Kloster
Jerichow

3

2

Klosterkirche
Diesdorf

1

Kloster
Jerichow

4

Freilichtmuseum
Diesdorf

Ansprechpartner

DEHOGA SACHSEN-ANHALT

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

IHK Industrie- und Handelskammer Magdeburg
Regional. Unternehmerisch. Stark.

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

weitere Informationen unter

Tourismusverband Altmark e.V.
www.altmarktourismus.de

Foto- und Filmhinweis:
Bitte beachten Sie, dass auf diesen Veranstaltungen fotografiert und/oder gefilmt wird. Mit Ihrer Teilnahme an der Veranstaltung willigen Sie ein, dass gegebenenfalls ein Foto und/oder eine filmische Abbildung Ihrer Person für die Veröffentlichung in allen Medien (Print, Online, Soziale Netzwerke, etc.) genutzt wird.

10 Jahre „Die Altmark kocht“

Spitzenköche

der altmärkischen Gastronomie
stellen Trends 2018 vor

DIE ALTMARK
GRÜNE WIESE
MIT ZUKUNFT

Motto: Romanisch-Romantisch-Regional.
Der Mythos der Kräuter in der Küche

12. März 2018

im Kloster Jerichow
Am Kloster 1
39319 Jerichow

19. März 2018

Freilichtmuseum Diesdorf
Molmker Straße 23
29413 Diesdorf

jeweils von 13 bis 15 Uhr

2018 25 JAHRE
STRASSE DER ROMANIK

5

6

7

8

9

Nicht nur zuschauen, auch probieren!

„Die Altmark kocht“ schon zum 10. Mal

Mit Unterstützung von altmärkischen Persönlichkeiten und der IHK Magdeburg servieren DEHOGA-Betriebe aus dem Norden von Sachsen-Anhalt typische Altmarkgerichte.

Spitzenköche aus der Region stellen innovative Kochideen vor und zeigen 2018 den Besuchern die besondere Küche unter dem Motto: „Romanisch-Romantisch-Regional. Der Mythos der Kräuter in der Küche.“

Genuss hat in der Altmark Tradition. Freunde kulinarischer Verführungen erwartet in der Altmark eine ansprechende Gastronomie mit vielen regionalen Spezialitäten, die nicht nur saisonal, sondern auch thematisch so manche Überraschungen bieten. Mit einem ganz besonderen Angebot lassen sich entlang der Straße der Romanik, deren Nordroute die Region durchzieht, kulturelle und kulinarische Genüsse verbinden. Romanik, Romantik und Regionales werden dabei zu einer sinnlichen Einheit.

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

Diese Spitzenköche aus der Altmark laden zum Probieren ein:

Sebastian Bohm
ArtHotel Kiebitzberg, Havelberg
Gelatine von der Wachtel mit Wildkräuterpesto und Blüten vom Stiefmütterchen, „Sous Vide“ gegartes Filet vom Duroc-Schwein an Urkarotten und Kerbelpürée

David-Christoph Brandt
Gutshaus Büttnershof, Iden
Cremesuppe von der Wollhandkrabbe unter einem Knusperhäubchen gesottenes Schweinebäuchlein auf Kartoffel-Sellerie-Kräuterstampf

Dirk Dobberitz, Janine Laatsch
Wirtshaus Klostermahl, Jerichow
Zander auf der Haut gebraten mit schwarzen Linsen, Karottenmus und Kräuterschaum

Christian Döpelheuer
Wellness- und Sporthotel „Haus am See“, Arendsee
Maränenfilet aus dem Arendsee mit Fenchelvariationen, Kaviar von der Lachsforelle, Vanille-Crème-Brûlée, Obst und Heidelbeereis

Kai Gose
Altmarkhotel Gasthof Gose, Ziegenhagen
Soljankaschaumsüppchen mit Haube von saurer Sahne, Fischröllchen von Forelle und Bachsaibling auf Rote-Beete-Kartoffelpüree und glasierten Zuckerschoten, Holunderbeerengelee unter Schokomousse, getrockneter Apfel

Manfred Hippeli
Güldene Pfanne, Havelberg
Wiesenchampignons im Kräutermantel, Hähnchenbrust mit Wildspinatfüllung an Grünkernrisotto (Dinkel), Grießkugeln auf Beerengrütze, gegrillte Champignons mit Grünkernbratlingen an Dostsoße

Kevin Mewes
Hotel & Restaurant "Zur Post", Salzwedel
Bärlauchsüppchen mit Wildkräutern, mariniertes Hähnchenbrunoise, gefüllte Röllchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm, Löwenzahnsalat mit Sauerampfermarinade und Schwarzbrotcroutons

Sabrina Preußler
Flair Altmarkhotel Deutsches Haus, Arendsee
Kräutersüppchen mit Praline von Schusters Elbwiesenlamm, Kräuterrolle vom Bentheimer-Schwein auf Pastinakenpüree und glasierte Petersilienmöhren

Chris Renning, Anita Huber
Exempel Gaststuben, Zecherei Sankt Nikolai, Tangermünde
Herzhafter Klump mit Kräuterschmand, Kräutereierkuchen mit Rucola, Tomaten, Frischkäse und Hähnchenbrust

Christian Speckhahn
Hotel Union, Salzwedel
Sauerampfersüppchen mit Kräutercroutons und Schmand, Gardelegener Zanderröllchen mit Dill-Zitronenfüllung auf Kräuterkartoffelchips

Annette Wnuck von Lipinski
Hotel Sieben Eichen, Salzwedel
Gemüsesuppe mit Kräuterkartoffelbrot, geschmorte Lammkeule mit Kräutersalsa, Erdapfeltürmchen unter der Haube

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.

Bildquellen:
Stiftung Kloster Jerichow 1, 3; Altmarkkreis Salzwedel 2, 4; IHK Magdeburg 5, 6, 7, 8, 9