

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: Erlebnis Gaststätte „Redo XXL“ Cottbus



Im Restaurant der Ahs und Ohs

Wer einmal ein Zweikilogramm-Schnitzel auf seinem Teller haben will, muss ins „Redo XXL“

Cottbus (mk). Die Sängerin Jennifer Lopez räkelte sich über einen Flachbildschirm. Darunter und davor sitzen zehn junge Menschen. Auf dem Tisch flackern neben den Salz- und Pfefferstreuern Teelichter. Kleine Deko-Orchideen sorgen für Farbtupfer. An den Wänden hängen schwarz-weiß-Bilder. Das „Redo XXL“ ist stilvoll eingerichtet. Plötzlich ist der Gesang von Jennifer Lopez nicht mehr zu hören. Dafür aber um so deutlicher Menschen die schreien, klatschen und in allen Tonlagen la-

chen. Annett Redzepe hat diese Emotionen ausgelöst. Wie? Indem die Restaurantchefin das Essen an den Tisch brachte. Pommesberge, bei denen das Auge den Tisch vor Fritten nicht mehr sieht, Hamburger so groß wie Pizzen, Currywürste, die wie riesige Würgeschlängen aussehen oder Schnitzel, die zwei Kilogramm schwer sind - das sorgt bei jedem Serviergang für Stimmung im Restaurant. Nachdem Annett Redzepe das Essen unter viel Beifall ihrer Gäste abgestellt hat, bekommt sie einen Fotoapparat in die

Hände gedrückt. „Hoch die Taschen“, ruft die Restaurantchefin dann und drückt auf den Auslöser. In Sekundenschnelle ist der Moment auf dem Kameraschirm festgehalten. Das Essen der Riesenportionen hingegen braucht Zeit. Martin Malek hört vom Geschrei und Geklatsche der Gäste nichts. Den Küchenchef umgeben andere Geräusche: Bratzelndes Fleisch auf dem Herzstück der Küche; dem Schnitzelbräter und zischende Fritten in heißem Öl. Ein riesiges Fleischstück wälzt Martin Malek im Paniermehl. „Zwei-Kilo-Schnitzel bitte“, hatte zuvor die Restaurantfachfrau Anke Schutzan in die Küche gerufen. Wie das neunzig mal vierzig Zentimeter große Schnitzel hergestellt wird, zeigt der Chef, René Dost, der in Brandenburg drei weitere XXL-Restaurants betreibt, persönlich. Nicht im feinen Zwirn, sondern mit Shirt und Schürze bekleidet, packt der Gastronom zu. So will der Chef, der sowohl gelernter Koch als auch Restaurantfachmann ist, an der Basis bleiben. Mit einem langen Messer durchschneidet er Schweinelachs und legt ihn dann auf die Waage, die etwas mehr als zwei Kilogramm anzeigt. Ein paar Messerschnitte und viele kräftige Hiebe mit dem Fleischklopper später, liegt es vor ihm - das Riesenschnitzel. „Hier wird alles handgeklopft und nichts ist vorpaniert“, erklärt René Dost und fügt hinzu: „Es geht mir nicht nur um große Portionen. Es muss auch lecker sein“. Seit März gibt es diese riesigen, aber auch kleinen und normal großen Leckereien in Cottbus. Dost, der die

XXL-Gastronomie auch auf den TV-Bildschirmen deutschlandweit bekannt machte, lobt die Cottbuser. „Ich freue mich riesig über die herzliche Aufnahme hier und bin stolz, elf Festangestellte aus der Region hier beschäftigen zu können“, sagt er und übergibt sein geklopftes Schnitzel dem Küchenchef. Geheimnisse werden nicht verraten. Nur so viel: am Riesen-Brötchen-Rezept wurde drei Monate getüftelt, das Steak kommt aus Argentinien, das Schweinefleisch aus Deutschland. Übrigens: Auch der Durst darf riesig sein. Gläser mit einem Fassungsvermögen von drei Litern sind das Maximum. Wer maximale Chancen auf einen freien Tisch haben will, sollte unter 0355 78439888 vorbestellen.



Bild oben: Die Restaurantchefin Annett Redzepe holt einen Riesenburger nach original amerikanischem Rezept aus der Küche. Bild unten: Die Kaiserplatte mit drei Kilogramm Fleisch von der Hähnchenbrust bis zur Currywurst ist kein Essen für Einsame. Dank Schnortellern dürfen sich alle am Tisch durch den Fleisch- und Pommesberg kämpfen Fotos: M.K.

Hausgemachte Martinsgans

am 11.11. für nur 11,11 €!
Beilage nach Wahl für nur 1,11 €!

Karl-Marx-Str./Ecke Berliner Str.
03046 Cottbus
Reservierungshotline: **0355/78439888**

Christinenhof & Spa
Das Hotel-Restaurant mit dem besonderen Ambiente

Comedy & Dinner
die besondere Weihnachtsfeier für
Freunde, Firmen und Vereine
17.12.2011 ab 18.00 Uhr

Reservierungen erbeten
in TAUER, Hauptstraße 39, Fon 035601 89720, www.christinenhof.net

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

Montag Ruhetag

BÖHMISCHE KÜCHE

Am 27. November 2011
Weihnachtsmarkt der „Kreativen Köpfe“
von 11.00 - 17.00 Uhr
mit Glühwein und Bratwurst auf unserer Terrasse

Koschendorfer Str. Am Sportplatz
03116 Drebkau-OT Leuthen
Telefon/Fax: 035602-512-11

Livemusik, 5. November
Brian Bossert
Eintritt frei!

Stadtpromenade 10
03046 Cottbus

GUINNESS the welsh dragon

www.pub-cottbus.de

Willmersdorfer Hof
Hotel & Restaurant

Reservieren Sie schon jetzt für Weihnachten und Silvester

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

HOTEL AM SEEGRABEN
HOTEL · RESTAURANT · COTTBUS

Buchen Sie jetzt Ihre Weihnachtsfeier
Bei uns wird sie zum Erlebnis!

Tel.: 0355 - 355 37 20 Fax: 0355 - 355 37 27
Am Seegraben 8 • 03051 Cottbus



Alter Spreewaldbahnhof Briesen

Am 11.11 zum Martinstag
ab 11.11 Uhr Martinsgans
um 19.00 Uhr Hauskirmes
Am 11.12 Adventsbrunch
Reservierung erwünscht
täglich ab 11 Uhr geöffnet

Die Gaststätte direkt am „Gurkenradweg“
zwischen Cottbus und Burg - Telefon: 035606 - 40 455

Seit 1868
Gastlichkeit aus Tradition
Idyllisch gelegen am Schwanenteich

Auf zum Tanztee am 6. November 2011

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



Bild oben: Das Zwei-Kilo-Schnitzel und darunter das zweihundert Gramm-Schnitzel braten im Fett. Bild links: Der Chef der vier „Redo XXL“ Restaurants in Brandenburg, René Dost, zeigt, wie aus fettarmem Schweinelachs ein riesiges Schnitzel geschnitten und geklopft wird

Restaurant InselPerle

Krimi & Dinner
mit 4 Gängen & 4 Akten
9.12.2011 - p.P. 59,- Euro

Ab 11.11 11.11 Uhr
MartinsGans-Essen

Karten unter: 03563-39 63-0 Am Markt 5, Spremberg

SILVESTER

Märchen-Party
Karten im Vorverkauf ab 10. November

Öffnungszeiten (Nov.-März):
Di - Fr ab 17.00 Uhr
Sa+So ab 11.00 Uhr, Mo Ruhetag

Restaurant Zum Kuckuck
03149 Forst/Gr. Jamno, Jether Weg 3
Telefon: 03562 - 664424