



  <https://epaper.tagesspiegel.de/article/6ce88c4b0536ea5cb587ee9728f895065725ddc0b540e0197a568f8f9d488e4c>

TAGESSPIEGEL

E-Paper 

Magazine

Prospekte

 Anmelden

## So nah und doch so gern

Von Felix Denk und Bernd Matthies

Sa, 05.08.2023

Ike-Jime-Saibling, Ziegen-Kroketten, Blutwurst mit Kartoffelschaum und Röstzwiebeln, Hühnerhaut im Bao-Bun, „Veggie Tuna“ aus Wassermelone mit Dashi und Wasabi: bekommt man alles – in Brandenburg. Köchinnen und Köche, die ihr Handwerk oft in Berlin oder der weiten Welt lernten und verfeinerten, prägen zwischen Spreewald und Uckermark seit Jahren einen neuen Regionalstil: durchdacht, mit Anspruch – und auf Basis der immer feineren Produkten, die Felder, Gärten und Seen dort hervorbringen. Elf Adressen, die jederzeit einen Abstecher wert sind.

### Inspektorenhaus

In Brandenburg/Havel war kulinarisch schon mal mehr Aufbruchstimmung, vor allem im Jahr 2015 rund um die Buga. Doch die Schönheitskur für die früher recht unansehnliche Stadt hat immerhin dauerhafte Spuren hinterlassen, das ist gut für den Tourismus. Einer, der schon lange dabei ist und die Kontinuität pflegt, ist Benjamin Döbbel, Inhaber und Küchenchef im kuscheligen „Inspektorenhaus“ in feinsten Altstadtlage gleich neben dem Roland. Seine Küche geht mit der Zeit, ohne aufgesetzt modisch zu wirken, gute regionale Lieferanten sind selbstverständlich. So gibt es Bachforelle von den „25 Teichen“ mit Granny Smith, Kohlrabi, Meerrettich und Ziegenkäse, ein Stundenei vom Freilandhuhn mit Staudensellerie, Speck, Trüffel und Schnittlauch-Infusion oder Zweierlei vom Bergsdorfer Wiesenrind mit Kartoffeltarte, Pfifferlingen und wildem Brokkoli. Verpackt ist das alles in zwei Fünf-Gang-Menüs „Fleisch“ und „Fisch“, jeweils um die 80 Euro. *bm*

*Altstädtischer Markt 9, Brandenburg/Havel, Mi-Sa ab 17.30 Uhr, [inspektorenhaus.de](https://www.inspektorenhaus.de)*