## Märkis Einkehr-Tipp

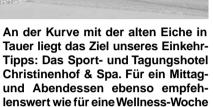
Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, Charme und manch heiterer Idee. Knapp ein Dutzend Häuser versammeln sich hier, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. HEUTE FÜR SIE: "Christinenhof" in Tauer

Benvenuto!, heißt es im Chrischwebt durch Restaurant, Hostinenhof in Tauer derzeit tel und Wellnessanlagen, denn zur Begrüßung, wenn man den es sind italienische Wochen. Gastraum betritt. Willkommen!

"Wir haben nicht nur unsere Kü-Ein würziger Hauch Italiens che umgestellt, sondern auch die

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





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 erfri-

schende Mixgetränke mit und

ohne Alkohol. Von hier aus

haben die Gäste einen herrli-

chen Blick in den grünen Gar-

ten mit Teichanlage

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-

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

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

lien hat ihre eigenen Rezepte mit

regionalen Zutaten. Ich habe aus

verschiedenen Regionen eine

daulich - 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

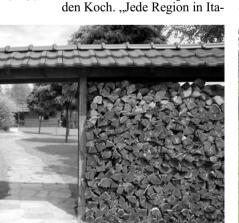
italienische Küche leicht ver-

scherfest ein, bevor Mediterranes und im Herbst Wild- und Waldgerichte serviert werden. "Neben den kulinarischen The-

Ulf Pehlack empfiehlt fangfrische Garnelen auf Spaghetti mit roten Zwiebeln, Oliven und Tomaten, abgezogen mit Balsamico-Pesto und vielen frischen Kräu-

> men bieten stets eine

Auswahl an klassischen Gerichten für die, die beispielsweise die italienische Küche nicht mögen", so Sylvia Müller. Auch deftigere Gerichte sind darunter für Sportler, die sich nach dem Joggen über die Lasszinswiesen oder nach einem hart umkämpften Kegelturnier stärken wollen. "Natürlich ist auch die italienische Spontanität willkommen, unsere 43 Zimmer stehen für Kurzentschlossene zur Verfügung", lädt die Hotelchefin ein.



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 Kräu-

tergarten zuhause mit. Ganz

Ausgefallenes gibt es über den

Großhandel. Doch frische Zu-

taten sind die wichtigsten für

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 Lasszinzwiesen schattige Alleen bilden Fotos: Jens Haberland



mit 4 Gängen & 4 Akten 16. Juli - p.P. 59,- Euro Seit 1868

Gastlichkeit aus Tradition Auf zum Tanztee am 7. August 2011

Am Schweizergarten • 03130 Spremberg Tel.: 03563/ 23 12 täglich geöffnet ab 11 www.schweizergarten-spremberg.de







## Alter Spreewaldbahnhof Briefen



assen 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



Vom 18.7. - 24.7. Happy Hour auf alle Hauptgerichte. Einschulungsbuffet am 13.8.11!!!

Um Reservierungen wird gebeten.

Mauster 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









Dienstag - Samstag ab 11 Uhr www.charlotte-cottbus.de

Stadtpromenade 10, Cottbus • Tel.: 0355 / 49 43 88 60