

Kurz notiert



**BAD WILSNACK.** Im Hotel Ambiente wird Obst, das bei Events übrig bleibt, an einen Kindergarten in Glöwen gespendet. Kindergarten und Hotel wollen mit dieser Maßnahme das umsetzen, was die Europäische Union mit ihrem Schulobst-Programm angestoßen hat. *tay*

**BERLIN.** Die Hauptstadt hat ein neues Lifestyle-Hotel: Das Cosmo Hotel verfügt über 84 Zimmer und Suiten. Farbakzente in Silber und



Bronze sowie hochwertige Möbel geben den Ton an (Foto). Blickfang im Restaurant ist die offene Küche: Hier bereiten Küchenchef Ottmar Pohl und sein Team Gerichte aus der Aromaküche zu. Zimmerpreise ab 99 Euro pro Nacht. *red*

**RATHEN.** Die Elbschlösschen Köberl OHG will bis zum Sommer 2010 ihr 4-Sterne-superior-Haus Elbiente mit 29 Doppelzimmern eröffnen. Es entsteht aus dem ehemaligen Erbgericht, das nach dem Hochwasser 2002 so beschädigt war, dass es abgerissen werden musste. Zur Elbschlösschen Köberl OHG gehören bereits das 4-Sterne-Hotel Elbschlösschen in Rathen und der Rathener Hof in Struppen. *ru*

► Berlin

# Der Rabbi kontrolliert

Hotelier Michael Zehden startet mit Catering-Service Top Kosher & Gourmet / Franz Raneburger garantiert Qualität

**BERLIN.** Kaufmann und Hotelier Michael Zehden trotz der Krise im Gastronomiegeschäft. Mit dem neuen Catering-Service Top Kosher & Gourmet will er eine kulinarische Lücke schließen. „Der Bedarf ist da, nicht nur in der israelischen Botschaft, sondern auch in der wachsenden jüdischen Gemeinde, sowohl in Berlin, aber auch deutschlandweit“, ist sich der Unternehmensgründer sicher.

Michael Zehden setzt dabei auf eine professionelle Umsetzung seines Konzepts. Mit Sternekoch Franz Raneburger hat Zehden einen renommierten Küchendirektor sowohl für das Catering-Segment als auch für das Restaurant Liebermanns im Jüdischen Museum Berlin gewonnen.

## Fingerfood und Gala-Menü

Top Kosher & Gourmet macht Privat- und Geschäftskunden ein umfangreiches Angebot, das von der Speisenanlieferung bis zum Gesamtmanagement von Veranstaltungen mit bis zu 1500 Personen das ganze Spektrum bedient. Ob Fingerfood zum Cocktailempfang, außergewöhnliche Fest-Bufferfs und Gala-Menüs oder individuelle Koscher-Koch-Kurse mit Profis – alles ist möglich.

Franz Raneburger ist mit drei Hauben von Gault Millau, einem Michelin-Stern hoch dekoriert. Seit 2006 trägt er den Titel „10 Jahre Berliner Ehrenmeisterkoch“. Und er ist weit gereist. 1968 führte ihn eine Überland-Reise bis nach Indien. Mit seiner Tochter war er ab 1979 drei Jahre auf allen Kontinenten in Sachen kulinarischer Weiterbildung unterwegs. Seit 2001 kocht er auf Staatsempfängen für die Großen und Mächtigen dieser Welt. Zu seinen



Zertifiziertes koscheres Essen: Rabbiner Yitshak Ehrenberg (links) und Küchenchef Franz Raneburger

Foto: Marion Schlag

Gästen zählten außer Bundeskanzlerin Angela Merkel schon George Bush, Bill Clinton, Jacques Chirac, Wladimir Putin, Benjamin Netanjahu und Schimon Peres.

Die Faszination der jüdischen Küche und der speziellen koscheren Zubereitung stellt für ihn eine neue He-

betonte er. Bei einem mehrgängigen Testessen im Berliner Rabbinat machte er die Probe aufs Exempel. Auf der Speisekarte standen Wolfsbarschfilet mit Orangen-Chutney, gegrillte Aubergine mit Tahina, gefüllte Feige mit Cranberry-Bulgur-Salat, Entrecôte mit Kartoffel-Sellerie-Mousseline, grüne Bohnen, Artischocken und Rotweinschalotten. Mousse au Chocolat und Mango-Sorbet sowie eine Auswahl israelischer Weine rundeten das Feinschmecker-Menü ab.

## Garantie per Zertifikat

Der Catering-Service Top Kosher & Gourmet steht unter der ständigen Aufsicht von Rabbiner Yitshak Ehrenberg von der Jüdischen Gemeinde in Berlin. Die Normen des Kashrut, der jüdischen Speiseregulungen, werden bei der Verwendung erstklassiger koscherer Produkte als auch bei der Zubereitung in einer koscheren Küche befolgt.

Diese zertifizierte Garantie ist insbesondere für traditionelle, religiöse Events wie Hochzeiten, Jubiläen, Bar- und Bat-Mitzwa von Wichtigkeit. Auch Rabbiner Ehrenberg sieht in dem Angebot eine Bereicherung. „Ich bin davon überzeugt, dass damit eine neue kulinarische Zeit beginnt“, unterstrich er. Die Nachfrage und das Interesse an koscherer Küche, das hat Unternehmer Zehden recherchiert, steigern sich täglich, sowohl seitens der Mitglieder der jüdischen Gemeinden in Deutschland, aber auch seitens jüdischer Geschäftsreisender und Touristen. Seine Offerte richtet sich deshalb auch an Hotels und Event-Agenturen, die entsprechenden Bedarf haben. *Marion Schlag*

► [www.top-kosher-gourmet.com](http://www.top-kosher-gourmet.com)

rausforderung dar. Auf seinen Reisen hat er stets den engen Zusammenhang zwischen Tradition, Religion und Kulinarik erfahren. „Für mich besteht der besondere Reiz darin, zu beweisen, dass koschere Speisen nicht nur gesund und gut verträglich sind, sondern auch sehr lecker schmecken können“,