

WO DER GENUSS ZU HAUSE IST

DIE KÜCHE DES FISCHERKIETZ AM STRAUSSEE WIRD GERÜHMT – DER BLICK ÜBER DEN SEE AUCH



Auch das Auge isst mit!

VERANSTALTUNGSTERMINE

Mittwoch bis Sonntag, ab 12.00 Uhr.

- 14.04.: Der Winzer und der Koch
- 10.06.: Schauspieler Klaus-Peter Grap über sein Buch „Der Flaatsch“
- 30.06.: Der Fischer und der Koch
- 26.08.: „Das Hohe C“ – A-Cappella-Gesang aus Potsdam

Weitere Informationen unter: www.restaurant-fischerkietz.de



Der freundliche Küchenchef Sebastian Marquardt

Die Lage ist traumhaft – der Blick von der Restaurantterrasse geht direkt auf den Straussee, und während des abendlichen Sonnenuntergangs soll ein Gast schon mal geflüstert haben: „Vergiss Capri!“ Die Rede ist vom Fischerkietz in Strausberg.

Chef in der Küche ist seit reichlich einem Jahr Sebastian Marquardt – ein Fachmann, der Souschef im Bamberger Reiter bei Franz Raneburger, war und Küchenchef in der Remise, Schloss Glienicke. Das schmeckt man! Bei Fischgerichten, die fast ganzjährig

überwiegend auf Fänge aus umliegenden Seen zurückgreifen, ebenso wie bei Wild oder Geschmortem, für das der Küchenchef ob der dazu gehörigen Soßen eine besondere Vorliebe hat. Sein Credo: „Meinen Gästen Genuss bereiten. An ein gutes Essen soll man sich

noch lange danach erinnern – wie an ein Kunstwerk, das man gesehen oder gehört hat.“ Und das dann noch zu moderaten Preisen.

Das Restaurant ist integriert in ein atmosphärisch sehr angenehmes Tagungszentrum, das der regionale Ener-

gie- und Telekommunikationsdienstleister EWE im Jahre 2003 eröffnet hat. Dafür wurden das historische Gebäude des ehemals ersten Elektrizitätswerkes der Stadt sowie eine nebenstehende Villa rekonstruiert und modernisiert. Das ebenso elegante wie behagliche Restaurant verfügt über bis zu 60 Plätze. Gut 30 weitere auf der geräumigen Terrasse kommen in der warmen Jahreszeit hinzu. Damit ist das Fischerkietz auch für Hochzeiten, Familiengeburtstage, Vereinsjubiläen, Betriebsfeiern u.ä.m. eine ausgezeichnete Adresse – ebenso wie für „alle Tage“ (Mittwoch bis Freitag), denn die Karte weist stets ein Tagesgericht zu sechs Euro aus. Besonderer Höhepunkt übers Jahr ist die gut besuchte Reihe „Kultur und Kulinarik“, sowie weitere Themenabende wie „Winzer und Koch“ (dito: „Fischer und ...“ sowie „Jäger und ...“) sind nicht minder Publikumsmagneten. Für Besucher aus Berlin ist das Fischerkietz mit dem Auto gut zu erreichen. Parkplätze direkt vor dem Haus. Das Restaurant bietet sich z. B. bei Tagestouren

etwa ins Oderbruch an: Mittagessen im Fischerkietz und dann weiter nach Osten. Aber auch Ausflügler, die mit ihren Fahrrädern die S-Bahn bis Strausberg Stadt nehmen, sind in fünf Minuten beim Fischerkietz; nach einer Tour um den See ist dann gut Einkehren. Familien mit Kindern sind im Fischerkietz besonders gern gesehen; Stühlchen für die Jüngsten werden bereitgehalten, und ein kleiner Spielplatz sorgt für Vergnügen. Auch Kochen lernen kann man übrigens bei Sebastian Marquardt – an jedem zweiten Montag im Monat im EWE KundenCenter im A 10 Center Wildau. Ohne Voranmeldung geht dort allerdings nichts (Tel.: 03375 46801-159 oder kc-wildau@ewe.de).

Renate Zeitler

KONTAKT

Restaurant und Tagungszentrum am Fischerkietz
Am Fischerkietz 6
15344 Strausberg
Telefon: 03341 - 497 900
Fax: 03341 - 497 901
mail@restaurant-fischerkietz.de
www.restaurant-fischerkietz.de



Der Seeblick von der Terrasse.