

# 04. + 05. März 2022

im »Berger's Hotel & Landgasthof«

Gastkoch **\*Ronny Siewert**

Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm, Bad Doberan

Beginn:  
18 Uhr



Das Kochen wurde Ronny Siewert in die Wiege gelegt. Sein Fokus liegt auf der klassischen Haute Cuisine ohne viel Schnörkel, aber mit intensiven Aromen. Nach der Kochausbildung im ‚Maritim Hotel‘ in Halle machte er Station bei den Grandseigneurs der weißen Zunft: Heinz Winkler, Dieter Müller und Helmut Thieltes. Das hat Folgen: Seit elf Jahren trägt Siewert den Titel ‚Bester Koch des Landes Mecklenburg-Vorpommern‘, verteidigt seit 16 Jahren einen Stern und wurde 2021 mit 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Kritik wandelt der 42-Jährige in Weiterentwicklung um und überzeugt seit 2008 im ‚Friedrich Franz‘ mit bodenständigem Kochstil aus erstklassigen Produkten.

Ronny Siewert is a born chef. His focus is on the classic haute cuisine without frills, but with intense flavor. After his training at the ‚Maritim Hotel‘ in Halle he was posted alongside the grand seigneurs of the guild: Heinz Winkler, Dieter Müller and Helmut Thieltes. The result being Siewert earning the title ‚The Best Chef in Mecklenburg-Vorpommern‘ for the last eleven years, defending one Michelin star for the last 16 years, as well as being awarded 18 Gault Millau points in 2021. The reviews spurred on the further development of the 42-year-old which he has demonstrated at the ‚Friedrich Franz‘ since 2008 with his down-to-earth cooking style using first class products.

[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)

Specials zum 35. SHGF finden Sie unter [www.bergers-landgasthof.de](http://www.bergers-landgasthof.de)



## Berger's Hotel & Landgasthof

Mut für Unkonventionelles, Leidenschaften ausleben, die Natur genießen und dabei verwöhnt werden – das bieten Susanne und Uwe Berger im ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. Der Ort liegt 25 km von der Nordsee sowie der dänischen Grenze entfernt. Das 1892 erbaute Gasthaus ging 1972 an Fritz Berger, der es um einen Festsaal für bis zu 240 Gäste und sechs Gästezimmer erweiterte. Sohn Uwe Berger übernahm 1991 den Betrieb, der 2015 um einen Hotelanbau mit acht naturnah designten Zimmern komplettiert wurde. „Regionale Küche mit wilden Kräutern und wilden Gerichten sind unsere Spezialität“, sagt der gelernte Koch und passionierte Golfer.



**Berger's Hotel & Landgasthof**

Dorfstraße 28, 25917 Enge-Sande

Gastgeber: Susanne und Uwe Berger

Tel.: \*49 (0)4662 3190 · [info@bergers-landgasthof.de](mailto:info@bergers-landgasthof.de)

[www.bergers-landgasthof.de](http://www.bergers-landgasthof.de)

154€

Having the courage to be unconventional, live life to the full, enjoy nature and be spoiled doing all of this – that is just what Susanne and Uwe Berger offer at ‚Berger's Hotel & Landgasthof‘ in Enge-Sande. It is located 25 km from the North Sea and from the Danish border. The building came into Fritz Berger's hands in 1972 and he expanded it into a ballroom for up to 240 guests with six bedrooms. In 1991, his son Uwe Berger took over and completed the building in 2015, adding a hotel and eight rooms close to the original nature design. „Regional cuisine with wild herbs and wild dishes are our speciality,“ says the professional chef and passionate golfer.