



Hier schält der Chef: Peter Wardin (39) bietet in der „Alten Brauerei“ klassische Spargelgerichte.

Zubereitung: Weniger ist mehr

Auf einem Fachwerkhof mitten in der alten Spargelstadt Beelitz liegt das Restaurant, in dem das Edelgemüse am zünftigsten zubereitet wird: „Je mehr man mit dem Spargel anstellt, desto weniger kommt der feine Geschmack zur Geltung“, sagt Peter Wardin (39) über die traditionellen Gerichte, die er in seiner „Alten Brauerei“ kre-

denzt. Deshalb paßt zum Spargel am besten Schinken (21,80 Mark), Schnitzel (22,80 Mark) oder Schinkeneierkuchen (17,80 Mark). „Die Sauce machen wir hier aus Spargelsud und Zitrone für die ‚märkische Streusandbüchse‘ wäre eine Sauce hollandaise völlig untypisch!“

Täglich 12-22 Uhr, Mühlenstr. 30, ☎ 033204/35777