

Katharina Fial
Manufaktur für feine Texte
Raabestraße 3
10405 Berlin
Tel. 030/21 46 73 06
Mobil: 0179 911 3606
email: katharina.fial@web.de

Presstexte für Freizeit Recra, Potsdam



Arbeiten und Feiern mit Blick auf den See Das Restaurant "Anna Amalia" an der Pirschheide erweitert seinen Service

Es verzaubert durch seine idyllische Lage am See, den charmanten Service und durch seine exzellente Küche – das Potsdamer Restaurant "Anna Amalia" ist längst kein Geheimtipp mehr. Ausflügler, Geschäftskunden und Gäste des anliegenden Campingparks "Sanssouci" kehren gern hier am Templiner See ein. Seit kurzem steht das "Anna Amalia" unter der professionellen Führung eines Restaurantleiters und erweitert seinen Service.

"Unsere gehobene Küche und unsere vielfältigen Angebote noch bekannter zu machen" – mit diesem Ziel ist Restaurant-Chef Sebastian Hüttner angetreten. Potenzial sieht der gelernte Hotelfachmann vor allem bei Firmenevents. Für Businesskunden aus Potsdam, Berlin und Umgebung eignet sich das Lokal ganz hervorragend zum Arbeiten und Feiern. Dafür prädestiniert neben dem anspruchsvollen Service eben auch das Umfeld. Die Naturidylle des Sees ist erholsame Kulisse und bietet zugleich Möglichkeiten zum Surfen, Segeln oder

Kanusport. Beim benachbarten "Windsurfing Potsdam" lassen sich entsprechende Kurse buchen.

Für Kinder gibt es Spielecke und Kinderspielplatz und auf Wunsch auch ein kulturelles Programm. Wer mag, reist extravagant mit dem Wassertaxi an. Das "Anna Amalia" baut für seine Businesskunden derzeit einen Konferenzraum aus. Wie das gesamte Restaurant ist er stilvoll mit viel Holz eingerichtet. Glasfenster vermitteln Großzügigkeit und gewähren den Blick auf die umliegende Natur. Bei Bedarf kann der Anbau auch als zusätzlicher Gastraum genutzt werden.

Der Restaurant-Chef managt bereits jetzt Firmen-Buchungen für die Weihnachtszeit, berät beim Menu und dem kulturellen Rahmenprogramm. Entenkeule an ... etwa oder Feuerzangenbowle, direkt am Tisch angerichtet und von dem bekannten Film untermalt.

Doch vor dem Weihnachtsgeschäft liegt die gerade begonnene Freiluftsaison. Hochbetrieb herrscht bei schönem Wetter auf der See-Terrasse und im Restaurant. Im Kaminzimmer untermalt abendliches Feuer die Stimmung. Wer hier einkehrt, kann genießen – den Sommerabend, das Essen, den charmanten Service.

Herzstück jedes guten Restaurants ist die Küche, das weiß auch der neue Chef. Mit Peter Schönborn steht ein langjähriger Meister am Herd. Er behält auch in Stresszeiten seine gute Laune und dirigiert seine Kollegen mit flotten Sprüchen. Zwei Köche aus Sri Lanka und dem Iran komplettieren das Küchenteam. Sie gestalten eine ganz spezielle saisonale Speisekarte: Regionale Gerichte mit einem Hauch exotischer Raffinesse. Frisch zubereitet, mit Zutaten aus der Region. Spezialitäten sind je nach Saison Fisch und Wild, Spargel oder Pfifferlinge. Sebastian Hüttner empfiehlt etwa das Havelzanderfilet auf der Haut gebraten, mit frischem Spargel. Oder das Ragout vom Reh. Verfeinert werden die Gerichte mit Kräutern, die im eigenen Garten wachsen. Regionale Qualität dominiert auch bei den Getränken. Säfte, Biere und Hochprozentiges stammen aus dem Umland. Mit dem "Werderaner Wachtelberg" gibt es sogar einen regionalen Wein auf der Karte.

Selbstgebackener Kuchen mit Früchten der Saison und einfallsreiche Eisbecher für Kinder und Erwachsene runden die Speisekarte ab.

Das sechsköpfige Service-Team um Sebastian Hüttner erfüllt gern und freundlich auch Wünsche, die nicht auf der Karte stehen. Die bleiben bei den internationalen Gästen des anliegenden Campingparks kaum aus. "Holländer wollen zu allen Gerichten Mayonaise", plaudert Hüttner aus dem Alltag des Betriebs.

Zum Service gehören auch Feiertagsspecials: Grillabende am See etwa, zu Ostern, Pfingsten oder Halloween, mit Lagerfeuer und Gitarrenmusik. Die Gäste kommen gern. Und sie kommen gern wieder. Sie sind voll des Lobes über das "Anna Amalia" – das zeigen die Bewertungen auf "qype" und anderen online-Kundenportalen.

Es sind die einladende Atmosphäre und viele liebevolle Details, die den Aufenthalt zu einem besonderen machen. Zum Kaffee gibts ein süßes Mini-Eis. In einer Ecke des Kaminzimmers harrt ein Service für Vergessliche: Eine Sammlung aus über 70 Lese- und Sonnenbrillen steht zum Auswählen und Ausleihen bereit. Und weil das "Anna Amalia" direkt am Templiner See liegt, ist auch eine Taucherbrille dabei.

Ein Lächeln gehört dazu

Sebastian Hüttner ist neuer Restaurantleiter des "Anna Amalia"

Er ist gebürtiger Brandenburger und seit zwölf Jahren in der Potsdamer Hotellerie zuhause: Sebastian Hüttner, 27, leitet seit dieser Saison das Restaurant "Anna Amalia" am Templiner See. Mit regionaler Verbundenheit und gastronomischem KnowHow.

Der Hotelfachmann schloss seine Ausbildung im Potsdamer "Seminaris-Hotel" ab. Dort war er Barkeeper und qualifizierte sich zum Ausbilder. Zuvor arbeitete er in Frankreich und brachte von dort vor allem die Kenntnis erlesener Weine mit. Und die Erfahrung, "dass die Heimat manchmal ganz schön weit weg sein kann."

Mit dem "Anna Amalia" leitet Sebastian Hüttner nun ein mehrfach ausgezeichnetes Restaurant. Er schätzt vor allem die familiäre Atmosphäre des Unternehmens und hat für sich und sein zehnköpfiges Team viel vor. Die Zeichen stehen auf Wachstum – das Restaurant erweitert seine Plätze und sein Angebot, vor allem für Feierlichkeiten und Firmenevents. Auch zwei neue Kolleginnen im Service wurden eingestellt.

Zehn bis zwölf Stunden täglich arbeitet Sebastian Hüttner für den Betrieb – vor und hinter den Kulissen. Er koordiniert das Geschäft, berät Kunden und packt in Stoßzeiten im Service mit an. Es ist ein Arbeitstag zwischen Telefonaten und Bestellungen, Buchungen und dem Eindecken von Tischen.

Es ist ein Arbeitstag, der Begegnungen mit ganz unterschiedlichen Menschen bringt – Kunden und Gästen. Dass diese zufrieden sind und gern wiederkommen, das hat für e Gäste, die gern wiederkommen und das "Anna Amalia" weiterempfehlen. Der Neben seinem fachlichen KnowHow sind es vor allem zwei Dinge, die Sebastian Hüttner dafür auszeichnen: Menschenkenntnis und die Lust daran, den Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu gestalten. Mitarbeitern und Gästen "ein Lächeln schenken" gehört für den ambitionierten Chef ganz selbstverständlich dazu.