



Bildquelle: Reutterhaus Gardelegen



Bildquelle: Manfred Hippeli



Bildquelle: Maren v. Bismarck



Wir freuen
uns auf Sie.



Spitzenköche

der altmärkischen Gastronomie
stellen Trends 2020 vor. 

Ansprechpartner



DEHOGA Sachsen-Anhalt e.V.
Kreisverbände Stendal und Salzwedel
Manfred Hippeli
Tel. 039387 79951
www.dehoga-sachsen-anhalt.de

layout | druck complet-werbung.de



IHK Magdeburg - Geschäftsstelle Salzwedel
Sebastian Weyl
Tel. 03901 422044
www.magdeburg.ihk.de

Foto- und Filmhinweis

Bitte beachten Sie, dass auf diesen Veranstaltungen Foto-/Film-
aufnahmen angefertigt und ggf. in unseren Medien wie z.B. die
Zeitschrift „Der Markt in Mitteldeutschland“, der Internetseite, auf
Facebook, Twitter, Instagram und Youtube auf der Grundlage des
§ 23 Abs. 1 Nr. 3 Kunsturhebergesetz auch in der Zukunft veröffent-
licht werden. Tonaufnahmen sind nicht gestattet.

Motto

20 Jahre Gartenträume
150 Jahre Otto Reutter



23. März

Hotel „Reutterhaus“
Sandstraße 80-82
39638 Gardelegen

06. April

Herrenhaus Briest
Lindenplatz 5
39517 Tangerhütte



jeweils von 13-15 Uhr

„DIE ALTMARK KOCHT“

... in regionalen Gärten
und zu Ehren Otto Reutters!

Genuss hat in der Altmark Tradition. Freunde kulinarischer Verführungen erwartet im Norden Sachsen-Anhalts eine ansprechende Gastronomie mit vielen regionalen Spezialitäten, die nicht nur saisonal, sondern auch thematisch so manche Überraschung bietet.

Vor diesem Hintergrund organisiert der DEHOGA Kreisverband Altmark in Kooperation mit der IHK Magdeburg bereits zum 12. Mal das Schaukoch-Event „Die Altmark kocht“.

Inspiziert durch die Jubiläen „20 Jahre Gartenträume und 150 Jahre Otto Reutter“ werden zahlreiche Spitzenköche der altmärkischen Gastronomie aktuelle Küchentrends vorstellen und ihre schmackhaften Kochkreationen den interessierten Besuchern zur Verkostung anbieten.

Schauen Sie den Spitzenköchen über die Schultern, holen Sie sich Ideen für Ihre zukünftige Gastgeberrolle und finden Sie Ihren nächsten Gastgeber in der Altmark.

Guten Appetit.



Bildquellen: IHK Magdeburg

Diese SPITZENKÖCHE aus der Altmark laden zum Probieren ein:



CHRISTIAN DÖPELHEUER

Wellness- u. Sporthotel „Haus am See“, Arendsee

Sous vide gegarter Kalbsrücken auf Gemüse-Risotto und Kalbsjus, Erdbeer-Basilikum Eis auf Pistazien und marinierten Gin-Beeren

KAI GOSE

Altmarkhotel „Gasthof Gose“, Ziegenhagen

Hausgemachte Aalsülze an Honig-Dill Senfsauce, Saiblingsfilet auf Schmorgurken nach Norddeutscher Art mit Kräuterkartoffelplätzchen

MANFRED HIPPEL

Restaurant „Güldene Pfanne“, Havelberg

Weinbergsschnecken in Knoblauchsoße, Geflügel-geschnetzeltes mit gebackenen Champignons und Gartengemüse, Quarkbällchen mit Honigsoße, handgemachte Kräuternudeln in Brühe mit Wurzelgemüsestreifen

KEVIN MEWES

Hotel & Restaurant „Zur Post“, Salzwedel

Süppchen von der Pastinake und Mohrrübe mit Brunnenkresse, Roastbeefröllchen gefüllt mit Gartenkräutern und Frischkäse an einem Kartoffel - Gemüserösti und Radieschensalat

SABRINA PREUSSLER

Flair-Altmarkhotel „Deutsches Haus“, Arendsee

Maispoullarden Supreme auf Ofengemüse an tomatinierter Sauce Hollandaise und hausgemachten Semmelknödeln

CHRIS RENNING, SUSANN VETTER

„Exempel Gaststuben“ & „Zecherei Sankt Nikolai“, Tangermünde

Hausgebeizter Lachs mit Kräuterquark und Pellis, gebratene Bandnudel mit Gartengemüse der Saison



Bildquellen: IHK Magdeburg

JANINE SCHWARZ, RONNY KIRCHNER

Restaurant „Wirtshaus Klostermahl“, Jerichow

Zanderfilet mit frischen Kräutern auf Rote-Bete-Kartoffelpüree, Zitronen-Kräuter-Mousse mit Zitronenmelisse

DANIEL STANDKE, RENE WIECHMANN

Hotel „Reutterhaus“, Gardelegen

Sous vide gegarte Steakpops vom Flanksteak und aus der Maishähnchenoberkeule gefüllt mit einer Gartenkräuter-Frischkäsecreme, dazu Gemüsepfanne aus dem Gussofen, Holundergelee mit Beerenfrüchten und Joghurt-Honig-Sphären

ANNETTE WNUCK VON LIPINSKI

Hotel & Restaurant „Sieben Eichen“, Salzwedel

Rotkohl mit beschwipsten Rosinen, dazu Filetstreifen mit Champignon-Crêpe, Müsliriegel im Beerenkorb

Die Altmark-Gastronomen lassen nichts aus, um die zahlreichen Besucher, die zum Schauen und Fragen und natürlich zum Probieren kommen, genauso zu verwöhnen wie in ihren Restaurants.