



Sommerküche ini der Landesgartenschau Beelitz

Beitrag

„Ich liebe die vielfältige und außergewöhnliche Welt der Kulinarik, und diese Passion möchte ich mit Ihnen teilen.“ So beschreibt Maximilian Kindel seine Motivation, am Samstag um 15 Uhr live vor Publikum in der Sommerküche der Landesgartenschau zu kochen. Der Koch, der schon in Restaurants wie dem mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichneten Berliner Facil Sous Chef war, wird nicht nur vor den LAGA-Gästen kochen. Wie immer in der Sommerküche können die Gäste am Ende probieren, was entstanden ist, und erhalten auch das Rezept mit Tipps zur Zubereitung.

Sein Willen, auf dem höchsten Niveau zu kochen, zeigt sich unter anderem darin, dass sein Talent vom Küchenchef des Facil während eines Praktikums erkannt wurde und dieser die Eltern überredete, dass Kindel seine Ausbildung bei ihm in Berlin beenden darf. In verschiedenen Top-Restaurants hat er seither Eindrücke und Erfahrungen sammeln können, die er jetzt nutzen will, um Neues zu schaffen.

So entwickelt er unter anderem regionale und saisonale Menüs, was perfekt zum Konzept der Sommerküche passt. Mehrmals wöchentlich wird hier gegenüber der Wassermühle mit Zutaten der Region gekocht, gebraten oder gebacken. Serviert werden die Ergebnisse auf essbarem Geschirr, was die Nachhaltigkeit des Essens noch einmal unterstreicht. Wer sein Lieblingsrezept selbst einmal vor Publikum präsentieren möchte, hat noch bis Ende Oktober die Chance dazu: Wenige Termine unter der Woche um 15 Uhr oder samstags um 13 Uhr sind noch frei. Einzige Bedingung ist, dass die Mahlzeit innerhalb einer Stunde fertig zubereitet ist und verkostet werden kann. Interessenten können sich gern per Mail unter veranstaltungen@laga-beelitz.de melden.

Bericht und Foto: Landesgartenschau Beelitz



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Brandenburg
2. Landesgartenschau Beelitz
3. Sommerküche