



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

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

Presseinformation

18. Oktober 2016

„Grenzenlos kochen - kommen, sehen, staunen und probieren“

Erfurt - Im Herbst lockt es Köche aus 59 Nationen unter dem Motto „Grenzenlos kochen - kommen, sehen, staunen und probieren“ nach Erfurt zur Olympiade der Köche. Die deutsche Nationalmannschaft trainiert seit 2014 einmal im Monat für mehrere Tage unter Leitung ihres Trainers Matthias Kleber, Chefkoch im Resort Mark Brandenburg Neuruppin und Genussbotschafter des Agrarmarketingverbands pro agro. Haupttrainingsstützpunkt ist fast immer das Resort Mark Brandenburg.

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

Pressekontakt:

Fachbereichsleiterin
Agrar- und Ernährungswirtschaft
Kristin Mäurer
Telefon: 033230 - 20 77 33
Mobil: 0170 - 18 81 967

Als Genussbotschafter für das Jahresmotto *Ein reich gedeckter Tisch - Willkommen im Schlaraffenland Brandenburg!* des Agrarmarketingverbands pro agro setzt sich Matthias Kleber dafür ein, die Idee der Regionalität mit Leben zu füllen und verarbeitet ausschließlich frische und regionale Produkte beim Kochen. Als Teamchef der Nationalmannschaft der Köche obliegt ihm die Auswahl der verwendeten Waren. Die Genießer der 110 Portionen des deutschen 3-Gänge-Menüs werden ihre Mägen mit Brandenburger Produkten und Spezialitäten wie Ruppiner Weidelamm, Hakenberger Havelrind sowie regionalem Gemüse füllen können.

Seit 1900 treffen sich alle vier Jahre Nationalmannschaften, Jugendnationalmannschaften, regionale Köcheteams und internationale Teams der Gemeinschaftsverpflegung, um den Olympiasieger in ihrer Disziplin zu küren. Rund 2.000 Köche aus 59 Nationen werden vom 22. bis 25. Oktober die Messe Erfurt in das größte Restaurant der Welt verwandeln und Trends setzen.

In vorderster Reihe kocht dabei die deutsche Nationalmannschaft der Köche mit - 2012 Bronze, 2008 Silber. Elf Kollegen aus ganz Deutschland, drei Brandenburger Köche - Matthias Kleber (Neuruppin), Rene Klinkmüller (Luckau) und Christian Haferkorn (Sommerfeld) - und zwei Berliner - Tobias Laabs und Oliver von Zobeltitz, zaubern 2016 gemeinsam für Gold. Matthias Kleber ist zuversichtlich, dass Deutschland

mindestens den 3. Platz verteidigen wird. Bewertet werden neben der Kochkunst, der Patisserie und dem besten 3-Gänge-Menü der Geschmack, die Arbeitsabläufe, die Hygiene, die Wahl der Waren und das Dekor.

Am 17. Oktober wurde die Nationalmannschaft der Köche bei einer Pressekonferenz im Resort Mark Brandenburg Neuruppin offiziell verabschiedet.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.resort-mark-brandenburg.de

www.olympiade-der-koeche.com