

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: **Restaurant „Zum Kuckuck“ Groß Jamno**



Peter Hendrichke empfiehlt Wildschwein-Rückensteak auf Waldpilz-Tagliatelle mit Wildbeeren und roter Kresseblüte. Dazu ein Rosé-Wein aus Italien. Das Dessert ist ein weißes Schokoladen-Parfait mit selbstgemachtem Eis



Wild mit anspruchsvoller Pointe

Der „Kuckuck“ ruft mit guten Speisen und feinem Kabarett

Groß Jamno (ha). Mitten im Urwald von Groß Jamno, kurz vor den Forster Toren, versteckt sich der Kuckuck und zwischen den alten Bäumen auch das Gasthaus „Zum Kuckuck“ di-

Gemeinsam mit **Maria Melmann, Stephan Pirke und Lehrling Frank Wappler** bereitet **Peter Hendrichke** leckerste Gerichte auch bei sehr vollen Gasträumen ohne Hektik zu

rekt am Badensee, der keiner mehr ist. „Ganz amtlich ist der See zum seichten Waldsee umgewidmet“, erzählt Peter Hendrichke, der den „Kuckuck“ mit seiner Frau Birgit seit 1995 betreibt und große Pläne hat mit dem herrlichen Idyll drumherum. „Gemeinsam mit Freunden, Stammgästen und benachbarten Unternehmern haben wir vor einem viertel Jahr einen Freundeskreis gegründet und wollen das Potenzial besser entwickeln“, erzählt er auf dem Weg zum Seeufer, wo ein Beachvolleyballfeld die Hände kribbeln lässt. „Sportgeräte und Sonnenliegen sind nahe deponiert,

großen Nachfrage an Kabarettabenden gerecht werden“, kündigt der gelernte Konditor an, der sich selbst beim Kochen ertappt, eher typische Konditor-Hilfsmittel beim Zubereiten zu verwenden. Auch die Ausbildungen zum Koch und Küchenmeister haben das nicht geändert. Den Speisen merkt man das nicht an. Feinste Zutaten verwendet er für die Gerichte, die im Team immer neu erdacht und ausprobiert werden. Vor allem mit Wild aus den Wäldern zwischen Jamno und Forst. „Manchmal kommen unsere Jäger nicht nach, meine Wünsche zu

d a f ü r heftig Protest von den Gästen geerntet“, erzählt er schmunzelnd. „In zwei Wochen werden wir Seehechtfilets anbieten. Der Fisch wird mit einer Mischung aus gehacktem Rukola, geriebener Limettenschale und Saft, Butter, Semmelbrösel und Gewürze kurz überbacken. Dazu reichen wir Lauchgemüse und Kräuterkartoffeln.“ Zu allen deftigen

Zum Wanderweg
„Waldsee“



Gaststätte Hartnick
Ab sofort freie
Schlachtfesttermine
Bitte um telefonische Rücksprache und Vorbestellungen.
Am Anger 16, 03116 Siewisch (bei CB)
Tel. 035602/888, Fax 035602/519948
info@gaststaette-hartnick.de

HOTEL AM SEEGRABEN
HOTEL · RESTAURANT · COTTBUS
Familienfeiern aller Art • gemütliche Gartenterrasse • preiswerte Gästezimmer
Tel.: 0355 - 355 37 20 Fax: 0355 - 355 37 27
Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus

Mord beim Festbankett
ein Krimi & Dinner mit 4 Gängen & 4 Akten
C.I.T.Y. HOTEL
R.-Breitscheid-Str. 10
03046 Cottbus
Telefon: 0355/380049-0
49,-€ p.P. 10.09.2011 ab 19.30 Uhr

Wo's Essen schmeckt, da lass Dich nieder!!!
Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr
- Mo + Die Ruhetag -
Restaurant Zum Kuckuck
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3
Telefon: 03562 - 664424

Essen so viel Sie mögen
CHINA-RESTAURANT 新光酒楼 "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

Christinenhof & Spa
Sport- und Tagungshotel
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente
Genießen Sie die **Früchte des Waldes** und das **Tolle aus der Knolle**, auch bei uns auf der Sommerterrasse.
TAUER, direkt an der L 50, Fon 035601 89720

Live in Concert
Sa., 3.09.2011, 21 Uhr **Erik Federau & Friends**
Sa., 10.09.2011, 21 Uhr **Brian Bossert**
jeweils Eintritt frei
www.pub-cottbus.de
GUINNESS the welsh dragon



auch die kulinarische Versorgung ist kein Problem. Ich möchte gern Gäste und Touristen zum längeren Verweilen als zum Mittagessen mit Seerundgang animieren. Hier kann man eine echte Quelle entdecken, die Ruhe genießen, sich zwischen dem alten Baumbestand erholen.“ Eine Cuckoo-Beach-Party machte im August den Anfang. Sportliches soll schon im Herbst folgen. Der Waldweg lädt zum Laufen ein, Volleyballturniere sind hier ebenso einzigartig wie fast vergessene Kinderspielwettbewerbe, die die Gastronomen im Ärmel parat haben. Vielleicht folgt ja auch das Kabarett im Grünen... Die Terrasse grüßt ebenso mit gärtnerisch liebevoll gestaltetem Grün, verschiedenste Blütenpracht regt Gäste im Gehen zum Neubepflanzen ihrer Balkonkästen an. Zu hören ist er jetzt nicht mehr, der Kuckuck, dafür immer mehr Kinder, die den kleinen Spielplatz in Sichtnähe der Terrasse nutzen. Vor allem mittwochs, da kocht Peter Hendrichke abends für Familien ein leckeres und günstiges Buffet und weiß den Geschmack von Eltern und Kindern gleichermaßen zu treffen, so dass sich der bequeme Schmaus vor allem in Cottbus herumspricht. „Im Herbst wird das Familienbuffet aber enden, denn wir wollen dann auch der

erfüllen.“ Kein Wunder, sind doch die Rehgerichte, fein mariniert in Buttermilch oder Rotwein, ebenso beliebt wie die Hirschroulade, gefüllt mit einer Quark-Waldpilz-Preiselbeermischung. Für Stammgäste: Die gibt's ab Ende September wieder auf der Karte! „Camper von nebenan bringen uns manchmal ihre Pilzfunde, aber das reicht natürlich nicht hinten und vorn“, erzählt der Koch. Aber die meisten Wildbeeren und Kräuter sucht er sich aus seinem Garten und selbst an Nachbarn Zaun. Aus Wacholder, Tymian und weiteren würzigen Geheimnissen entsteht der Geschmack für Wildschwein-Filets, die in der gusseisernen Pfanne kurzgebraten werden, um hauchzart und saftig auf dem Pilz-Tagliatelle-Bett in einer Jus-Sauce den hungrigen Gästen entgegenzufiebern. Natürlich gibt es auch Fisch. „Meinen Zander, den ich mit geschältem Sesam mehlierte, hatte ich einmal von der Karte genommen und

und auch leichteren Gerichten hat Peter Hendrichke lange nach guten Weinen gesucht - und gefunden. Und dass dunkles Wildschwein auch einen italienischen Rosé „verträgt“, beweist sein Bordolino aus Venedig. Beim Dessert legt Peter Hendrichke sein ganzes Können auf die Teller: „Mit zunehmender kalter Jahreszeit werden die heißen Früchte wieder beliebter wie unser selbst hergestelltes Eis. Das wird gebacken und mit heißen Himbeeren serviert.“ Eis gebacken - das dürfte wohl einzigartig sein in der Region! Ein Renner sind auch die heißen Zwetschgen in Rotweinsauce



Der Keller in dem später entstandenen Anbau, der im Erdgeschoss den (Kabarett-) Saal beherbergt, hält eine gemütliche Zweibahn-Bowlinganlage, Billard und gemütliche Plätze samt Cocktailbar bereit. Farbige Licht (die Bahn in Tiefblau!) schafft eine wunderbare Atmosphäre
Fotos: Jens Haberland



Veranstaltungen am einstigen Badensee, heute Waldsee Groß Jamno, will das Unternehmerpaar Hendrichke verstärkt anbieten. Die Cuckoo Beach-Party im August war ein Anfang. Die Berliner Schauspieler Marga Bach und Klaus Schäfer werden am 15. September jedoch im Saal warmherzig-schnodderige Sketche aufführen
Foto links: Hnr./ oben: PR

und Vanilleeis. Oder Sie probieren einfach die Buttermilchplins (mit s!) herzhafte oder süß. „Das Rezept für die Buttermilchplins stammt von der Oma meiner Frau und ist meines Erachtens bis heute unübertroffen“, verrät Peter Hendrichke. Das wissen auch etliche der Künstler zu bestätigen, die sich in nun schon drei Gästebüchern meist poetisch hingebungsvoll für die Abende bedanken - auch beim Publikum. „Wir versuchen mit den ausführlichen Beschreibungen der Künstlergenossen unsere Gäste auf den Kabarettabend richtig einzustimmen, und das kommt gut an“, resümiert der Groß Jamnoer.

BÖHMISCHE KÜCHE
Montag Ruhetag
BEIM LEUTNANT VON LEUTHEN
ab 11 Uhr für Sie geöffnet
Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11

Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Böhmisch gelegen am Schwanzenteich
Auf zum Tanztee am 4. September 2011
Am Schweizergarten • 03130 Spremberg
Tel.: 03563 / 23 12 täglich geöffnet ab 11 Uhr
www.schweizergarten-spremberg.de

Lust auf Redo XXL !?
Motivierte und engagierte Servicekräfte ab sofort gesucht!
Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str.
03046 Cottbus
Reservierungshotline: 0355/78439888

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant
Genießen Sie zu zweit, mit Freunden ganz in Familie unser Restaurant mit Sommerterrasse!
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