



Gesehen, Geschnuppert, Gekocht, Gelandet ...

**Matthias Kleber –
Teamchef der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands
im Resort Mark Brandenburg verpflichtet**

Direktorin Martina Jeschke hat für die Küchen des Resort Mark Brandenburg einen neuen Küchenchef unter Vertrag genommen. Matthias Kleber, seines Zeichens erfolgreicher Chef des aktuellen Köche-Nationalteams, ist seit dem 1. Oktober 2011 für die gastronomische Qualität und Ausrichtung der Restaurants Parzival und Seewirtschaft im Wellness-Resort am Ruppiner See zuständig.

Kleber plant die Einführung einer stark regional und saisonal geprägten Speisekarte, deren Zutaten vorwiegend aus dem Norden Deutschlands stammen. Die kulinarische Ausrichtung steht für ehrliche und nachhaltige Küche aus fair gehandelten Zutaten. So stammen Fisch und Fleisch vorwiegend aus der Region; exotische Lebensmittel mit langen Lieferwegen kommen nur in Ausnahmefällen auf den Tisch und aus der Herkunft der regionalen Produkte wird kein Geheimnis gemacht. Zudem steht das Handeln ganz im Zeichen des Logos des Hauses: der stilisierten Seerose. Diese hat in der Natur die Aufgabe, das Wasser rein zu halten und steht für gelebtes Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit im Resort Mark Brandenburg. Diese Philosophie zeigt sich auch in der Küche – so werden beispielsweise auch die Küchenabfälle mit dem ReFood-Programm zu Biogas bzw. zu Strom umgewandelt.

Inhaltlich möchten sich die Restaurants als „Beste Märkische Gastgeber“ etablieren. Dabei setzt der Küchenchef auf eine Kombination von traditionellen und modernen bis hin zu molekularen Zubereitungsarten. „Eine ausgewogene und genussvolle Ernährung ist einerseits Balsam für die Seele und wichtig als Kulturform, andererseits – und hier in Übereinstimmung auch mit therapeutischen Ansätzen des Resorts zu betrachten – die Basis für Wohlbefinden und Gesundheit, sagt Matthias Kleber“. Dabei werden die Gerichte ohne „Schnickschnack“ auskommen und durch die Qualität der Zutaten überzeugen. Monatlich wechselnde Menüs sorgen im Restaurant Parzival für Vielfalt, Erlebnisse und Überraschungen. In der Seewirtschaft werden saftige Steaks und Variationen von Pastagerichten im Vordergrund stehen.

Mathias Kleber, Jahrgang 1971, ist gebürtiger Neuruppiner. Der ausgebildete Koch und Küchenmeister arbeitete unter anderem als Dozent und Ausbilder für Köche und Hotelfachschüler am Zentrum Prignitzer Wirtschaft e.V. sowie als Dozent für Meisterlehrgänge und war zuletzt „Executive Chef“ im Haus am See in Zechlinerhütte (Brandenburg). Als Teamchef der deutschen Nationalmannschaft der Köche nimmt Kleber an zahlreichen internationalen Koch-Wettbewerben teil und wird seine Teamkollegen 2012 zum Training nach Neuruppin einladen. Seit dem 1. Oktober hat er die kulinarische Verantwortung für das Resort Mark Brandenburg einschließlich des Banketts und des Caterings auf der MS Fontane übernommen. Damit wird er in den folgenden Jahren sehr ausgefüllt sein und sein Traum von einer Farm in Afrika noch etwas warten müssen.

www.resort-mark-brandenburg.de