

## **Das Restaurant „Am Pfingstberg“ feiert 20-jähriges Bestehen**

Inhaber Mario Kade begeht Festabend am 04.08.2010, 19.00 Uhr mit Stammgästen und Unterstützern

Traditionelle Küche mit regionalen Spezialitäten, gemütliches Ambiente unter Linden oder am Kamin sowie hohes Qualitäts- und Servicebewusstsein – dafür steht das Potsdamer Restaurant „Am Pfingstberg“, das am Mittwoch, 4. August, sein 20-jähriges Bestehen feiert. Restaurantinhaber Mario Kade, Präsident des DEHOGA Brandenburg, hat aus diesem Anlass Stammgäste, Wegbegleiter und Unterstützer zu einem Festabend mit Jazzmusik und Gala-Menü eingeladen. Auch Vertreter aus Politik und Wirtschaft, darunter der Ministerpräsident des Landes Brandenburg Matthias Platzeck und der Oberbürgermeister der Stadt Potsdam Jann Jakobs, beides treue Gäste des Restaurants, werden gratulieren. „An dem Abend möchte ich mich gemeinsam mit meinem Team stellvertretend bei all denen bedanken, die das Restaurant seit seinem Bestehen mit Rat und Tat begleiten, unterstützen und ihm die Treue halten. Ohne diese uneigennützig Hilfe wäre es nicht möglich gewesen, aus dem ehemaligen Gartenlokal das zu machen, was es heute ist“, sagt Kade. Er und seine Mutter Irmgard Kade hatten das ehemalige Vereinsheim der Kleingartenanlage „Bergauf“ im Sommer 1990, noch zu Zeiten der DDR, in Pacht übernommen. Mit viel Mut, Idealismus, Herzblut und Improvisationstalent entstand daraus das erste neu eröffnete Restaurant im Potsdamer Norden nach der deutschen Wiedervereinigung. Heute ist es ein beliebtes Ausflugslokal, das seinen Erfolg nicht nur der ausgezeichneten Lage nahe des Potsdamer UNESCO-Welterbes und der märkischen Küche mit Schwerpunkt auf frischen und regionalen Zutaten der Saison verdankt, sondern auch den zahlreichen kulturellen Veranstaltungen, die das ganze Jahr über für Abwechslung und Unterhaltung sorgen. Die regelmäßigen Gastspiele des Liedermachers Walter Spira und des Potsdamer Kabarets, das traditionelle Martinsgansessen und die alljährlich wiederkehrende Feuerzangenbowle sind nur einige der kulturell-kulinarischen Genüsse, die das Restaurant bietet, das auch für Feiern jeglicher Art zur Verfügung steht. Seit 1997 führt Mario Kade das Haus allein, das heute 13 Mitarbeiter, davon drei Auszubildende, beschäftigt. Neben der Förderung des Nachwuchses durch Ausbildung, aber auch regelmäßige „Stil und Etikette“-Seminare für Schulklassen, hat Mario Kade sich immer für schon für die Qualität im Potsdamer Gastgewerbe stark gemacht. Im Jahr 2004 gehörte er zu den Initiatoren der Qualitäts- und Marketinginitiative „Potsdamer Gastlichkeit“, einem Servicetestverfahren für die Gastronomie, das in diesem Jahr bereits zum fünften Mal gemeinsam vom DEHOGA Brandenburg, der Landeshauptstadt Potsdam und der IHK Potsdam umgesetzt wird. An der Initiative, die als Vorbild für die inzwischen landesweit umgesetzte „Brandenburger Gastlichkeit“ diente, beteiligen sich in diesem Jahr über 60 gastronomische Betriebe der Potsdamer Kulturlandschaft. Auch das Restaurant „Am Pfingstberg“ trägt das Gütesiegel Potsdamer Gastlichkeit, welches sich bei den Gästen der Potsdamer Kulturlandschaft als Wegweiser durch das gastronomische Angebot fest etabliert hat. Frühzeitig hat sich das Restaurant auch an der Initiative ServiceQualität Deutschland beteiligt, die der Verbesserung der Qualität und Erhöhung der Kundenzufriedenheit dient. 2006 wurde das Restaurant „Am Pfingstberg“ mit dem Siegel ServiceQualität Deutschland Stufe II ausgezeichnet. Im Sinne eines barrierefreien Tourismus nimmt das Restaurant auf die Bedürfnisse von Gästen mit Einschränkungen oder Nahrungsmittelenverträglichkeiten Rücksicht. Menschen mit Glutenunverträglichkeit beispielsweise können im Restaurant „Am Pfingstberg“ glutenfrei essen. Aufgrund seines umfassenden und vielfältigen Engagements wurde das Restaurant „Am Pfingstberg“ 2010 für den Wettbewerb „Großer Preis des Mittelstandes“ der Oskar-Patzelt-Stiftung nominiert. Stehenbleiben will Mario Kade nicht, in diesem Jahr soll das Haus um einen Wintergarten erweitert werden, der sommers wie winters für Feiern und Tagungen zur Verfügung steht. „Damit können wir unseren Gästen ab 2011 noch mehr Möglichkeiten, Service und Genuss bieten und Veranstaltungen realisieren, die bisher nicht möglich waren“, begründet Kade die Investition.