



ALTE ÜBERFAHRT

Presseinformationen

Moderne Küche im Rhythmus der Natur

2016 in Werder eröffnet, ist das Gourmetrestaurant „Alte Überfahrt“ heute eine feste kulinarische Größe. Das liegt zum einen an der traumhaften Lage in einem denkmalgeschützten Gebäude mit Terrasse zur Havel, zum anderen an der kreativen, präzise zubereiteten Gemüseküche, der Chefkoch Thomas Hübner Fisch und Fleisch lediglich an die Seite stellt. Die Speisekarte unterliegt der Mikrosaison des unweit gelegenen Schlossgartens Petzow, aus dem das Küchenteam exklusiv und täglich frisch sein Obst und Gemüse bezieht. Kontinuierlich inspiriert dieser Mikrokosmos ganz natürlich zu jenen Gerichten, die Gäste seit Jahren schätzen und der Gault Millau gerade wieder mit 16 Punkten bewertet hat.

Website. www.alte-ueberfahrt.de



Der Garten – Wo alles beginnt

Obst und Gemüse bezieht die „Alte Überfahrt“ exklusiv aus dem Schlossgarten Petzow am Schwielowsee. 1838 nach Plänen des Landschaftsplaners Peter Joseph Lenné angelegt, wurde im Zuge langjähriger Rekonstruierungsarbeiten auch der Nutzpflanzenbereich des Parks wiederbelebt. Alljährlich erstellt das Küchenteam eigene Pflanzpläne für den Gemüsegarten. Dabei lässt es sich von der Vielfalt italienischer Märkte inspirieren und versucht sich auch an weniger bekannten Sorten. Hinzu kommen „wilde“ Überraschungen, die dieser Mikrokosmos in Form von Kräutern und Pilzen bereithält. Ihm verdankt die „Alte Überfahrt“ die Vielfalt, die sich das Team für die achtsam zubereiteten Speisen wünscht. Jeder Tag beginnt hier inmitten uralter Bäume, sagenhafter Sträucher und zahlloser Rosenarten.



Die Küche – Fisch und Fleisch als Beilage

Der Star der Küche ist das Gemüse, das exklusiv aus dem nahe gelegenen Schlossgarten Petzow kommt. Die feinen Aromen behutsam herauszuarbeiten, ohne mit Kohlenhydraten zu protzen, ist der Fokus der Küche. Fleisch und Fisch werden zu handwerklich präzise zubereiteten Nebendarstellern ohne sie ihrer Bedeutung zu berauben. Fisch – im Sommer aus umliegenden Seen, im Winter aus der Ostsee – wird mit der Ike-Jime-Methode vorbereitet. Das Fleisch stammt aus dem direkten Umfeld. Die Karte orientiert sich ganzjährig am Mikrokosmos des Gartens. Thomas Hübner bedient sich internationaler Techniken, ohne die regionalen Wurzeln zu verlieren. Immer geht es darum, den Eigengeschmack des Produkts stilsicher und handwerklich präzise herauszuarbeiten. So entstehen auf den Punkt gebrachte Speisen mit persönlicher Handschrift.



Die Gastgeber

Patrick Schwatke. Patron und Gastgeber Patrick Schwatke absolvierte seine Ausbildung im Restaurant „Käfer“ im Berliner Reichstag. Er verfeinerte sein Handwerk im „West-in Grand Berlin“, im „San Nicci“ im Admiralspalast sowie den Restaurants „Ma“/ „Uma“ und „Umatoo“ im Hotel Adlon unter der Küchenleitung von Spitzenkoch Tim Raue. Nach 5 Jahren „Kochzimmer“ in Beelitz, wo er einen Michelin-Stern erkochte, wagte er 2016 den Schritt in die Selbstständigkeit. Seither zeichnet er als Gastgeber für die abwechslungsreichen Weinbegleitungen verantwortlich, für die er sich auf Weingütern von Italien bis Deutschland und hinüber bis nach Frankreich bedient.

Thomas Hübner. Chefkoch Thomas Hübner absolvierte seine Ausbildung bei Kolja Kleeberg im „Vau“. Von dort ging er weiter ins „Margaux“ zu Michael Hoffmann und weiter ins „Facil“ zu Michael Kempf. Danach zog es ihn nach Italien, wo er weiterhin in Sternehäusern kochte. Nach zwölf Jahren in renommierten Häusern wie dem „Cibreo“ der „Osteria di Passignano“ dem „Louis XV“ von Alain Ducasse oder der „Enoteca Pinchiorri“ in Florenz, kehrte er zurück nach Deutschland. Dort agierte er zunächst im „Bayrischen Haus“ in Potsdam, bevor er 2016 die Küche der „Alten Überfahrt“ übernahm.



Anschrift & Öffnungszeiten

Anschrift

Alte Überfahrt
Fischerstraße 48b
14542 Werder

+49 3327 731 33 36

info@alte-ueberfahrt.de

www.alte-ueberfahrt.de

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 18-22h
Küchenannahmeschluss 20:30h

Samstag/Sonntag 12-15h
Küchenannahmeschluss 14h

Samstag/Sonntag 18-22h
Küchenannahmeschluss 20:30h



Downloads & Links

Website. www.alte-ueberfahrt.de

Instagram. www.instagram.com/alteueberfahrtwerder

Facebook. www.facebook.com/alteueberfahrtwerder

Presse-/Bildmaterial. www.alte-ueberfahrt.de/pressematerial



Pressekontakt

VON H

Constanze Hallensleben

Offenbacher Straße 28

14197 Berlin

+49 177 562 10 91

post@vonhallensleben.de

www.vonhallensleben.de

Restaurantkontakt

ALTE ÜBERFAHRT

Patrick Schwatke

Fischerstraße 48b

14542 Werder

+49 3327 731 33 36

info@alte-ueberfahrt.de

www.alte-ueberfahrt.de

