

STÜLPE | „10. Brandenburg unter Dampf“ hieß es am Freitagabend in Stülpe. Dafür hatten sich die Brandenburger Küchenchefs einen Ort mit besonderer Atmosphäre ausgesucht – das Schloss Stülpe. Musikalisch begleitet wurde der Abend von der Band „Walk on by“.

2003 wurde die Initiative „Brandenburg unter Dampf“ ins Leben gerufen. Ziel war es, dass sich die Köche des Landes zum Erfahrungsaustausch und zum gemeinschaftlichen Kochen treffen.

99 Gäste kamen nach Stülpe, um sich das Fünfgänge-Menü schmecken zu lassen. Begonnen wurde mit Fingerfood, das von Roy Augustin und Sandro Ay vom Hotel Residenz am Motzener See zubereitet wurde. Dann folgten die Vorspeise – Weisswürstchen vom Hecht mit körnigem Senfschaum sowie als Zwischengänge eine Steckerrübensuppe mit Jamaika-Pfeffer und mariniertem Müritzlamm sowie gelierte Hamburger Aalsuppe. Für den Hauptgang sorgte Dieter Kobusch vom Hotel Vierseithof in Lu-



Brandenburgs Meisterköche unter ihnen Dieter Kobusch (2.v.l.) unter Dampf im Stülper Schloss.

ckenwäldes. Er bot eine geräucherte Praline vom Beelitzer Kaninchen mit Blattspinat und Leinsamen-Segel. Mit Maultäschle vom Muskatkürbis endete das Diner.

Luckenwaldes Bürgermeisterin Elisabeth Herzog-von der Heide hielt ein Grußwort, in dem sie auch auf die Deut-

sche Einheit einging; so würden auch die Köche von der Reisefreiheit profitieren. Sie könnten sich in italienischen, elsässischen und schweizerischen Küchen umschauen, Erfahrungen sammeln, um dann nach Brandenburg und Berlin zurückzukommen, um hier Spitzenqualität zu bie-

ten. „Hier in Brandenburg hat sich Enormes getan. Alte Qualitäten sind wieder entdeckt und neue haben hier einen guten Platz gefunden“, sagte die Bürgermeisterin, die insofern auf Teltower Rübchen, Jüterboger Büffelmozzarella und Gottsdorfer Rind- und Lammfleisch hinwies. mh