz liegt ja nah an Brandenburg, die Weidelländer aus der Mark sind herrlich. „Über den Süde ndes Landes weiß er kulinarisch indes wenig. Er kommt nach Potsdam, UM dort etwas zu lernen. Ein weltläufiger CS-Koch ist sich nicht zu fein, weiße Flecken, und seien es solche der Provinz, zu schließen. Weiß, die Farbe seiner Zunft.“



Tillmann Hahn hat einen Michelin-Stern, er hat Geschmack und er hatte mit den Präsidenten ganz besondere Gäste. FOTO: OPA

Brandenburgs sechs beste Köche tischen am 29. März im Potsdamer Hotel „Seminaris“ auf

- Dieter Kobusch ist Neuzugang im Kreis der „Großen 6“. Seit Jahr und Tag kocht er im Luckenwalder „Viersechshof“, sein Restaurant liegt im modern umgestalteten Gewölbe einer ehemaligen Tuchfabrik. Kostlich etwa seine Schaumuppe von Zuckerschotes mit Parma-Rosmarin-Stange, gelungen der Kartoffel-Gemüse-Salat mit Kürbiskernöl. Kobusch bietet mittags eine frische Landhausküche, abends wird es feiner, dazu serviert er Weine, vor allem deutsche, auch Aufsteiger aus dem Osten – daneben einige südeuropäische Standards.
- Oliver Heilmeyer, gebürtiger Züncher, versieht seit zehn Jahren seinen vielbeachteten Dienst am Herd im Hotel zur Bleiche. Nun hat er gerade frisch belobigt, endlich seinen ersten Stern, der draußen im Spreewaldörtchen Burg schwerer zu erkochen ist als in den Zentren wie Berlin. Zu den besten Zutaten gibt er stets eine Prise Neugier, so überzeugt er lange schon Gemießer und Tester. „Offen für Ideen bleiben“, so lautet seine Devise, und was das Kochen angeht, steht spürbare Bekömmlichkeit bei ihm im Vordergrund.
- Alexander Dressel kocht in Potsdams Hotel „Bayrisches Haus“, auch er hat einen Stern. Er gilt als „Junger Wilder“, arbeitet schonkellos, vielfältig und mit einer Vorliebe für südländische Akzente. Drei Jahre lang war Dressel Chef de Cuisine im Berliner Gourmettempel „Borchardt“, bevor, nach einem Abstecher in Stuttgart, die Küche des „Schwarzen Adlers“ in Kitzbühel übernahm. Er ging auf kulinarische Entdeckungstour in Italien und spielt sein Können nun in Potsdam aus.
- Carmen Krüger führt „Carmens Restaurant“ in Eschwalde, die Spitzenköchin sagt: „Brandenburger Küche ist einfach eine ehrliche, saubere regionale Küche mit frischen Produkten, jahreszeitlich entsprechend angepasst, ohne viel Brimborium drum herum, ohne Handstand auf dem Teller, sondern frisch zubereitet und gekocht ist unser Aushängeschild die hausgemachte Blutwurst.“ So bodenständig und brillant hat sie sich einen nachhaltigen Ruf bei Kennern erarbeitet, die ausgezeichnete Köche ohne elitäres Trallalala mögen.
- Frank Schreiber aus dem „Goldenen Haus“ in Finsterwalde vereint das Heimische mit dem Internationalen und kocht handwerklich auf höchstem Niveau. Er pflegt enge Kontakte zu Fleisch- und Käseproduzenten der Umgebung, doch wenn ein Gast Langusten will – bitte sehr! Olivenöl sind seine Passion. Auch die Wein-karte zeigt, dass man hier etwas von Genuss versteht. Mit dieser Mischung lockt er ein breites Publikum, das keine Kompromisse mag. Ein Koch, der auch „weit draußen“ glänzt. lg