

Presseinformation

25. Januar 2019

In zehn Tagen auf die Speisekarten der Region

Berlin – 100 Vertreter der Brandenburger Gastronomie folgten der Einladung des Agrarmarketingverbands pro agro und kamen am Mittwoch (23. Januar) vor Messebeginn mit den Unternehmen der Brandenburg-Halle 21a auf der Internationalen Grünen Woche 2019 ins Gespräch.

Die IHKs des Landes Brandenburg führen zweimal im Jahr eine Tourismus-Konjunkturumfrage durch, die letzte Umfrage im Herbst hat ergeben, dass regionale Produkte mittlerweile Standard sind, weiß Uwe Seibt von der **IHK Potsdam**. „Die Gastronomierundgänge unterstützen diese Entwicklung. Außerdem zeichnet sich ein Trend bei Gästen und Einheimischen ab. Sie möchten wissen: `Wie schmeckt die Region?`. Die Verwendung von regionalen Produkten stärkt alle – Gastronomie, Produzenten, Touristiker.“

Frank Opitz, Inhaber der **Alten Schmiede Zepernick**, nimmt dieses Angebot das erste Mal wahr: „Ich habe seit sieben Jahren keine Grüne Woche mehr besucht und möchte mich wieder zu Brandenburger Produkten informieren. Es ist viel passiert in der Branche. Wir arbeiten schon viel mit frischen und regionalen Produkten, möchten jetzt auch noch nachhaltiger arbeiten. Wir suchen z. B. Anbieter von ganzen und guten, von `glücklichen Schweinen`, die wir komplett verarbeiten können.“

Kristin Mäurer, Fachbereichsleiterin **Verband pro agro e.V.** freut sich über die große Resonanz am Rundgang: „Alle angemeldeten Gastronomen haben ein sehr großes Interesse an Regionalität und durch die Rundgänge machen wir sie mit einer Fülle und Vielfalt an regionalen Erzeugern bekannt – das bereits seit fünf Jahren. Für viele und vor allem für die kleinen Erzeuger stellen diese Treffen den Erstkontakt zu Gastronomen aus dem gesamten Land dar. Diese Kontakte werden dann im Nachgang auf- und ausgebaut.“

Dass der direkte Kontakt mit den Gastronomen sehr sinnvoll ist, bestätigt Henry Schneider vom Familienunternehmen **Fischerei Schneider**: „Bei den Rundgängen zeigt sich, dass es gut ist, die Gastronomen zu speziellen Themen zu informieren – z. B. Was kann der Berufsfischer

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

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

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

Industrie- und Handelskammer Cottbus

Goethestraße 1
03046 Cottbus
Telefon: 0355 365-0
Fax: 0355 36526-0
Internet: www.cottbus.ihk.de

Pressekontakt:
Geschäftsbereich Standortpolitik
Claudia Brüsche
Telefon: 0355 365-1403
Fax: 0355 36526-1403
E-Mail: brueschle@cottbus.ihk.de

bieten? Wo geht der Trend hin? Welche Fische sind in den nächsten Jahren die Gewinner, welche die Verlierer?“. Auf die Frage der Gastronomen, woher sie ihre Fische beziehen sollen, weiß Henry Schneider Rat: „Gehen Sie zu Ihrem regionalen Fischer. Entweder beziehen Sie die Fische von ihm oder er hilft Ihnen mit Informationen und Kontakten weiter.“.

Auch das **Hotel Fliegerheim Borkheide** nimmt zum ersten Mal am Gastronomierundgang teil. 2018 war Inhaber Stephan Rüde-Mösenthin allerdings schon zu Besuch im pro agro Kochstudio. „Wir haben Interesse an allem, was rundherum passiert. Wir wollen keine Stagnation und sind offen für Neues“ begründet er seine Teilnahme am Rundgang. „Gleiches gilt auch für die Präsentation im Kochstudio. Das Schaukochen ist eine sehr gute Werbung für unser Haus. Zum einen gewinnen wir neue Gäste, zum anderen rufen wir uns wieder ins Gedächtnis und nebenbei kommt man noch mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft in Kontakt.“.

Der Gastronomierundgang ist eine Kooperation zwischen pro agro, dem Clustermanagement Tourismus c/o TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, der Dehoga Brandenburg e.V. und der Landesarbeitsgemeinschaft der Industrie- und Handelskammern Brandenburg (IHK Potsdam, IHK Cottbus, IHK Ostbrandenburg). „Die Zusammenarbeit der IHKs mit pro agro und dem Clustermanagement Tourismus ist sehr gut und für unsere Mitgliedsunternehmen der Branche Gastronomie/Hotellerie sehr wichtig. Auf diesen Rundgängen geht es um Kooperation und Kennenlernen, um Gespräche zu frischen und neuen Produkten,“ erklärt Claudia Brüsche von der **IHK Cottbus**.

Der Verband pro agro engagiert sich seit über 25 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Angeboten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus.

Der Rundgang mit Brandenburger Gastronomen ist Teil der Verkaufsfördermaßnahmen für regionale Produkte aus Brandenburg, umgesetzt durch den Verband pro agro und gefördert durch das Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft (MLUL).

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de