



Es gibt Neues aus dem Landhaus Alte Eichen, jenem Haus, dass für die Gäste-Zuwachsraten im Kurort Bad Saarow gesorgt hat und Jahr für Jahr zur Saison mit innovativen Ideen aufwartet. Das familiengeführte Haus hatte über die Wintermonate nicht nur kräftig investiert, sondern auch auf kulinarischem Gebiet Zeichen gesetzt und einen Spitzenkoch mit der Leitung der neu gestalteten Hotelküche betraut. Das beliebte 4-Sterne-Hotel „Landhaus Alte Eichen“ bietet seit Jahren feine Landhausküche, dennoch wollte Hotelchef Jörn Peters frischen Wind in der Küche haben. Mit Jean-Pierre Pothier aus dem bürgerlichen Macon hat er einen ausgewiesenen Meister seines Faches gefunden, der die Philosophie des Hauses mit seiner individuellen Handschrift umsetzt. Pothier ist vier Jahre lang in Folge mit 14 Punkten des legendären Restaurantführers Gault Millau ausgezeichnet worden. Im Michelin Führer erhielt er für seine Kochkünste als Einziger in Brandenburg für Qualität und Preis-Leistungsverhältnis den „Bib Gourmand“, in der Fachzeitschrift „Feinschmecker“ ein „F“, zudem war er mehrfach als Brandenburger Meisterkoch nominiert, so auch im letzten Jahr. Am Dienstag wurde ich ins Allerheiligste vorgelassen und durfte gemeinsam mit Jörn Peters erleben, was es heißt, die Landhausküche neu zu interpretieren. „Jean-Pierre Pothier ist Frischefanatiker“, sagt der Hotelchef. „Er setzt fast ausschließlich auf einheimische brandenburgische Produkte.“ Man lernt selbst dazu, wie reich unsere Region an Kulinarischem ist. Es wird bei Jean-Pierre Pothier keine Erdbeeren im Winter geben. Er sei ständig auf der Suche nach Frischem, beschreibt Peters die ständige Aktivität seines Meisterkochs, er sei morgens der erste in der Küche und abends der letzte. Eine Stundenabrechnung gebe es nicht. Er sei schon froh, dass er mal ab und zu einen Tag früher nähme. Von daher hätten es die Gemüselieferanten nicht leicht mit ihm, er nehme die Ware immer persönlich ab. „Er weiß genau, wann eine Paprika frisch ist und ob der Fisch tatsächlich fangfrisch ist.“ Es sei schon oft vorgekommen, dass er manche Produkte einfach nicht abnimmt. Kompromissbereit sei der charmante Franzose auf diesem Gebiet überhaupt nicht. Am liebsten habe er, wenn es seine knappe Zeit erlaube, durch die Gegend zu streifen und beim Bauern etwas zu erstehen. Es sei schon oft vorgekommen, dass er im Landhaus aufkreuze und einen Sack Kartoffeln von einem der ökologisch geführten Höfe der Gegend im Kofferraum habe. Kartoffeln sind aber in diesen Tagen nicht das Top-Theme. Wir treffen den Meisterkoch beim Spargelschälen. Mit strahlendem Gesicht und Glanz in den Augen empfängt er uns in seiner Küche und stellt erst mal klar, dass an den Spargel kein anderer kommt als er selbst. Der Spargel muss eine Qualität haben, die alles in den Schichten stellt. „Die Beilizer ist die beste...“, jubelt er in unüberrücklichem Deutsch mit dem französischem Akzent. Es was anders kommt nicht in seinen Topf. Als Arbeitsgerät hat er



Kulinarisches Bad Saarow: Landhaus „Alte Eichen“

Spargelinterview in der Landhausküche

Transportwege, Unterbrechungen bei der Kühlung und zu hohe Kühlttemperaturen tun der Qualität des Spargels gar nicht gut. Importware aus südlichen Ländern würde daher nie so frisch sein können, wie unser Spargel aus Beelitz. Frische sei das wichtigste Kriterium, nicht nur beim Spargel. Die Spargelenden sollten nicht hohl, bräunlich verfärbt oder ausgetrocknet sein. Daher sollte der Spargel nach der Ernte so schnell wie möglich in die Küche kommen. Zuerst müsse mal die Optik überzeugen – ein pralles, glänzendes Aussehen, ein geschlossenes Köpfchen und frische, noch feuchte Anschnitte. Und dann genau hinhorchen: Frische Stangen quetschen, wenn man sie aneinander reibt. Zur Probe könne man das Schnittende zusammendrücken. Lässt der Spargel Saft, so ist der wahrscheinlich frisch. Der Saft sollte zudem angenehm duften und nicht säuerlich schmecken. Frischer Spargel ließe sich gut mit dem Fingernagel einritzen und gebe leichtem Druck nicht nach. Die Stangen sollten fest sein und dürfen sich nicht biegen lassen. Deshalb brauchte man wenig anderes dazu, schwärmte er. Wenn die Qualität des Spargels gut ist, ist alles gut. Am Dienstag gab es, passend zum Frühling, einen frischen Spargelsalat mit einer Terrine vom Lachs und Zander und dazu einen Hauch von Basilikumcreme. Die vom Meister kreierten Teller werden vorher abgenommen, nachdem ein Muster erstellt worden ist. Er legt den Finger auf jeden Posten, alles muss genau stimmen. Nachlässigkeiten traut sich in dieser Küche wahrscheinlich keiner. Dem Charme des consequent qualitätsorientierten Franzosen kann sowieso keiner widerstehen. Wir dürfen probieren und waren begeistert. Nicht nur der Besitzer, sondern auch sein Spargel sei der beste, schließt Jörn Peters das Interview in der Küche ab. Er habe noch nie so tollen Spargel gegessen, er wisse nicht, was das Geheimnis seiner Rezeptur sei. Das aber das Ergebnis sei phänomenal. Dann traten wir noch einen kleinen Streifzug durchs Haus an und sehen noch Handwerker, die an der neuen Weinsteube arbeiten, die binnen kürzester Zeit noch fertig werden soll, ebenso wie der behagbare Weinschrank, für den heute noch Glasmeister Skink aus Fürstentum das Maß für eine überdimensionierte Glasitur nehmen soll. In der Wellnessoase dagegen ist alles schon aufs Feinste konzipiert und fertig. Neu sei, sagt Jörn Peter, dass die Oase mit all ihren Wellness-Angeboten auch für die Öffentlichkeit zugänglich sei. Man könne sich hier nach Strich und Faden verwöhnen lassen, auch ohne Hotelgast zu sein. Neu ist auch diese stivolle Badestube, wo man zu zweit sehr elegant relaxen kann.



Zum 10. Mal die Besten der Spitzengastronomie aus Berlin und Brandenburg nominiert

Jean-Pierre Pothier war dabei

51 Kandidaten aus Berlin und Brandenburg sind in den sechs Kategorien „Berliner Meisterkoch 2006“, „Brandenburger Meisterkoch 2006“, „Berliner Patisserie 2006“, „Aufsteiger des Jahres 2006“, „Berliner Maître 2006“ und „Berliner Sommer 2006“ nominiert worden. Eine unabhängige Jury, besetzt mit Gourmet-Journalisten und Fachvertretern, hat die Nominierlisten zusammengestellt. Im Oktober wurden die Preisträger im Rahmen eines feierlichen Gala-Diners im InterContinental Berlin geehrt.

Die Auszeichnung der „Berliner Meisterküche“ fand seit 1997 zum zehnten Mal statt. In dieser Dekade hat sich in Berlin und Brandenburg, auch im internationalen Vergleich, eine Spitzengastronomie entwickelt. Das viel beachtete Jubiläum und die Beliebtheit unserer Kampagne „Berliner Meisterküche“ zeigen den Stellenwert, den die gehobene Gastronomie als Standortfaktor hat. Hervorragende Köchinnen, exzellenter Service und Gastfreundlichkeit sind heute Markenzeichen der Hauptstadtregion Berlin/Brandenburg, so Rolf Eckardt, Aufsichtsratsvorsitzender der Berlin Partner GmbH.

In der Kategorie „Berliner Meisterkoch 2006“ sind Bobby Bräuer, „Die Quadriga“ im Hotel Brandenburger Hof, Matthias Buchholz, „First Floor“ im Hotel Palace, René Conrad, „VIVO“ im Grand Hotel Esplanade, Josef Eder, „VOX“ im Grand Hyatt, Michael Hoffmann, „Margaux“, Thomas Kammerer, „Hugos“ im InterContinental Berlin, Thomas Kellermann, „Vitrum“ im The Ritz Carlton Berlin, Michael Kempf, „FACIL“ im The Mandala Potsdamer Platz, Kolja Kleeberg, „VAU“, Christian Lohse, „Fischers Fritz“ im The Regent Berlin, Thomas Neeser, „Lorenz Adlon“ im Hotel Adlon Kempinski Berlin und Tim Rauer, „Restaurant 44“ im Swissôtel Berlin nominiert.

Zur Wahl des „Brandenburger Meisterkoch 2006“ standen Alexander Dressel, „Friedrich-Wilhelm“ im Hotel Baysisches Haus, Potsdam, Dirk Güttes, „Juliette“, Potsdam, Oliver Heilmeyer „Siebzehnfußzig“ im Hotel Zur Bleiche, Burg, Steffen Johst, „Speckers Gaststätte zur Ratswaage“, Carmen Krüger, „Carmens Restaurant“, Eichwalde, Jean-Pierre Pothier, jetzt „Landhaus Alte Eichen“, Frank Schreiber, „Goldener Hahn“, Finsterwalde, Potsdam und Peter A. Strauß, „Windspiel“ im Schloss Hubertushöhe, Storkow.



ein vorsintflutliches Instrument, das ihn seit Jahrzehnten begleitet und durch nichts ersetzt werden kann. Eine Spur Traurigkeit mischt sich in unser Gespräch – an dem Ding fehlt eine kleine Schraube. Peters tröstet: „Da finden wir eine...!“ Dennoch geht er rasant damit um und schält in einem Tempo, dass man kaum mit den Augen folgen kann. Es gibt wohl kein anderes Gemüse, dass die Phantasie der Menschen seit Jahr-

hundertern so sehr beflügelt wie der Spargel. „Er ist der kostbarste Boten schäfer des Frühlings“, sagt er, „und entsprechend muss man mit ihm umgehen.“ Mit seinem einzigartigen Geschmack ist er die Krönung der Saison. Dabei fing alles asketisch an: Wegen seiner blutreinigenden und entwässernden Wirkung wurde er vor ca. 2000 Jahren in osteuropäischen Klöstern als Heilpflanze kultiviert. Der Spargel hat einen hohen Anteil an den Vita-

minen A, B und C und besteht zu 95 Prozent aus Wasser, erfahren wir, weshalb der Meister beim Schälen seinen Arm mit einem Küchentuch umwickelt und noch ein zusätzliches über der Schulter hat. Als erstes Gemüse habe es die „Divas“ Spargel geschafft, sich als Solist in auf brandenburgischen Tellern zu etablieren, damit erbehe sie sich saisonal gesehen etwas über die anderen Gemüse. Allerdings gewähre sie uns nur eine kurze

Audienz - und verlangt dafür jede Menge Geduld. Fast zehn Monate müssten wir Jahr für Jahr warten, bis das königliche Gemüse ihr unterirdisches Dasein verließ. Die schöne Idee, das Königsgemüse völlig unter der Erde zu kultivieren, ist übrigens erst seit dem vorigen Jahrhundert bekannt. Und da gebe es noch gravierende Unterschiede. Am liebsten holt er den Spargel selbst oder lässt ihn täglich frisch liefern, denn lange

