

Presseinformation  
CvD; Brandenburgredaktion / Gourmet-Seiten

## 5 Spitzenköche präsentieren brandenburgische Kochkunst „Brandenburg unter Dampf“

Im DÄMERITZSEEHOTEL in Berlin – Köpenick, 500 m vor Brandenburg, wird es am 04. November so richtig brodeln. Schon seit Wochen überlegen und stimmen sich 5 mehrfach ausgezeichnete Brandenburger Meisterköche ab, um diesen Abend für Gourmetfreunde unvergesslich zu gestalten. Jeder Kochkünstler ist für einen der fünf Gänge des Menüs verantwortlich und wird selbstverständlich bei der Zubereitung von den Kollegen unterstützt.

Der Abend beginnt ab 18.00 Uhr mit einer kleinen Küchenparty, einem Blick für die Gäste hinter die Kulissen. Aus der offenen Küche wird ein Hors d'oeuvres à la Brandenburg gereicht. Das anschließende 5-Gang-Gourmentmenü eröffnet Carmen Krüger, von Carmens Restaurant aus Eichwalde, mit einer ihrer vortrefflichen Terrinen – Kreationen. Danach stellt sich Frank Schreiber, Goldener Hahn, Finsterwalde, mit einem delikaten Fischgang vor. Der Zwischengang wird von Roy Augustin vom Hotel Residenz Am Motzener See kreiert. Dieter Kobusch, Küchenchef vom gastgebenden DämeritzSeehotel und vom VIERSEITHOF, Luckenwalde, ist für den Hauptgang zuständig. Das Dessert gestaltet Gottfried Specker, Gaststätte zur Ratswaage, Potsdam.

Um das Menü vollendet abzurunden, wird Sommelier Lars Miserre, Co-Chef "Die Weinlieferanten GmbH Berlin", zu jedem Gang einen wunderbaren und korrespondierenden Wein präsentieren.

Seit mehr als 3 Jahren, und jetzt zum 6. Mal, haben sich engagierte Küchenchefs verschiedener Restaurants zum Ziel gesetzt, mit der Kampagne „Brandenburg unter Dampf“, auf die hervorragende Gourmet-Küche im Lande aufmerksam zu machen.

Allen renommierten Köchen ist Eines wichtig: In ihren Küchen werden frische saisonale Produkte aus der Region mit großem Einfallsreichtum verarbeitet und in erlesenen Kombinationen auf den Tisch gebracht.

Einladender und Organisator Dieter Kobusch: „Das kulinarische Gesamt-konzept zu gestalten, hat uns allen viel Spaß gemacht. Dabei spielt es keine Rolle, wer wann und welchen Gang zubereitet, sondern das Gemeinsame zählt. So wird jeder Gang zu einem Hauptgang.“

Daten: 6. Gourmet-Menü "Brandenburg unter Dampf"  
am 04. November 2005, ab 18 Uhr  
im DÄMERITZSEEHOTEL, Kanalstrasse 38/39, 12589 Berlin  
Preis: 99,00 EURO inkl. korrespondierender Weine  
Reservierungen unter Tel.: 030/ 616 74 40

Herzlichen Dank für Ihr Interesse. Für Rückfragen stehe ich gern unter 030/790 110 0 oder 0177 79085 76 zur Verfügung.

Gabriele Cocozza  
Pressesprecherin

Berlin, 27.10.2005

### DÄMERITZSEEHOTEL GMBH

Kanalstrasse 38/39  
D-12589 Berlin Köpenick  
fon 030 / 616 74 40  
fax 030 / 616 74 44

[www.daemeritzseehotel.de](http://www.daemeritzseehotel.de)

Geschäftsführer:  
Herma Gruenewald, Dipl.-Betriebswirtin  
Michael Gruenewald, Hotelkaufmann

Amtsgericht Charlottenburg  
Aktenzeichen HRB 96524 B

Steuernummer: 37/226/20874  
U-Steuer ID Nr.: DE 814344847

Bankverbindung  
Comerzbank Potsdam  
BLZ 160 400 00  
Konto 572 400 000

[www.vierseithof.com](http://www.vierseithof.com)  
[www.hoteltow.de](http://www.hoteltow.de)

# Gourmet - Menü

## EMPFANG

2004 Weissburgunder QbA trocken  
Weingut Rapp, Nahe  
Deutschland

2003 Wess Grüner Veltliner  
Weingut Reiner Wess, Wachau  
Österreich

2001 César Côtes du Rhône  
Domaine de la Roche Audran, Rhône  
Frankreich

2002 Adelaide Hills Cabernet Merlot 12,50  
O' Leary Walker  
Australien

Quinta do Vallado 10 Years Old Tawny  
Quinta do Vallado, Duero  
Portugal

Terrine von der Bachforelle  
mit Meerrettich - Mousse

CARMEN KRÜGER, CARMEN'S RESTAURANT, EICHWALDE

Mit Aromaten gebratene Riesengarnele  
auf Kakaonudelblättern  
und Ofentomaten

FRANK SCHREIBER, GOLDENER HAHN, FINSTERWALDE

Hasenpfeffer mit Hagebutten - Balsamico Sauce  
mit Kürbisschupfnudeln

ROY AUGUSTIN, HOTEL RESIDENZ AM MOTZENER SEE

Kalbsschwanzroulade auf Rote Bete-Ragout,  
Kalbsfilet mit Sellerie gratiniert und  
Kartoffelbaumkuchen

DIETER KOBUSCH, VIERSEITHOF, LUCKENWALDE

Rhum - Pavé au chocolate

GOTTFRIED SPECKER & STEFFEN JOST, ZUR RATSWAAGE, POTSDAM

## DESSERT

Kaffee und Petits Fours