



Fontane-Menü beim Sterne-Koch: Auch David Schubert vom Restaurant "Kochzimmer" in Potsdam nähert sich Fontane kulinarisch (TMB-Fotoarchiv)

18.03.2019 11:35 CET

## Fontane kulinarisch

### Fontane kulinarisch

**Auch die Liebe zu einem Schriftsteller kann durch den Magen gehen. Dies zeigen Restaurants im Ruppiner Seenland, ein Restaurant in Potsdam, sowie das Event Theater aus Brandenburg an der Havel, die sich dem runden Geburtstag Theodor Fontanes auf ganz schmackhafte Weise nähern.**

Unter der Federführung des Tourismusverbandes Ruppiner Seenland e.V. ist das Projekt mit dem Namen „fontane.kulinarik“ entstanden. 15 Restaurants,

darunter auch zwei Gastronomen aus dem benachbarten Havelland, bereiten unterschiedliche Variationen von Fontanes Lieblingsspeisen zu. Gekocht wird mit typischen Zutaten aus der Brandenburgischen Küche, die schon zu Zeiten Fontanes eine wichtige Rolle spielten und auf der Karte standen. Dafür hat der Verband in einem „Warenkorb“ eine ganze Reihe von Zutaten zusammengestellt. Aufgabe der beteiligten Restaurants war es, diese bei ihren Gerichten mit einzubinden. Vor allem die Hauptkomponenten wie Schwarzwild oder Gans, Hecht oder Krebse spielen dabei eine große Rolle. Beim Gemüse ist sehr vieles dabei, was der Garten und das Feld so hergibt: Teltower Rübchen, Spargel, Gurken, Erdbeeren aber auch Morcheln oder Sauerkraut. Beim Dessert werden z.B. Windbeutel, Englische Tarts, Pfefferkuchen, Zitronenschnitten oder Kompotte genannt. Bei der Wahl der Gerichte und der Zubereitung ist jeder Küchenchef frei und kann seiner Kreativität freien Raum lassen.

So werden im Hotel & Restaurant Am Alten Rhin in Neuruppin eine geeiste Gurkensuppe, eine Alt-Ruppiner Reusenplatte mit gedünsteten Zippelsförder Forellenfilets & hausgemachter Hechtboulette sowie ein Sauerkirsch Pumpernickel - Parfait serviert. Im Restaurant des Hotels Altes Kasino in Neuruppin steht eine Rinderbouillon, ein „Duett vom Süßwasserfisch“ und Mutter Fontanes Gewürzbrotpudding auf der Speisekarte. Das Restaurant des Hotels Schloss & Gut Liebenberg bietet eine märkische Petersiliensuppe mit Schlossgarten-Petersilie & Brotcroutons an und das Hotel & Restaurant „Zum Birkenhof“ im Kolonistendorf Burow, nahe des Stechlinsees bereitet einen Flusskrebs-Cocktail, eine Wildschwein-Roulade aus dem "Stechliner-Forst" sowie eine geeiste Zitronenschnitte.

Zur Internationalen Tourismusbörse in Berlin erscheint ein Flyer des Tourismusverbandes Ruppiner Seenland, der alle beteiligten Restaurants vorstellt. Weitere Informationen auch auf: [www.ruppiner-reiseland.de](http://www.ruppiner-reiseland.de)  
Kulinarische Zeitreise im „Kochzimmer“ Potsdam  
Auch das Restaurant „Kochzimmer“ am Neuen Markt in Potsdam bietet seinen Gästen die Gelegenheit, Theodor Fontane kulinarisch zu begegnen. Das Projekt ist in Kooperation mit dem Historiker und Autor Dr. Bernd Maether entstanden, dessen Buch „Denn ich bin ein Genießer. Eine kulinarische Zeitreise durch Fontanes Leben“ Ende März erscheint. Maether präsentiert in seinem Buch auf 250 Seiten historisch belegte Informationen und Geschichten über Fontanes Tafelkultur und Tafelfreuden, als Reflexion seines Lebens. Die wenigen privaten Gesellschaften der Familie werden genauso abgebildet, wie die Diners, Soupers, Tee-, Kaffee- und Abendgesellschaften bei Fontanes Freunden und Bekannten. Unter diesen Aspekten fand eine umfassende Auswertung der Haushaltsbücher und Archivmaterialien statt. Sie belegen

erstmalig die Speisen, Getränke und Menüs die Theodor Fontane liebte.

Auf dieser Basis hat das Restaurant-Team des „Kochzimmer“ ein Vier-Gang Fontane-Menü für zwei Personen sowie einen Fontane-Abend für Gruppen entwickelt. Gäste, die das Individual-Arrangement buchen erhalten das Buch Maethers als Beigabe. Beim Gruppen-Programm führt der Autor selber durch den Abend und präsentiert Geschichten rund um Fontane, das Essen und die Tafelkultur der Zeit. Die Termine (April-November, Di, Mi u. Do) sind ab sofort buchbar. Weitere Informationen und Buchung unter: <https://restaurant-kochzimmer.de/fontane-2019.html>

Geburtstagsdinner in Brandenburg an der Havel „Happy Birthday Fontane“ heißt das Motto des Event Theaters Brandenburg an der Havel, das zu einem Geburtstagsdinner an einer geschmückten Tafel in der Johanniskirche in Brandenburg an der Havel einlädt. Serviert wird ein dreigängiges Menü, das vor den Augen der Gäste auf der Bühne frisch zubereitet wird.

Rezeptanweisungen erhält der Koch dabei von Hank Teufer, der als Theodor Fontane auftritt und aus Fontanes berühmtesten Prosa- und Lyrikwerken rezitiert und über bürgerliche Diners oder Landpartien erzählt. Ein Gedicht des Meisters kann sogar gegessen werden, wenn es nach der Zubereitung in einer Terrine als Vorspeise auf dem Tisch steht. Musikalisch wird das Programm durch die Soubrette Ute Beckert sowie Dmitiri Pavlov am Grand Piano begleitet. Termine: 31.5./1.6./8.6./9.6./14.6./15.6., jeweils um 19:30 Uhr, Tickets: 46,00 € zzgl. VVG, Kartentelefon: 03381 22 06 90, weitere Informationen unter [www.event-theater.de](http://www.event-theater.de)

**Weitere Informationen zum Fontanejahr auch unter:**  
[www.reiseland-brandenburg.de/fontane200](http://www.reiseland-brandenburg.de/fontane200)

---

Die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH wurde 1998 gegründet. Als Destination-Management-Organisation ist die TMB für die langfristige und nachhaltige Positionierung sowie Entwicklung und Vermarktung der touristischen Angebote im Land Brandenburg verantwortlich. Hierzu zählt insbesondere die Markenführung der touristischen Marke Brandenburg und der damit verbundene Markenprozess. Die Gesellschafter der TMB sind das Land Brandenburg (59 Prozent), die Vereinigung Brandenburgischer Körperschaften zur Förderung der Brandenburgischen Tourismuswirtschaft GbR (36 Prozent) und die Berlin Tourismus & Kongress GmbH (visitBerlin) (5 Prozent).

**TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, Am Neuen Markt 1 –  
Kabinetthaus, 14467 Potsdam**

Telefon: +49 (0)331 29873-0 | Telefax: +49 (0)331 29873-73  
[service@reiseland-brandenburg.de](mailto:service@reiseland-brandenburg.de) | [www.reiseland-brandenburg.de](http://www.reiseland-brandenburg.de)

Amtsgericht Potsdam HRB 11403 | Ust-IdNr. DE194533636 Vorsitzender des  
Aufsichtsrates: Staatssekretär Hendrik Fischer | Geschäftsführer: Dieter Hütte

## Kontaktpersonen



### **Birgit Kunkel**

Pressekontakt

Leiterin Unternehmenskommunikation / Pressesprecherin

[birgit.kunkel@reiseland-brandenburg.de](mailto:birgit.kunkel@reiseland-brandenburg.de)

+49(331)29873-250



### **Patrick Kastner**

Pressekontakt

Pressesprecher

[patrick.kastner@reiseland-brandenburg.de](mailto:patrick.kastner@reiseland-brandenburg.de)

+49(331)29873-253



### **Matthias Schäfer**

Pressekontakt

Pressereferent

[matthias.schaefer@reiseland-brandenburg.de](mailto:matthias.schaefer@reiseland-brandenburg.de)

+49(331)29873-254