



## Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, viel Charme und manch heiterer Idee. Ein Dutzend Häuser haben sich hier versammelt, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. **HEUTE: Brau & Bistro in Cottbus**



Steffen und Petra Meyer sind stolz auf ihr gemütliches Brau & Bistro. Die Wandmalereien mit Postkutscher wurden von der Restauratorin Martina Dürrschmidt nach Fotovorlagen und Bierdeckel angefertigt, die der Gastronom über Jahre sammelte

**GASTSTÄTTE & HOTEL „AM HEISSEN STEIN“**  
 ■ nächste Tanzveranstaltung ■  
**am 6. November 2010**  
 Silvesterkarten ab sofort erhältlich  
 Klein Gaglow, Drebkauer Straße 65  
 Telefon: 0355 - 52 20 37

**KONRAD'S**  
 CAFÉ | BAR | RESTAURANT  
 im Kur- und Wellness Haus „Spree Balance“  
**22.10.2010, ab 18.30 Uhr**  
**„Herbstliche Genüsse“**  
 Brandenburger Wildererspieß, Pilzvariationen, Hasenkeule in Burgund  
**Preis p.P. 19,50 EUR**  
 inkl. Buffet & Aperitif  
 03096 Burg (Spreewald) Ringchausee 154

Jetzt mit neuer Speisekarte & frischen Pfifferlingsgerichten  
**Restaurant Zum Kuckuck**  
 03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3  
 Telefon: 03562 - 664424  
 + besonders kinderfreundlich & barrierefrei +

**Christinenhof & Spa**  
 Sport- und Tagungshotel  
 Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente  
 • 17.10. ab 11.30 Uhr **Hubertusbrunch** mit großem Jagdhornblasen  
 • 22.10. ab 18.30 Uhr **Lady's Night** Der spezielle Abend nur für die Frau!  
 TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720

Speisegaststätte **Schön Osnig**  
 Tel.: 0355/52 51 67  
 Feierlichkeiten jeder Art bis 150 Personen jetzt im neu gestalteten Saal  
**Denken Sie jetzt schon an Ihre Betriebs- oder Weihnachtsfeier**  
 Klein Oßniger Str. 20 • 03116 Drebkau/OT Klein Oßnig • www.schoen-ossnig.de

**Restaurant podium Cottbus**  
 tgl. ab 11.00 Uhr  
 hausgemachte Speisen • kaltes und warmes Buffett • Familienfeiern • Partyservice • Firmenveranstaltungen Stammtisch • Klassentreffen • Hochzeitsfeiern  
 in Cottbus - Sandow • Sanzebergstr. 12 • 03042 Cottbus  
 Tel./Fax 0355/713070 • www.cottbus-sandow.de

**"Mörderische Auslese"**  
 ein Krimi&Dinner mit 4 Gängen und 4 Akten  
 am 27.11. und 17.12.2010  
**CITY HOTEL Cottbus**  
 am 04.12.2010  
 Tel.: 03563-39 63-0 Tel.: 0355/380049-0

Ein langen Traum erfüllte sich das Cottbuser Ehepaar Steffen und Petra Meyer, als sie nach langem Suchen 2003 mit dem alten, denkmalgeschützten Haus an der Ostseite des Altmarktes ihre Chance bekamen. „Eigentlich wollte ich hier eine funktionierende kleine Brauerei einrichten; so richtig mit Kupferkessel im Gastraum und dem Zwickelhahn an der Theke“, erinnert sich Steffen Meyer, der für die Gastronomie das Bauingenieursstudium sausen ließ, (und auch das Trinkgeld) entdeckte. Aber der Platz reichte trotz Entkernens des Hauses nicht. „Also musste ich um-

denken.“ Der Gastraum durfte nicht zu düster werden. Er brachte Farbe ins Spiel. „Die Lampen hatte ich in einem Brauhaus in Halle gesehen“, sagt der Vollblutgastonom, der das Geschäft vor allem in der Hochzeit der Erlebnisgastronomie erlernte - im Saarland und in Cottbus. Auf seinen vielen Stationen sammelte er immerfort Ideen für seinen Traum, der vor sechs Jahren eröffnete. „Damals gab es das schöne Wandbild noch nicht, das entstand erst ein Jahr später. Ich wollte nicht, wie in vielen Braukneipen, einen Haufen Bilder an die Wand hängen.“ So wurden ein altes Foto einer Düsseldorfer Brauerei und eine Postkutsche zum Wandmotiv neben der Theke.

Auch kulinarisch pickte sich Steffen Meyer auf seinen Stationen als Kellner, Restaurantleiter und Erlebnisgastonom die besten Körner heraus. „Wichtig sind sehr gute, frische Zutaten, das meiste selbst hergestellt, das schmeckt man einfach.“ Seine Ideen richten sich stets nach dem Lausitzer Gauen, immer mal was Neues, aber keine exotischen Experimente. Chefkoch Enrico Rohde setzt die Gerichte perfekt um. Beide sind von Anfang an im Brau & Bistro ein Team und verstehen sich blind. Diese Team-

arbeit ist vor allem bei Veranstaltungen wichtig wie das kürzliche Oktoberfest. „Einmal im Jahr organisiere ich eine Open-Air-Veranstaltung mit Live-Musik, das ist schon Tradition.“ Und auch die Matjes-, Eisbein- und Spargelwochen gehören dazu wie die Bayerischen Wochen im September. „Höhepunkt für mich ist eigentlich im-



**Chefkoch Enrico Rohde brät die halbe, ausgelöste Bio-Ente saftig und kross und formt die Knödel aus Semmeln, Milch, Eiern, Kräutern und Gewürzen. Zum Entenbraten gibt's Dunstapfel mit Preiselbeeren. Nirgends sind Fertig-Zutaten zu entdecken, selbst das Rotkraut wird hier selbst mariniert**



mer der erste Weihnachtsfeiertag mit kleiner Live-Musik zum Frühschoppen und Weihnachtschmaus“, schwärmt er. Und auch der Fußball gehört ins Brau & Bistro wie das Zwickelbier. „Aber nur mit unserem Hackepeter, superfrisch, mit Ei,

Gewürzgurke und Zwiebeln.“ Wer Deftiges mag, kann sich auf die Weihnachtskarte freuen mit Gans, Wildschwein, Hasenfilet, dazu Rosen-, Rot- und Grünkohl oder Speckwirsing, natürlich nach eigenen Rezepten zubereitet. **Lecker! Ha.**



Erstmals organisierte das Cottbuser Gastronomen-Ehepaar kürzlich ein Oktoberfest. Mit Paulaner Oktoberfestbier, echten Weißwürsten und Leberkäs' wurde das Fest nach dem Anzapfen des Oberbürgermeisters Frank Szymanski (re.) bei nAund-Livemusik stimmungsvoll gefeiert. Aus allen Stadtteilen kamen die Gäste angeströmt. Heute (Sa.) lädt das Brau & Bistro ein zur Kneipennacht mit Livemusik von „Freunde der Nacht“  
 Foto: Hnr.

### Unser Rezept zum Nachkochen „Bauernpfanne Brau & Bistro“

- Zutaten:
- 600 g Schweinefilet in Streifen geschnitten
  - 1 Kl. Zwiebel in Streifen
  - 200 g frische Champignons
  - 1 rote, 1 gelbe Paprika in Streifen geschnitten
  - 480 g Kartoffeln gekocht, gewürfelt
  - 0,5 l Gemüsebrühe
  - 4 Essl. Schlagsahne
  - 2 Knoblauchzehen, zerdrückt

- Zubereitung:
- Fleisch in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten, dabei Knoblauch zugeben
  - Fleisch zur Seite stellen und alle weiteren Zutaten (außer Sahne) in der heißen Pfanne dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken
  - mit Gemüsebrühe ablöschen
  - Fleisch und Sahne dazugeben
  - evtl. mit Maisstärke abbinden
- Mit Brot servieren. Guten Appetit!

**„Rasthof Domsdorf“**  
 Inh. Roland Scholsching  
 Neupetershainer Straße 8 - 03116 Domsdorf - Tel./Fax: 035602 / 22344  
 • Speisegaststätte • Biergarten  
 • Feierlichkeiten bis 40 Personen • bis 150 Personen  
 • Partyservice  
**Öffnungszeiten: Mo Ruhetag - Di - So 11-20 Uhr**

**DIE Fabrikantenvilla**  
 Restaurant - Pension - Fabrikantenkeller  
 Franz-Mehring-Str. 61 • 03046 Cottbus  
 Telefon: 0355 / 28 86 76 60  
 Internet: www.fabrikanten-villa.de  
**Kürbis - das Kultgemüse**  
 Der Küchenchef empfiehlt:  
 - Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Lauch-Risotto und Blattsalat

**Gaststätte am Sportplatz**  
**Eisbein-Essen am 22.10.'10 ab 18 Uhr**  
**Jeden Freitag ab 18 Uhr - Schaschlik**  
 Montag - Ruhetag • Dienstag - Samstag ab 17 Uhr  
 Sonntag 10 - 13 Uhr Frühschoppen  
 Turnweg 29 • 03053 Willmersdorf/Cottbus • Tel: 0355/ 872237

**Gaststätte „Lokomotive“**  
 am Bahnhof Sandower Dreieck  
**Der ideale Ort für Familienfeiern, Firmenfeste oder andere Events**  
**Preiswert durch engagiertes Vereins-Catering**  
**Der Erlös kommt zu 100 % dem Förderverein der Parkeisenbahn zugute**  
 Bis ca. 50 Personen. Wir richten uns auf Ihren Termin und all Ihre Wünsche ein. Melden Sie sich bitte 3 Wochen vorher unter 75 61 70

**Kandhaus „Zur kleinen Puppenstube“**  
 Inh. Eileen Ott  
 Gallincher Hauptstr. 51  
 03051 Cottbus OT Gallinchen  
 Tel.: (0355) 52 24 61  
**Buchen Sie jetzt Ihre Weihnachtsfeier Silvesterparty 65,-€ p.P.**  
**All inklusive**  
 kalt-warmes Buffett und Getränke

**Brau & Bistro**  
 Zum Essen, zum Trinken, zum Wohl!  
 ALTMARKT GASTRONOMIE GMBH  
 ALTMARKT 18 • 03046 COTTBUS  
 TELEFON: 0355 4946023 • INFO@BRAU-BISTRO.DE • WWW.BRAU-BISTRO.DE