

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 11.09.2008

## Eine Nasenlänge voraus Geschäftsleben Gäste genossen Spitzen-Jahrgangswein bereits am Abend vor der offiziellen Präsentation

Es gibt Gourmets, für die ist Brandenburg ein kulinarisches Bachland. Die waren aber bestimmt noch nicht im „Wirtshaus am See“ in Miersdorf. Freitag fand dort der monatliche Feinschmeckerabend statt. Ein Genuss.

Von Heldrun Voigt

MIERSDORF „Wir haben heute 56 Gäste hier. Sechs Leuten mussten wir absagen, denn wir sind restlos ausverkauft“, meinte Restaurantchef **HARTMUT LEUTLOFF**.

Die Besucher waren aber nicht nur wegen der Kochkünste von Heidi **LEUTLOFF** und ihrem Küchenteam gekommen, sondern auch wegen der edlen Tropfen vom Pfälzer Weingut „Geheimer Rat Dr. von Bassemann-Jordan“.

Sebastian Wandt, Verkaufsleiter des Gutes, stellte die Weine vor und erzählte von der Geschichte des Hauses. Knapp 50 Hektar gehören zum Gut in Daldeshelm, das 1718 gegründet wurde und hauptsächlich Riesling anbaut. Wandt war angereist, um Weine bei der offiziellen Premiere der „großen Gewächse“ im Rahmen der Jahrgangspräsentation der deutschen Spitzenweingüter in Berlin vorzustellen. Bei den „großen Gewächsen“ handelt es sich um klassische Rebsorten, die in der besten Lage eines Weingutes unter bestimmten Bedingungen angebaut werden und deren Weine drei Blinderkostungen bestehen müssen.

Das „Wirtshaus am See“ war der offiziellen Premiere um eine Nasenlänge voraus, denn ein „großes Gewächs“ vom „Bassemann-Jordan Weingut“ wurde bereits Freitagabend im Wirtshaus eingeschenkt – ein Riesling. Er durfte ein Zanderfilet auf Gemüsefondue mit Kabbschwanz und Blattsalat-Meerrettichsoße begleiten.

Die Gäste waren begeistert. „Ich bin öfter mit Geschäftsfreunden hier und habe auch die „großen Gewächse“ auf der Karte des Wirtshauses schon alle gekostet“, verrät Steffen Hickmann aus Zeuthen. Seit fünf Jahren besucht der Architekt mit seiner Ehefrau Doreen die Feinschmeckerabende.

Für Annett Krowlitz und Andreas Barleben war es die erste Bekanntschaft mit einem „großen Gewächs“. Das Paar aus Zeuthen kennt das „Wirtshaus am See“ seit knapp zwei Jahren. „Ich finde es sehr interessant, zwischen den Gängen etwas über den Wein zu erfahren“, so Annett Krowlitz.

Mit einer Tomatenterrine mit Ziegenfrischkäse hatte der Abend begonnen, mit einem Basilikumorbet und Aprikosenschmand endete der Genuss. Als die Gäste sich beim Küchenteam kurz vor Mitternacht dafür mit Applaus bedankten, gab es noch eine kleine Überraschung. Christopher Wolf, der ein 13-monatiges Praktikum im „Wirtshaus am See“ absolvierte, wurde herzlich verabschiedet. „Du wirst uns sehr fehlen“, meinte Heidi **LEUTLOFF** gerührt. Der 28-Jährige hatte bereits sein Vordiplom für Betriebswirtschaftslehre in der Tasche, als er sich entschloss Koch zu werden und sein Studium abbrach. „Ich will das tun, was mir Spaß macht“, sagte der junge Mann überzeugt. Seine Ausbildung an der Gastro-Privatschule in Berlin-Kopenick bezahlt er übrigens aus eigener Tasche.

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

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