

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 11.08.2009

GUT GEÖLTE GESCHMACKSNERVEN Gastronomie Gesunder Genuss: Feinschmeckerabend stand ganz im Zeichen des gepressten Olivensaftes

Von Heidrun Voigt

MIERSDORF Ganz im Zeichen des Olivenöls stand der Feinschmeckerabend im „Wirtshaus am See“ am Samstag. Die Gäste erfuhren von Wirtshauschef Hartmut Leutloff etwas über die Geschichte des Öls, seine Qualitätsmerkmale und worauf man beim Kauf achten sollte.

Zu Beginn konnten sich die Gäste vier Spitzenöle auf der Zunge zergehen lassen. Die Geschmacksnoten reichten von leicht fruchtig bis ausgeprägt würzig. Richtig spannend wurde es bei einem toskanischen Öl, das beim Abgang „kräftig kratzte“. Zum Neutralisieren standen Brot und Apfelspalten bereit.

Bestens informiert und mit **GUT GEÖLTEN GESCHMACKSNERVEN** ging es dann zum Fünf-Gänge-Menü. Vom pochierten Wildlachs mit grüner Oliven-Mayonnaise über Olivensuppe mit Olivenöls, Seeteufel mit gegrilltem Gemüse bis zur geschmorten Perlhuhnkeule war alles ein Genuss. Heidi Leutloff und ihr Team hatten für jedes Gericht ein anderes Olivenöl verwendet. Und auch das Dessert: Erdbeeren und Himbeeren an Eis war mit einem milden Vanille-Olivenöl gekrönt.

„Meine Frau hat einen gottgegebenen Gaumen“, lobte Wirtshauschef Hartmut Leutloff das Menü. Und die Gäste stimmten ihm zu. „Die Küche ist hervorragend, und das Team sehr engagiert“, waren sich Ingo und Karin Graß einig. Das Paar hat es nicht weit zum Wirtshaus, wohnt gleich „um die Ecke“. Auch die Zeuthener Diana und Klaus-Dieter Preis waren begeistert. „Die vielen Details beim Essen machen es“, so Diana Preis. Ihr Mann lobte die **GUTEN** Auswahl der Weine zu den Gängen.

Brigitte Budweg, Weinfachberaterin beim Frischeparadies Lindenberg & Co. in Berlin, hatte die passenden Weine zum Essen ausgewählt. Die dabei entstandenen „Partnerschaften“ waren nicht nur sehr gelungen, sondern offenbarten auch überraschende Geschmacksnuancen.

Der erste Feinschmeckerabend war es übrigens für Azubi Kevin Flemming. Der 16-Jährige aus Wildau war Samstag gerade mal neun Tage im Wirtshaus. Brot austellen, Wasser einschenken und Gläser polieren gehörte zu seinen Aufgaben. „Ich habe mich als Restaurantfachmann beworben und bin froh, dass ich die Lehrstelle hier bekommen habe“, so der junge Mann: „Die Arbeit macht mir Spaß.“

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

© Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam • Realisiert mit [icomedia's Enterprise|CMS](#)