

► Brandenburg

# „Täglich Brandenburg schmecken“

AHGZ  
Juni 2007

Bundesland wirbt in Berlin mit kulinarischen Spezialitäten / „Brandenburg Haus Berlin“ soll 2009 eröffnet werden

**POTS DAM/BERLIN.** Viele Berliner staunten nicht schlecht, als ihnen inmitten der City am Breitscheidplatz zwei Brandenburger Spitzenköche kulinarische Kostproben ihres Könnens anboten. Gurken-Kopfsalatsüppchen mit Scholle und Wasabi-Kaviar oder Biotomaten-Gazpacho mit gedünsteten Gurkenstiften und kurz gebratenen Rinderfiletstücken gehörten beispielsweise zu den Spezialitäten, die Alexander Dressel, (Bayrisches Haus, Potsdam) sowie Jean-Pierre Pothier (Landhaus Alte Eichen, Bad Saarow) auf der Landespräsentation „Berlin trifft Brandenburg“ vor den Augen der Besucher zubereiteten.

Die viertägige Veranstaltung der TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH an der Berliner Gedächtniskirche warb nicht nur für die touristischen Angebote des Landes, sondern wollte auch mit Spezialitäten der Brandenburger Küche den Appetit auf eine Reise in das Land wecken.

Doch Alexander Dressel und Jean-Pierre Pothier machten die Feinschmecker unter den Berlinern nicht nur mit ihren Amuse gueules auf ihre Kochkünste und die Gourmetrestaurants in ihren Hotels aufmerksam, sondern zugleich auch auf das Projekt „Brandenburg Haus Berlin“. Es soll 2009 am Olivaer Platz eröffnet werden und auf rund 4000 Quadratmetern neben regionalen Spezialitäten und ei-

nem Bauernmarkt auch typische Brandenburger Gastronomie mit einem Landgasthof, Wildspezialitäten, einem Fischrestaurant und Berlins erstem Bio-Restaurant bieten.

„Jeder Berliner kann dann täglich Brandenburg riechen, schmecken und erleben“, hebt Tobias Willmeroth von der BHB Projektgesellschaft hervor. „Wir wollen mit diesem Projekt auch gezielt noch häufig zu hörenden Vor-

behalten begegnen, die Brandenburger Küche verfüge über keine hohe Qualität“, fügt er hinzu. Doch landestypische Spezialitäten wurden bei der Veranstaltung „Berlin trifft Brandenburg“ nicht nur am Beispiel der gehobenen Gastronomie angeboten. Mitgliedsbetriebe des Arbeitskreises „Brandenburger Landgasthöfe“ und weitere Partner von pro agro, dem Verband zur Förderung des ländlichen Raumes

im Land Brandenburg, bewirteten die Besucher. Ob Fischsuppe oder Aal, Kaninchenspezialitäten oder Spargelgerichte – den Berlinern schmeckte es ausgezeichnet.

Etwas Besonderes hatte sich das Familienhotel Brandtsheide aus Jeserig im Fläming ausgedacht. Unter dem Slogan „Alles Tolle aus der Knolle“ bot Inhaberin Antje Kienow verschiedene Kartoffelspezialitäten an. Im Hotelrestaurant kommt die Hackfrucht seit vielen Jahren aus eigenem Anbau und kreativ zubereitet auf den Teller. Als eine der neuesten Kreationen konnten die Berliner die Kartoffelbratwurst kennen lernen.

„Mit der Reduzierung des Fettes und der Zugabe von kleinen Kartoffelstückchen entstand eine Wurst, die weniger Kalorien als die normale Bratwurst hat und auch noch lecker schmeckt“, stellt Antje Kienow die Spezialität ihres Hauses vor.

„Wir hatten noch nie so viele Partner dabei wie in diesem Jahr, die den Besuchern aktuelle Tipps und Anregungen für Urlaub, Ausflüge und Erholung in allen Reiseregionen Brandenburgs gaben. Zwischen 10.000 und 15.000 Gäste konnten wir täglich auf dem Breitscheidplatz begrüßen“, zog TMB-Geschäftsführer Dieter Hütte eine positive Bilanz der Veranstaltung, die auch im nächsten Jahr fortgesetzt werden soll.



**Werbung für Brandenburg:** Küchenchef Jean-Pierre Pothier erfreut die Gäste mit einer Biotomaten-Gazpacho  
Foto: Hans-Dieter Schaal