



pro agro
Verband zur Förderung des
ländlichen Raumes in der Region
Brandenburg-Berlin e.V.

Presseinformation

07. Juli 2016

Frische und Regionalität – Die wiedereröffnete KochHÜTTE lockt mit Gläserner Küche und neuem Konzept

Schönwalde-Glien – Das Ausbildungsrestaurant KochHÜTTE in Eisenhüttenstadt eröffnete am 04. Juli in neuem Design und mit neuem Ausbildungskonzept des Gastro-Managements der QCW GmbH Janett Perner und Torsten Kleinschmidt. Geboten werden frische Produkte, Regionalität, Saisonalität und handwerkliche Perfektion.

Mit einem regionalen Buffet eröffnete am 04. Juli das Ausbildungsrestaurant KochHÜTTE in Eisenhüttenstadt. „Nach den Erfolgen im KochWERK und der AusbildungsKANTINE der QCW GmbH soll das Frischekonzept auch in der KochHÜTTE eine Marktlücke in der Region füllen“, so Torsten Kleinschmidt.

Durch die Neuorganisation der Ausbildung im Gastgewerbe mit einem Konzept, das ausschließlich mit regionalen frischen Zutaten der Saison, handwerklicher Zubereitung und Verzicht auf Industrieprodukte arbeitet, will man die Attraktivität des Berufsbildes steigern.

Torsten Kleinschmidt arbeitet eng mit den regionalen Erzeugern vor Ort zusammen. Den Großteil der verarbeiteten Produkte liefert das pro agro-Mitglied Agrargenossenschaft Neuzelle e.G. Das Backwerk bekommt die KochHÜTTE von der Bäckerei Morche aus Wiesenau, die Getränke liefern die pro agro-Mitglieder Bauer Fruchtsaft GmbH und Neuzeller Klosterbräu.

Geplant sind weitere Kooperationen und Projekte mit regionalen Unternehmen. Für die Auszubildenden dürften vor allem die bevorstehenden Veranstaltungen, die Erzeuger und Lieferanten mit einbinden sollen, Spannung und Herausforderung bedeuten, da diese von der neuen Generation der Köche von Anfang bis Ende geplant, organisiert und durchgeführt werden.

„Wir begrüßen die Aktivitäten von Janett Perner und Torsten Kleinschmidt. Das Aufnehmen von Nachhaltigkeit, Kochen mit regionalen und frischen Produkten sowie das Berücksichtigen der

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Pressekontakt:

Kai Rückewold
Telefon: 033230 – 20 77-21
Mobil: 0174 – 17 12 780

Wünsche des Gastes in die Ausbildung sind sehr zeitgemäß. Eine spannende und praxisorientierte Ausbildung bringt Köche hervor, die mit Leidenschaft für ihre Region kochen wollen. Das stärkt nicht nur die Gastronomiebranche sondern die ganze Region.“, betont Kai Rückewold, Geschäftsführer pro agro.

Ein Schwerpunkt der Tätigkeiten des Agrarmarketingverbandes pro agro ist die Stärkung der Unternehmen, Traditionen und lebendigen Kultur des ländlichen Raumes. Mit der Einführung von jährlich wechselnden Jahresthemen möchte man einen immer wieder veränderten Blickwinkel auf die kreativen Produktideen des Landes aus regionaler Kulinarik und ländlichem Tourismus bieten.

2016 heißt es bei pro agro „Ein reich gedeckter Tisch – Willkommen im Schlaraffenland Brandenburg!“. Die Leitidee: Regionale Produkte veredelt von Brandenburger Gastronomen und mit Brandenburger Gastlichkeit serviert. Im Rahmen verschiedener Aktivitäten sollen Gasthäuser mit regionaler Speisekarte in den Fokus der Verbraucher und der Direktvermarkter, handwerklichen Manufakturen oder Produzenten, die als wichtige Lieferanten für gastronomische Betriebe in der Region agieren, gerückt werden.