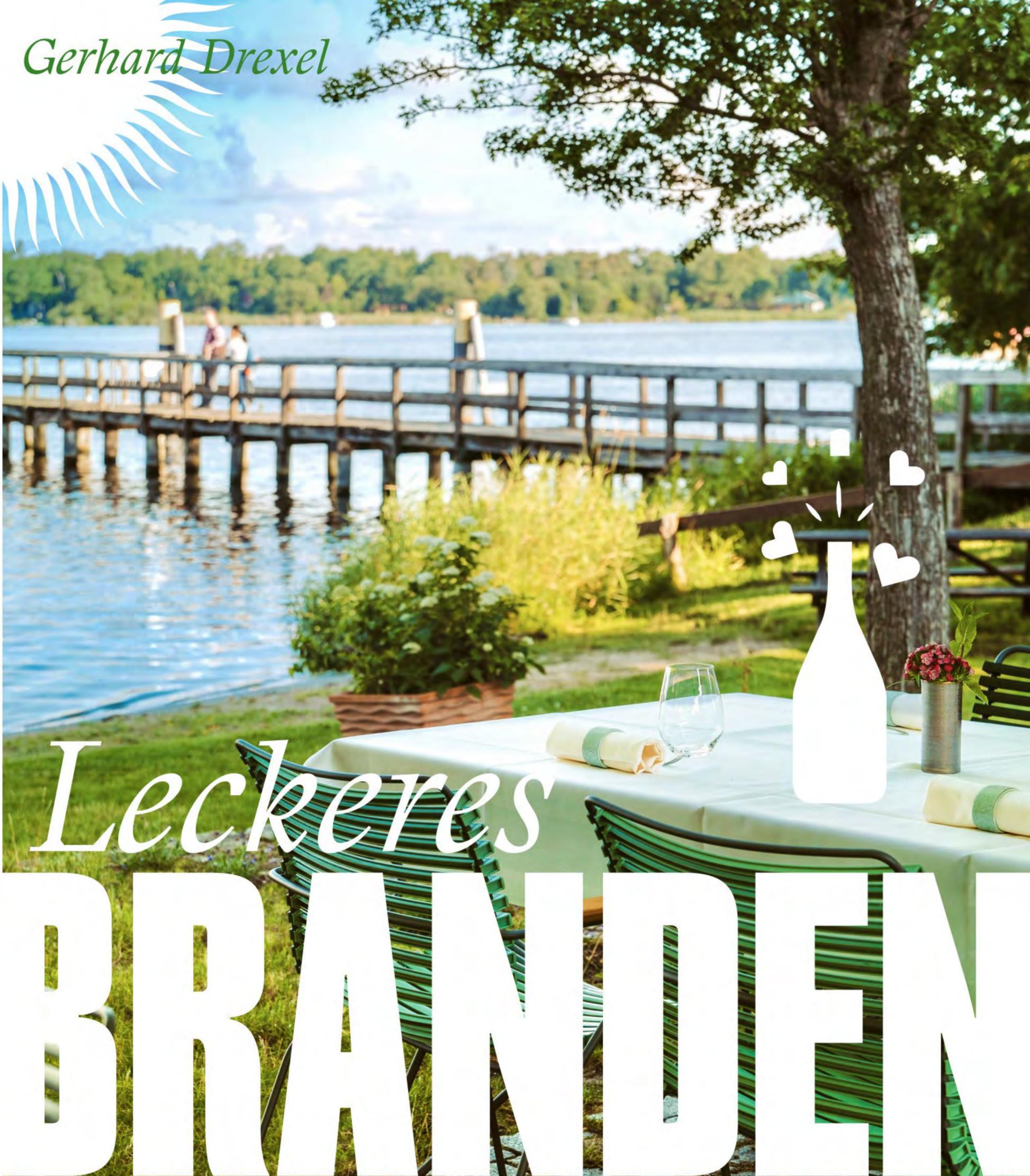


Gerhard Drexel



*Leckeres*

**BRANDEN**



Die  
schönsten  
kulinarischen  
Landausflüge

**BURGO**

BeBra Verlag

Gerhard Drexel

*Leckeres*  
**BRANDEN  
BURG**

Der kulinarische  
Ausflugsführer

BeBra Verlag

- 177 **Weltläufiges Brandenburg**  
Am Humboldthain
- 181 **Gutes Essen im Wohnzimmer**  
Inspektorenhaus
- 185 **Das Mühlrad dreht sich Tag und Nacht**  
Springbach-Mühle
- 189 **In der ehemaligen Dorfschmiede**  
Landhaus Alte Schmiede
- 193 **Kulinarisches im ehemaligen Forsthaus**  
12 Mönche
- 197 **Wo die Wirtin Geschichten schreibt**  
Goldener Hahn

## **ANHANG**

- 202 Übersichtskarte
- 204 Bildnachweis
- 205 Der Autor

# **VORWORT**

Brandenburg ist eine kulinarische Reise wert! Dieses Buch möchte ermuntern, Brandenburgs große gastronomische Vielfalt zu entdecken. Ob gemütlich oder feierlich, rustikal oder elegant, antiquarisch oder modern, drinnen oder draußen, ob Schlemmer ihren wohligen satten Magen spüren oder Feinschmecker viele kleine Gerichte probieren möchten – für jeden ist etwas dabei.

Die vorgestellten Restaurants zeichnet eine besondere Kulinarik aus und um jedes rankt sich eine kleine Geschichte. Natürlich wird nicht nur das Ambiente des Restaurants geschildert, es werden auch Einblicke in die Speisekarte gewährt, wobei sich von selbst versteht, dass die Karte bei einer saisonalen und regionalen Küche wechselt. Die Restaurants setzen auf regionale Produkte aus Brandenburg, wo immer mehr landwirtschaftliche Betriebe und Gärtnereien nachhaltig anbauen und ernten. Jedes Restaurant hat sich in der näheren Umgebung ein Produzentennetzwerk für Obst, Gemüse, Käse, Fleisch oder Fisch geschaffen. Viele Köche kaufen für ihre Frischeküche selbst beim Erzeuger ein. Sie tauschen sich aus, freuen sich an außergewöhnlichen Gemüsesorten, schlagen auch mal deren Anbau vor, entdecken Bäume mit selten gewordenen Apfel- oder Birnensorten und stiefeln über grüne Weiden. Oft gärtnern die Köche selbst und ernten Gemüse aus dem eigenen Beet. Bei vielen Restaurants bildet der Kräutergarten hinterm Haus eine Erweiterung der Kücheneinrichtung. Zur Begleitung der Speisen werden überall die passenden Getränke angeboten. Die Weinkeller sind gut ge-



Im »Inspektorenhaus« in Brandenburg an der Havel

füllt, auch mit Weinen aus brandenburgischen Anbaugebieten. Spirituosen kommen von einheimischen Brennereien und in den umliegenden Landbrauereien gärt leckeres Bier.

In Brandenburg hat sich eine gehobene gutbürgerliche Landhausküche mit Einflüssen aus anderen Ländern etabliert. Feine Küche ist in den großen wie in den kleineren Städten zu finden – oder irgendwo auf dem Land, sei es in einer ehemaligen Mühle, einem Herrenhaus, einem Schloss oder einem Gehöft an der Dorfstraße. Immer mehr brandenburgische Restaurants dürfen sich mit internationalen Empfehlungen schmücken. Traditionelle Gaststätten bereichern die gastronomische Landschaft. Einige Köchinnen und Köche sind nach ihrer Weiterbildung in Restaurants in Deutschland oder im Ausland mit neuen Impulsideen in die Familienbetriebe nach Brandenburg zurückgekehrt. Andere sahen in Brandenburg eine gute Gelegenheit, sich selbstständig zu machen und die eigenen Vorstellungen

einer gesunden, nachhaltigen und modernen Küche zu verwirklichen. In ganz Brandenburg setzt eine junge Generation ihre kulinarischen Duftmarken. Experimente werden nicht gescheut, ungewöhnliche Kombinationen überraschen die Gäste. Dabei ist der Blick über den eigenen Tellerrand in die Kochtöpfe anderer Länder und Kulturkreise selbstverständlich und die Anregungen werden mit der einheimischen Küche verknüpft. Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

Zur Vorbereitung der Entdeckertouren wurde Brandenburg in Nordwesten, Nordosten, Südosten und Südwesten aufgeteilt. Als Ausgangspunkt für die Erkundungen Brandenburgs wurde das inmitten des Bundeslandes liegende Berlin genommen. Hotelrestaurants wurden aufgenommen, wenn sie auch für Tagesgäste öffnen. Geraten wird, sich in den verschiedenen Jahreszeiten nach den aktuellen Öffnungszeiten zu erkundigen und einen Tisch zu reservieren.

Die Leserinnen und Leser sind eingeladen, den Empfehlungen nachzuspüren und eigene Highlights für einen genussvollen Ausflug zu entdecken. Vielleicht läuft Ihnen schon beim Lesen der Speisekarten das Wasser im Mund zusammen und die Lektüre weckt Ihre Lust auf einen Genießerausflug ins Feinschmeckerland Brandenburg!



# GUTES ESSEN IM WOHNZIMMER

41

## INSPEKTORENHAUS

Neben dem Rathaus in Backsteingotik von Brandenburg an der Havel mit der großen Rolandfigur steht am Altstädtischen Markt das barocke Inspektorenhaus aus dem Jahr 1742. Mit einigen weiteren Gebäuden der näheren Umgebung, darunter das Altstädtische Rathaus, bildet es ein denkmalgeschütztes Ensemble, das das Flair des alten Städtchens heute noch erlebbar macht. In dem schönen Haus mit Mansardwalmdach wohnte der Marktinspektor, der die Aufsicht über das Marktgeschehen innehatte. Nach einer umfassenden Renovierung öffnete Benjamin Döbbel 2015 im Restaurant »Inspektorenhaus« die Tür für Gäste. Im heimeligen Gastraum wurden die Balken offengelegt und mit weißer Tünche akzentuiert. Breite Holzdielen, ausgewogenes Licht, edel gedeckte Holztische mit weißen Tischdecken und dunkle Stühle vermitteln den Eindruck, Gast in der guten Stube des Marktinspektors zu sein. Flaschen für Aperitif und Digestif stehen griffbereit auf einem Fass, an den Wänden hängen Ansichten des Altstädtischen Marktes aus vergangenen Zeiten, das Auge isst hier nicht nur mit, es fühlt sich auch wohl. In der warmen Jahreszeit lädt eine begrünte Hofterrasse zum Entspannen und Genießen ein.

Der aus einer Gastronomiefamilie stammende Benjamin Döbbel lernte erst im zweiten beruflichen Anlauf Koch in bekannten Häusern in Magdeburg. Zuvor hatte er eine Ausbildung als Bürokaufmann abgeschlossen. Mit seinem Team erwarb er sich im »Inspektorenhaus« bald großes Renommee und das



Restaurant wurde über die Grenzen Brandenburgs an der Havel hinaus bekannt. Seine regionale Küche ist verbunden mit internationalen Aromen. Bewährte Küchentechniken kommen beim Einwecken, Einlegen und Fermentieren zum Einsatz. Um seinen Service zu optimieren, richtete er das Restaurant »Inspektorenhaus« als ein Menü-Restaurant aus. In seinem Abendrestaurant bietet Benjamin Döbbel am Abend ein Fischmenü und ein Fleischmenü an. Am liebsten ist es ihm, wenn schon bei der Tischreservierung die Vorliebe genannt wird. So kann er eine nachhaltige, regionale und marktfrische Küche anbieten. Er kennt persönlich seine Zulieferer aus der Umgebung für Fisch, Geflügel, Fleisch und Wild und geht selbst in die Gärtnerei, um Zutaten zu besorgen. Das »Inspektorenhaus« bietet gehobene Küche auf gutbürgerlicher Basis. »Casual fine dining«, wie er es nennt, »gutes Essen im Wohnzimmer.«

Bei einem Fleischmenü könnte als erstes Gericht Pritzerber Rotwild »From nose to tail« sein mit Sellerie, weißer Schokolade, Pfifferlingen und Brombeeren. Danach ein Rotkohl-Kokos-Süpp-

chen mit kandiertem Ingwer, Sesam und Koriander. Es könnte weitergehen mit Onglet »Bergsdorfer Wiesenrind« vom Yakiniku-Grill mit bunten Strauchtomaten, Bergpfirsich, Passionsfrucht, karamellisierten Haselnüssen, Basilikum und Gnocchi und als Dessert Zarter Schmelz mit Himbeer, Estragon, Buttermilch, Nougat, Avocado und Vanille. Das Fischmenü könnte mit Jakobsmuschel-Ceviche, Mango, Avocado, Chili, Wildkräuter und Quinoa beginnen. Danach im Sommer ein geeistes Gurken-Sellerie Süppchen, Molke, Senfkaviar und Estragon. Der Hauptgang wäre vielleicht ein Filet vom Saibling »25 Teiche« mit Kartoffeln, Linsen, Ausgewähltem vom Havelländer Acker, Gewürzfenchel, Blutwurst-Crumble und Curry-Schaum. Und als Nachtisch als Hommage an den großen Sohn der Stadt Brandenburg Lorient-Schnittchen mit Kirsche, Mohn, Schokolade und Kardamom.

Der freundliche offene Inhaber und Koch Benjamin Döbbel ist ein Gastgeber, dem sehr daran gelegen ist, dass seine Gäste einen wohlschmeckenden, schönen Abend verbringen.

## INSPEKTORENHAUS

Inhaber und Küchenchef: Benjamin Döbbel

Altstädtischer Markt 9 • 14770 Brandenburg an der Havel

Tel.: 03381-328 21 39 • [info@inspektorenhaus.de](mailto:info@inspektorenhaus.de) • [www.inspektorenhaus.de](http://www.inspektorenhaus.de)

