

# GARÇON

Gastronomie, Hotellerie & Lebensart

Partner von **Dine&Fine**

- [Home](#)
- [Aktuell](#)
- [Gastronomie](#)
- [Hotellerie](#)
- [Lebensart](#)
  - [Produkte](#)
  - [Weinlese](#)
- [Marktplatz](#)
- [RedaktionsTipp](#)
  
- [Galerie](#)
- [Magazin](#)
- [Garcon24 TV](#)
- [Partner](#)
- [Mediadaten](#)
- [Impressum](#)
- [Kontakt](#)
- [Abonnement](#)



## EIN MANN, EIN WORT: SPARGEL – Peter Wardin und seine Alte Brauerei

Published on Juni 3, 2011 by [Redaktion](#) · No Comments

Berliner Köche werben mit der Frische ihres Spargels: Gestern gestochen, heute auf dem Teller. Peter Wardin sagt: „Vorhin gestochen, jetzt auf dem Tisch“. Kein Wunder, der Mann sitzt an der Quelle. Mit diesem Pfund wuchert er täglich kiloweise.

Wardin ist Inhaber der Alten Brauerei in Beelitz, eines historischen Landgasthofes, dessen Spezialität



eine ordentliche, unaufgeregte Regionale Küche ist – im Gegensatz zur billigen Wirtshausküche, die es auch in und um Beelitz immer noch gibt. Erstaunlich also, dass drei Brandenburger Restaurantführer „Essen in Brandenburg“, „Gut essen rund um Berlin“ und „Historische Gasthäuser in Brandenburg“ den kulinarischen Leuchtturm von Beelitz übersehen haben – aber das nur am Rande, und nur deshalb, weil im Lande Brandenburg, wenn es ums Kulinarische geht, so manches ziemlich erstaunlich ist...

Wardin also, Wirt in neunter Generation in der Beelitzer Mühlenstraße. Wilder Wein überwuchert die Fassade des Hauses mit der Nummer 30 und lässt es älter aussehen als es in Wirklichkeit ist. Tatsächlich steht es erst seit 1956 hier. Das alte Vorgängergebäude musste damals nach einem Brand abgerissen werden.



Historisch und denkmalgeschützt dagegen sind die Tordurchfahrt, der Hof und die restlichen Gebäude – mühevoll saniertes Fachwerk, Mitte 17. Jahrhundert. Wardins Vorfahren brauten hier Bier, backten Brot und beköstigten Reisende. Die alten Ställe, Schlafstätten und Gaststuben des Vierseithofes, überlebten Krieg, Nachkrieg und den Abrisswahn der DDR-Plattenbau-Zeit. Ein Gasthaus gab es da allerdings schon nicht mehr, Peter Wardin lernte Landmaschinen- und Traktorenschlosser.

Erst nach der Wende sah er eine Chance, die Familientradition wieder aufleben zu lassen. Er



investierte, sanierte, eröffnete sein Gasthaus Zur Alten Brauerei und ließ sich zum Restaurantfachmann ausbilden. Zum baulichen kam gastronomisches Fach-Werk. Das sprach sich herum, Berliner und Potsdamer lieben solche Art urig-stilvoller Idylle – umso mehr, wenn die Küche anständig und preiswürdig ist.

Zuständig dafür sind Birgit Schöneberg, Antje Becker und Herbert Hildebrandt. Die drei Frauen kochen munter drauflos – in der Spargelzeit eine wunderbar samtig-milchig-milde Suppe und bissfesten Butterspargel bis zum Abwinken – mit Kartoffeln, Schinkeneierkuchen, Spiegeleiern, mit Kotelett, Räucherlachs, Schweine- und Zanderfilet. Klassiker sind das Thema in der Alten Brauerei – für Spargelcurry, Spargelpizza oder Spargelstrudel haben die fleißigen Köchinnen keine Zeit und auf Spargel mit Schokoladensauce oder ähnliches keinen Bock. Bodenständiges ist angesagt – auch nach der Spargelzeit.

Zur Alten Brauerei

Mühlenstraße 30

14547 Beelitz

Tel. 033204 – 357 77

[www.zuraltenbrauerei.de](http://www.zuraltenbrauerei.de)

**Tags:** [Alte Brauerei](#), [Beelitz](#), [Landgasthof](#), [Peter Wardin](#), [Spargel](#)

**Readers Comments (0)**

**Comments are closed.**