

Artikelansicht

Quelle: Märkische Allgemeine, Dahme Kurier, 18. 12.2006

Applaus für Rettichrahmsöße mit Trüffelsaft im „Wirtshaus am See“ schmausten wieder Feinschmecker / Für einige gab es eine besondere Auszeichnung

HEIDRUN VOIGT

ZEUTHEN Eigentlich wollte Reinhard Schuberth nur mal einen Tee zwischen zwei Geschäftsterminen trinken, als er am „Wirtshaus am See“ anhielt. Dabei kam der Weinspezialist mit dem Wirt **HARTMUT LEUTLOFF** ins Gespräch und schlug ihm vor, Menüabende mit speziell auf die einzelnen Gänge abgestimmten Weinen anzubieten. Das war 1998 und die Geburtsstunde der begehrten Feinschmeckerabende im „Wirtshaus am See“ in Miersdorf.

Am vergangenen Samstag wurden dort die Feinschmecker des Jahres anlässlich des letzten Menüabends 2006 ausgezeichnet.

HARTMUT LEUTLOFF freute sich, dass die Veranstaltung schon seit vier Wochen ausverkauft war und sagte zu den Gästen: „Eigentlich sind Sie alle Sieger, weil es ohne Ihren Gaumen nicht geht. Elf Feinschmeckerabende mit 430 Besuchern hatten wir in diesem Jahr.“

Gute Chancen zur Gourmetkürung hatte, wer auf vielen dieser Veranstaltungen und auf den sogenannten „kleinen Feinschmeckern“, wo beispielsweise in die Welt des Käses und des Fisches eingeführt wurde, gewesen war. Unter den Wirtshaus-Gästen sind immer viele Dahme-Länder, aber bei der Prämierung hatten dieses Mal die Berliner die Nase vorn.

Den ersten Platz belegte Michael Gale und das Hintereinander schon zum vierten Mal. Der Bohnsdorfer schworf auf die Küche im Wirtshaus und geht auch mal unter der Woche mit seiner Familie dort essen. Er besuchte zehn der elf Feinschmeckerabende und diverse der kleinen.

Anton Schuck hatte es von Null auf den zweiten Platz geschafft. Er nimmt extra den Weg von Berlin-Wannsee auf sich, um das Wirtshaus zu besuchen. „Das Essen zusammen mit dem Wein ist einfach ein Abenteuer, und das alles in einer lockeren familiären Atmosphäre“, schwärmte seine Frau Beate.

Die familiäre Atmosphäre schätzen auch Eberhard und Christa Jahn sehr, die in Zeuthen ein Wochenendgrundstück haben. „Da unsere Kinder hier leben, machen wir auch unsere Familienfeiern im Wirtshaus“, so Christa Jahn. Der dritte im Bunde der Gewinner war Albrecht Nerbert.

Die Feinschmecker 2006 erhielten, abhängig von ihrer „Leistung“, Reisgutscheine, einen Bildband und eine Einladung zum Essen. Und natürlich war auch der letzte Feinschmecker 2006 wieder voller gelungener Überraschungen. Reinhard Schuberth hatte die Weine ausgewählt und gab Erläuterungen zu den edlen Tropfen. Von einer Rahmsuppe vom schwarzen Rettich mit Trüffelsaft und Steinpilzen ging es zur Entenkeule auf Mangomark, über Heilbutt aus dem Atlantik zum Rehsauerbraten aus Brandenburg.

Das Tüpfelchen auf dem i: Milchchokoladenparfait mit Birnenkompott und lauwarmen Preiselbeer-Relish. Zu verdanken waren dieses Köstlichkeiten wie immer Heidi **LEUTLOFF** und ihrem Team, das in der Küche wahre Wunder vollbrachte.

Dafür bekamen sie von den Gästen im Wirtshaus einen herzlichen Applaus.

für jeden geworbenen Leser!



100 Euro Barprämie

© Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam • Realisiert mit [Icomedia](#) [Entpreis](#) [eCMS](#)