

Anzeige

Internationales Gourmet-Flair in der Strausberger Vorstadt

Man sieht es ihm nicht an, aber der 24jährige Andreas Dietrich kann stolz schon auf ein bewegtes Leben in der Gastronomie zurückblicken. Vielmehr der gehobenen Sternegastronomie. Schon in der Ausbildung ließ der gelernte Koch aufhorchen. Ein hervorragender dritter Platz beim Brandenburger Landeswettbewerb und ein spezieller Kreativpreis sprechen für sich. In Sterneküchen, als Pâtissier im „Hartmanns“ in Berlin-Kreuzberg oder auch als Entremetier in dem ausgewiesenen Gourmetrestaurant „17uffzig“ im Burger Hotel „Zur Bleiche“, erwarb er genug Rüstzeug, um auch in der weiten Genusswelt bestehen zu können. In Australien durfte er dem Starkoch Tatzuja in die Töpfe gucken und darüber hinaus viel über die Herstellung dort üblicher Lebensmittel erfahren. Weitere Stationen führten durch Asien – Taiwan, Singapur und Indonesien. Nicht der touristischen Entdeckung wegen, sondern der kulinarischen Neugier folgend.



Vieles vom dort Gesehenen sowie einen reichen Erfahrungsschatz hat Andreas Dietrich nach Strausberg mitgebracht. Das gepaart mit seiner kreativen Energie ist sicherlich ein Glücksfall für

Feinschmecker aus Strausberg und Umgebung.

In der Bahnhofstraße 19, dem Café „Kaffeepause“, empfängt der leidenschaftliche Gastwirt seit Anfang März seine Gäste. Erwartet werden darf eine ehrliche und bodenständige Küche. Schon beim Eintreten zieht der Duft von frischen selbstgebackenen Kuchen in die Nase. Darüber hinaus verspricht er Leckeres für zwischendurch. In naher Zukunft kann sich der Gast von Freitag bis Sonntag auf besondere Spezialitäten der gehobenen Küche freuen. Sehr hochwertige Weine ergänzen das besondere Speisenangebot. Im Rahmen gefragter Weinabende mit monatlich wechselndem Themen-Land kredenzt ein Sterne-Sommelier die guten Tropfen. Wohl bekomm's!

Café und Weinstube Kaffeepause
Bahnhofstraße 19, 15344 Strausberg

Montag, Dienstag und Donnerstag von 13 bis 19 Uhr sowie Freitag, Sonnabend und Sonntag ab 11 Uhr.