

Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an.
HEUTE FÜR SIE: „SpreePerle“ in Spremberg



Heiko Rietz fühlt sich als Spremberger. Zwar kommt er aus Schwarzheide, aber der Beruf und die Liebe haben ihn hier an der Spree festgehalten. Seine Frau arbeitet als Bibliothekarin am Strittmattergymnasium, das Töchterchen ist inzwischen vier. Als es zur Welt kam, war Heiko schon fünf Jahre Koch im Restaurant SpreePerle. Einige Monate war er unterdessen „auf der Walz“, kehrte zurück als Chefkoch. Ja, in der Familie sei er auch der Koch, sagt er, und der Gärtner dazu. Auf der Parzelle reifen die Erdbeeren und sprießen die Kräuter. Vielleicht kommen von daher die Restaurantküchen-Themen. Um „NaturLausitz“ geht es da und um „Frisch, frisch, fruchtig wie der Sommer“ in der neuen Karte ab 4. Juli.

Nein, meint der Küchenchef, eine Saisonmode sei das nicht, die Naturprodukte, vor allem aus dem Spreewald, würden hier immer bevorzugt. Vieles wird direkt von Höfen bezogen: Fische aus Peitz, Fleisch aus Bioproduktion, Kartoffeln von Kleinerzeugern. Auch die „Herzoginnen“ stammen nicht aus dem Kühlfach. Tobias Glaser, der erst seit Monatsanfang aus Berlin zurück ist, drückt gerade die Kartoffeln zu Brei. Wenn der „abgebrannt“, also vom Wasser befreit ist, kommt Eigelb dazu und dann folgt nach einigen Kniffen das Backen. Was es Pfingsten gibt, interessiert uns. Das Thema macht Tino Gahmig Herzklopfen. Er hat am 17. Juni seine Kochlehrlings Abschlussprüfung.

Zusammen mit Hotelfachfrau Nadine Kopelke. Da bringt Pfingsten bei gut gebuchtem Restaurant (einige wenige Plätze sind noch zu haben, bestellen ist ratsam) die große Chance, noch mal unter Prüfungsbedingungen zu üben. Denn das bekommen Torsten Linkes Lehr-

Serviert schwungvoll: Robert Lietz ist seit einem Jahr Restaurantleiter



Schon im Test für die neue Karte ab Juli: Der InselPerlen-Teller. Zutaten sind zwei kleine Schweinemedallions, 75 Gramm Flusskrebsfleisch, 80 Gramm Champignons, Schalotten, Prinzessbohnen, geräucherter Bauchspeck, einheimische Kartoffeln, frische Kräuter, Salz und Pfeffer. Ein leichter sächsischer Riesling würde dazu passen...

Vielfalt wählen. „Unsere einheimischen Gäste bevorzugen nach wie vor Bier (Radeberger und Landskron vom Fass), aber die vielen Geschäftsreisenden aus ganz Europa fragen häufiger nach Wein“, sagt Torsten Linke. Und sein Restaurantleiter, der die letzten vier Jahre in Sachsen gearbeitet hat, freut sich, dass auch ein Riesling von dort dabei ist. Chefkoch Rietz schiebt dem Restaurantleiter inzwischen den fertigen InselPerleTeller zu. Das Krebsfleisch zerlegt auf der Zunge, das Schweinsmedaillon trennt sich zartrosa unter leichtem Messerdruck. „Nichts ist schlimmer als totgebratenes Fleisch“, meint ein Gast. Das braucht er hier nicht befürchten. Wir naschen von den bissfesten jungen Brechbohnen im Speckmantel - fein herausgearbeiteter Eigengeschmack des Gemüses. Wir belassen es für heute bei sprudelndem Wasser. Spreeperle? Nein, eine andere frische Marke. Die Köche haben längst neue Vorbereitungen begonnen. Heiko Rietz rührt im schräggestellten hohen Topf Marmelade-

chierem Wachtelei. Dann gebratenes Zanderfilet, Dillsoße, glasierte Möhrenblüten und hausgemachte Herzoginnen-Kartoffeln. Zuletzt Kaffeemousse mit Erdbeere „Romanow“ und Minze. - Klingt leicht und edel. Und liegt, selbst falls



Küchenchef Heiko Rietz kümmert sich um die Frühstücksmarmelade. Die wird hier im Hotel Stadt Spremberg für das Restaurant InselPerle selbst hergestellt. Heute: Mango



Tobias Glaser bereitet den Teig für Herzoginnenkartoffeln vor. Er ist als Koch zurückgekommen nach Spremberg. Bis 2008 hatte er in der „SpreePerle“ gelernt, war dann im Berliner Hotel „Abiou“. Spremberg ist aber schöner Fotos: Heinrich

das Wetter heiß wird, nicht zu schwer im Magen. Die Gäste wollen ja noch etwas erleben in Spremberg. Restaurantleiter Robert Lietz wird ihnen womöglich zum Verdauen etwas Prozentiges empfehlen. Die Auswahl ist reichlich. Auch bei Weinen kann der Gast aus preiswerter

de. Die kommt aufs Frühstücksbuffett. Das köchelnde Rote neben der ockergelben Mangomasse wird Erdbeermarmelade. Blutrot. Vielleicht schon Garnitur für ein „Mörderisches Bankett“. Das gibt's am 16. Juli auf dem oberen City-Center-Parkplatz. Eine Premiere unter Sternenzelt. J.H.

Christinenhof & Spa
Sport- und Tagungshotel
Und den ganzen Tag das gute Gefühl, zur rechten Zeit, am rechten Ort, das Richtige zu tun...
Besuchen Sie uns zu den Pfingstfeiertagen auf unserer Sommerterrasse
Am 22. Juni ab 15 Uhr
Sommerfest der Volksmusik mit Achim Mentzel
Hauptstr. 39 • 03185 Tauer • Tel. 035601/ 89 72 0 • www.christinenhof.net

Restaurant InselPerle
Am Markt 5 in Spremberg
Krimi & Dinner
mit 4 Gängen & 4 Akten
16. Juli - p.P. 59,- Euro
Karten unter: 03563-39 63-0

Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Idyllisch gelegen am Schweinenteich
Auf zum Tanztee am 3. Juli 2011
Am Schweizergarten • 03130 Spremberg
Tel.: 03563/ 23 12 täglich geöffnet ab 11 Uhr
www.schweizergarten-spremberg.de

Pension & Gasthaus Kahren
10 x zahlen 1 x gratis
Große Schnitzelkarte!
Haben Sie schon unseren Schnitzel-Pass?
Inh. C. Händel • Kahrener Hauptstr. 20 • 03051 Kahren
Tel.: 0355/590420 • Fax: 0355/5904224 • cornelia.haendel@web.de

Terrassenzeit im Kuckuck
Restaurant „Zum Kuckuck“ Tel. 03562-664424
Jether Weg 3 • 03149 Forst / Groß Jamno

CHINA-RESTAURANT
新光酒樓
“JASMIN”
Pfingsten So. - Mo.
10% Rabatt
auf die Gesamtrechnung
Öffnungszeiten: Mo-Sa 11-22 Uhr; Sonntag Ruhetag außer Feiertag
Madlower Chaussee 4; 03051 Groß Gaglow/Cottbus

Mörderisch
Torsten Linke (Foto) betreibt in Cottbus das City-Hotel und in Spremberg das Hotel Stadt Spremberg am Markt mit dem Restaurant InselPerle, das die-
schönsten Fensterplätze zum Beobachten der Flaniermeile Lange Straße bietet. Am 16. Juli gibt es eine Open-air-Premiere: Beim „Mörderischen Festbankett“ auf dem City-Center dürfen sich die Gäste beim Krimi-Menü richtig gruseln. Gleich vorbestellen!

linge beiziten mit: Die wichtigste „Prüfungskommission“ sind immer wieder die Gäste. Sorgen hat der Chef des Hauses diesbezüglich nicht: „Das gebe ich gern auch schriftlich: Alle Lehrlinge, die bei mir seit 22 Jahren in der Niederlausitz gelernt und durchgehalten haben, sind auch durch die Prüfung gekommen.“ Solide Berufserfahrung und verständnisvoller, leistungsorientierter Umgang zwischen den Mitarbeitern sind die Basis für gute gastronomische Qualität im Hause am Markt. Ach ja - zu Pfingsten. „Überraschungen und Specials“ verspricht die Werbung, und beide Hotels - in Cottbus und Spremberg - sind komplett ausgebucht. Die Lausitz lockt gerade im Frühling sehr. Heiko Rietz hat inzwischen Krebsfleisch aufgespießt und bereitet die Medallions vor. Aber zu Pfingsten empfiehlt er ein anderes Menü: Als Entrée Brokkolicremesuppe mit po-

Original Sylter Matjes
in versch. Variationen ab 5,90 Euro
Redo XXL
Essen einfach anders!
Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str.
03046 Cottbus
Reservierungshotline: 0355/78439888

Der Pub in Cottbus
• Guinness vom Fass
• 75 Sorten Whiskey
• Cocktail Happy Hour 20-21.30 Uhr
• jeden Samstag „The Schallplattenabend“
Fr. und Sa. ab 20 Uhr
www.pub-cottbus.de

Alter Spreewaldbahnhof Briesen
Bitte an Platzreservierung zu Pfingsten denken
Am 25.6. 15.00 Uhr Konzert mit den Lindenmusikanten
täglich ab 12 Uhr geöffnet
Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“ zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant
Unsere Sommerterrasse ist für Sie geöffnet mit neuer Eiskarte
Wir wünschen unseren Gästen ein schönes Pfingstfest!
Noch freie Plätze zu Pfingsten.
Um Reservierungen wird gebeten.
Mauster Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf neben Möbel Höfner
Telefon: 03 55 - 87 810-0
Fax: 03 55 - 87 810-15
www.willmersdorferhof.de
info@willmersdorferhof.de

BÖHMISCHE KÜCHE
Montag Ruhetag
BEIM LEUTNANT VON LEUTHEN
Zum Sportfest am 26.6. 7,00 € auf alle Speisen der Sportfestkarte von 12.00 Uhr - 17.00 Uhr
Pfingsten mit Terrassenbetrieb ab 11 Uhr für Sie geöffnet
Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11