

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: „Christinenhof“ in Tauer



Benvenuto!, heißt es im Christinenhof in Tauer derzeit zur Begrüßung, wenn man den Gastraum betritt. Willkommen! Ein würziger Hauch Italiens

schwebt durch Restaurant, Hotel und Wellnessanlagen, denn es sind italienische Wochen. „Wir haben nicht nur unsere Küche umgestellt, sondern auch die

Kleidung des Personals und die Dekoration zeigen italienische Farben“, erklärt Hotelchefin Sylvia Müller. Besonders vorbereitet hat sich Chefkoch Ulf



So kann man sich erholen! Chefkoch Ulf Pehlack reicht den Wellness- und Hotelgästen am Pool erfrischende Snacks wie diesen Obstteller, aber auch leichte knackige Salate mit frischen Kräutern oder Rohkost-Variationen. Das Wasser erfrischt mit badefreundlichen Temperaturen zwischen 20 und 25 Grad Celsius, drinnen sind es 28 Grad, mittwochs für das Babyschwimmen ab 10.30 Uhr sogar noch wärmer. Für Wellnessangebote gibt es derzeit Sommerangebote. Die Webseite informiert ausführlich



Pehlack auf die italienischen Wochen. „Ich habe viel Fachliteratur studiert, mich mit italienischen Kollegen ausgetauscht, Rezepte ausprobiert und meine Küchenvorräte umgestellt. Das Schöne an vielen typisch italienischen Zutaten ist, dass sie auch bei uns wach-

sen. Einst nur dort erhältliche Salate beispielsweise, werden heute angebaut wie Radicchio. Und unser Kräutergarten bietet ein sehr breites Spektrum.“ Was gerade nicht wächst, bringt sich Ulf Pehlack aus seinem Kräutergarten zuhause mit. Ganz Ausgefallenes gibt es über den Großhandel. Doch frische Zutaten sind die wichtigsten für den Koch. „Jede Region in Ita-

lien hat ihre eigenen Rezepte mit regionalen Zutaten. Ich habe aus verschiedenen Regionen eine Auswahl zusammengestellt und bereite diese mit unseren Zutaten zu“, so der Chefkoch, der auch die „hohe italienische Kochschule“ beherrscht - die Tomatensauce. Seine Tomatensauce könne mit sehr guten italienischen mithalten, sagt er. Sein Lieblingsmenü wird jedoch ohne Tomatensauce zubereitet: „Als Vorspeise eine Bruschetta, als Hauptspeise ‘Spaghetti con gamberi e peperoni’ - wer es nicht scharf möchte, kann die Peperoni beiseite legen. Zu den Garnelen empfehle ich einen trockenen Pino Grigio, ein angenehm fruchtiger Weißwein. Und als Dessert sollten Sie mein Tiramisu wählen. Buon appetito!“ Ein Tipp von Märki: Die Spaghetti-Portion ist sehr reichlich, also Vorsicht, wer das Tiramisu anschließend noch genießen möchte. Trotz der Menge ist die italienische Küche leicht verdaulich - genau richtig für die heiße Saison.

Noch bis Ende Juli geht es italienisch zu im Genießerhotel Christinenhof. Es ist das beliebteste Küchenthema bei den Gästen nach den Spargelwochen, so Sylvia Müller. Besonders bei den Tagungs- und Wellnessgästen, die gern leichtere Gerichte bevorzugen. Nach den italienischen Wochen stimmt die Küche auf das Peitzer Fi-

scherfest ein, bevor Meditteranes und im Herbst Wild- und Waldgerichte serviert werden. „Neben den kulinarischen Themen bieten wir stets eine Auswahl an klassischen Gerichten für die, die beispielsweise die italienische Küche nicht mögen“, so Sylvia Müller. Auch deftige Gerichte sind darunter für Sportler, die sich nach dem Joggen über die Lassinzwiesen oder nach einem hart umkämpften Kegeltturnier stärken wollen. „Natürlich ist auch die italienische Spontanität willkommen, unsere 43 Zimmer stehen für Kurzentschlossene zur Verfügung“, lädt die Hotelchefin ein.

Jens Haberland

men bieten wir stets eine Auswahl an klassischen Gerichten für die, die beispielsweise die italienische Küche nicht mögen“, so Sylvia Müller. Auch deftige Gerichte sind darunter für Sportler, die sich nach dem Joggen über die Lassinzwiesen oder nach einem hart umkämpften Kegeltturnier stärken wollen. „Natürlich ist auch die italienische Spontanität willkommen, unsere 43 Zimmer stehen für Kurzentschlossene zur Verfügung“, lädt die Hotelchefin ein.

Jens Haberland

An der Kurve mit der alten Eiche in Tauer liegt das Ziel unseres Einkehr-Tipps: Das Sport- und Tagungshotel Christinenhof & Spa. Für ein Mittag- und Abendessen ebenso empfehlenswert wie für eine Wellness-Woche



Die Sonne und kulinarische Entdeckungen lassen sich auf der Süd-Terrasse in diesen Tagen am besten genießen. Neben klassischen Getränken serviert Hotelchefin Sylvia Müller immer öfter auch erfrischende Mixgetränke mit und ohne Alkohol. Von hier aus haben die Gäste einen herrlichen Blick in den grünen Garten mit Teichanlage

sen. Einst nur dort erhältliche Salate beispielsweise, werden heute angebaut wie Radicchio. Und unser Kräutergarten bietet ein sehr breites Spektrum.“ Was gerade nicht wächst, bringt sich Ulf Pehlack aus seinem Kräutergarten zuhause mit. Ganz Ausgefallenes gibt es über den Großhandel. Doch frische Zutaten sind die wichtigsten für den Koch. „Jede Region in Ita-



Das Holzlager schützt die Badegäste vor zu neugierigen Blicken. Das Kaminholz sorgt an kühleren Tagen für Wohlbefinden am Innenpool. Der geschwungene Natursteinweg führt zur Außensauna. Die gepflegte Wiese lädt zum Schlummern unter Bäumen, auch Liegen und Strandkörbe stehen bereit



Üppig wachsen die Blumen rund um den Teich. Von hier aus lassen sich ausgedehnte Wanderungen nach den Mahlzeiten unternehmen. Vorbei an der Pferdekoppel geht es zu den alten Erlen, die mitten auf den Lassinzwiesen schattige Alleen bilden

Fotos: Jens Haberland

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

Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Abdellisch gelegen am Schwannenteich
Restaurant **Schweizergarten** Gesellschaftshaus
Auf zum Tanztee am 7. August 2011
Am Schweizergarten • 03130 Spremberg
Tel.: 03563/ 23 12 täglich geöffnet ab 11 Uhr
www.schweizergarten-spremberg.de

Pension & Gasthaus Kahren
Familienfeierlichkeiten aller Art!
Partyservice
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

Essen so viel Sie mögen
CHINA-RESTAURANT
新光酒樓
„JASMIN“
Mo-Sa von 11:00 bis 20:00 Uhr
Warmes Buffet p.P. 9,90€
Kinder unter 12 zahlen nur die Hälfte (auch zum Mitnehmen für 5,00€)
Öffnungszeiten: Mo-Sa 11-22 Uhr; Sonntag Ruhetag außer Feiertag
Madlower Chaussee 4; 03051 Groß Gaglow/Cottbus
Telefon: 0355 - 54 28 08

Alter Spreewaldbahnhof Briezen
Lassen Sie sich überraschen mit Gerichten aus der Sommerkarte
täglich ab 11 Uhr geöffnet
Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“ zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455

Montag Ruhetag
BÖHMISCHE KÜCHE
Besuchen Sie uns auf unserer Sommerterrasse mit leckeren Eisspezialitäten
ab 11 Uhr für Sie geöffnet
BEIM LEUTNANT VON LEUTHEN
Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11

Christinenhof & Spa
Sport- und Tagungshotel
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente
bis 31.7.11
Bella Italia
Italienische Kochkunst
Genießen Sie den Juli mit Freunden und Familie
Leben Sie leicht und lieben Sie sich verwöhnen zu lassen.
TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant
Vom 18.7. - 24.7. Happy Hour auf alle Hauptgerichte.
Einschulungsbuffet am 13.8.11!!!
Um Reservierungen wird gebeten.
Mauser Straße 11
03053 Cottbus-Willmersdorf
neben Möbel Höffner
Telefon: 03 55 - 87 810-0
Fax: 03 55 - 87 810-15
www.willmersdorferhof.de
info@willmersdorferhof.de

Die Pilz-Saison ist eröffnet
Waldfrische Pfifferlinge in verschiedenen Variationen
Redo XXL
Essen einfach anders!
ab 8,95 Euro
Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str.
03046 Cottbus
Reservierungshotline: 0355/78439888

20% auf unser **XXL** Essen und Trinken
Bei uns ist das kein Werbeslogan...
In der Charlotte gibt es leckere Kiloschnitzel, Riesencurrywurst, Riesen-Hamburger und mehr!
Charlottezeiten:
Dienstag - Samstag ab 11 Uhr
www.charlotte-cottbus.de
Stadtpromenade 10, Cottbus • Tel.: 0355 / 49 43 88 60
*gültig vom 9.-16.7.11