

Pressesprecher

Dr. Jens-Uwe Schade

Telefon: 0331/ 866 80 06

Mobil: 0172/ 392 72 02

www.mil.brandenburg.de

jens-uwe.schade@mil.brandenburg.de

Medienkontakt

Beate Korehnke

Mobil: 0175/ 242 69 14

Halle 21a

Brandenburghalle

Telefon: 030/ 30 38 810 58

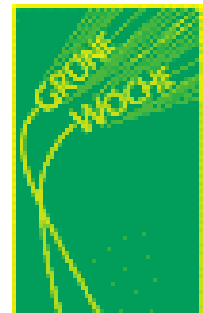
Presseinformation

18. Januar 2012

Tagesvorschau: Brandenburg auf der Grünen Woche Freitag, 20. Januar

Anpiff in der Brandenburghalle: Turbine-Frauen dribbeln durch das Kochstudio und sind rührend am Herd zugange

Berlin – Besuchertrubel und gute Unterhaltung sind in der Brandenburghalle 21a während der Grünen Woche durchgehend Programm. Dafür sorgen vom ersten Messetag (20. Januar) an die Aussteller mit ihren Produkten und Mitwirkende aus den Regionen des Landes auf der Bühne. Nach dem Landespolizei-Orchester heißt es Bühne frei für den Verband pro agro, der seine Marketingpreise vergibt. Beliebt und umlagert ist das pro agro-Kochstudio. Zuschauen, kosten, genießen, nachkochen lautet das Motto vor der großen, gespiegelten Schaukochplatte. Kochprofis aus Märkisch-Oderland und Oberhavel lassen sich am Freitag in Pfannen und Töpfe schauen.



Oberhavel-Fashion vom Lande und Potsdamer Dixieland

Im Bühnenprogramm spielt zum Auftakt das Landespolizei-Orchester Brandenburg unter der Leitung von Christian Köhler. Der Verband pro agro stellt Mitgliederbetriebe und deren Produkte vor. So wird unter anderem die Regionalmarke „Von hier“ nach fünf Jahren am Markt eine Zwischenbilanz ziehen. Aber auch Korn aus Sellendorf, Kaninchenspezialitäten aus Beelitz oder Säfte und Weine aus Hohen-seefeld werden von pro agro-Mitgliedsbetrieben hergestellt. Die Dixielandband „Alte Wache“ aus Potsdam setzt musikalische Zäsuren. Tradition hat auch die Vergabe der Marketingpreise des Verbands.

Der Kreislandfrauenverein Oberhavel stellt sich in selbstgefertigten Outfits mit seiner Modenschau vor. Hochwertige Stoffe, modische Verarbeitung, tolle Kleider und viel Leidenschaft sind die Grundlage für eine professionelle Bühnenshow – nur zufällig, aber ganz passend die landfräuliche Ergänzung zur Fashion Week. Elfi Fischer aus Löwenberg und die Landfrauen aus den umliegenden Dörfern sind seit Jahren wahre Trendsetter, wenn es um Mode für Frauen in Stadt und Land geht.

Märkische Schweiz vegetarisch am Ball

Induktionsherd, Backofen und Dampfgarer stehen den Köchen im nagelneuen pro agro-Kochstudio zur Verfügung. Als erster nimmt Ingo Weitzel vom Hotel „Vier Jahreszeiten“ aus Buckow in der Märkischen Schweiz den Kochlöffel in die Hand. Bei seiner fleischlosen Küche assistieren ihm Sportsfrauen aus der Landeshauptstadt. Aferdita Podvorica, Jennifer Zietz und Yuki Nagasato vom FFC Turbine Potsdam gehen dem Küchenmeister beim Karotten-Ingwer-Süppchen mit gebakkenem Apfel-Sesamsate, Rosenkohl Kartoffelcurry im Blätterteig sowie gerösteter Zimpolenta mit Sternanisapfelragout zur Hand. Vorkoster wird der Trainer der Potsdamer Turbinen-Fußballfrauen Bernd Schröder sein.

Küchenchef Ingo Weitzel hält auf seiner Speisekarte in Buckow mehrere fleischlose Gerichte vor. Der gebürtige Strausberger wohnt seit zehn Jahren im Herzen der Märkischen Schweiz und hat dort in verschiedenen Häusern gekocht. Im Frühjahr vergangenen Jahres erfüllte er sich seinen Traum und eröffnete als sein eigener Chef das renovierte Hotel „Vier Jahreszeiten“ direkt am Schermützelsee. Zur Grünen Woche in der Brandenburghalle stellen sich das Hotel und sein Küchenchef erstmals unterm Funkturm vor. Der kulinarischen Einladung an den Schermützelsee sollen möglichst viele Grüne Woche-Besucher folgen und dann im Restaurant in Ruhe auswählen, genießen und die Märkische Schweiz erleben.

Zehdenicker Schlossträume mediterran

Ab 14.30 Uhr kommt Küchenchef Jürgen Preuß vom „Havelschloss in Zehdenick“ aus einem traditionsreichen Haus mit mehrhundertjähriger Geschichte in das Kochstudio. Das „Havelschloss“ steht auf einer Halbinsel in Zehdenick. Das mittelalterliche Schlossgewölbe beherbergt ein Restaurant und Standesamt. Ob Rucolastrauß im Brotballen oder Mangoforelle oder der „Herr des Waldes“, Hirschbraten auf einer Rowein-Wildjus mit Preiselbeerrotkohl und Klößen, für seine Kreationen ist Preuß bekannt. Der Küchenchef setzt in Zehdenick und zur Grünen Woche in Berlin auf schmackhafte Vielfalt und zeigt mit seinen Kochkünsten, was man aus Kaninchen alles machen kann. Sein Angebot an die Messebesucher ist die Kaninchensuppe „Mediterran“. Unterstützt wird er dabei vom Tourismusverein Oranienburg,

Blick vom Birkenwerder Boddensee

Während der berühmte Bodensee Deutschlands südliche Grenze zur Schweiz bildet, ist der wesentlich unbekanntere Boddensee eines der vielen Gewässer im gewässereichen Brandenburg. Er liegt zwischen Birkenwerder und dem landschaftlich reizvollen Briesetal. Das Restaurant „Boddensee“ in Birkenwerder reicht auf Stelzen stehend in den See hinein. Das Credo des Küchenchefs Ronny Rauschenbach ist gute deutsche Küche. Im pro agro-Kochstudio bietet er seine Variationen zur „Hasenküche“ an. Er bereitet Kaninchenroulade auf sautierten Rosenkohlblättern und Nussknöpfe zu.