

Presseinformation

27. Januar 2012

Vorschau: Brandenburg auf der Grünen Woche
am Sonnabend, den 28. und Sonntag, den 29. Januar

Schlussspurt in der Brandenburghalle mit Spreewald und Dahme-Seen: Cottbuser Postkutscher-Mahl oder wie Zander kocht

Berlin – Die Grüne Woche 2012 endet am Wochenende. Auf der Bühne der Brandenburghalle 21a stellen sich am Sonnabend zwei Regionen vor – der Spreewald und die Dahme-Seen. Antenne Brandenburg lädt zur Party. Gut vorstellbar und direkt abzuschmecken sind die Offerten im pro agro-Kochstudio. Vier Unternehmen schicken ihre Küchenchefs am Wochenende an den Messeherd in der Brandenburghalle.

Zander mit Beelitzer Spargel

Frank Zander kocht gern. Im letzten Jahr hat der den gleichnamigen Fisch im pro agro-Kochstudio in die Pfanne gehauen. In diesem Jahr geht er ran an das weiße Gold der Mark, an den Spargel. Und das hat seinen guten Grund. Zander isst gern Spargel, im vergangenen Sommer war er gemeinsam mit seinem Sohn mehrmals auf dem Spargel- und Erlebnishof Klaistow zu Gast. Während der Grünen Woche nutzt er die Gelegenheit, Feinheiten über die Spargelzubereitung zu erfahren. Mit Stefan Pietschmann, dem Küchenchef des Spargelhofs Klaistow, wird Frank Zander im pro agro-Kochstudio Bratspargel zubereiten. Außer dem Stangelspargel, der um diese Zeit natürlich aus dem Kühlhaus kommt, benötigt man Landeier Landschinken, Semmelbrösel, Butter, Kresse, Kartoffeln, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer. Die Ergebnisse der Zanderschen Kochkünste unter Anleitung des Profis können die Besucher in der Brandenburghalle verkosten.

Ein Wiedersehen in Klaistow gibt es am 12. August. Für diesen Tag hat der Entertainer mit seiner Band ein Konzert auf dem Erlebnishof zugesagt

Familienbande in Stücken: Fliederhof

Wenn Juliane Syring und ihr Team am Sonnabendvormittag in die Schau-Küche der Brandenburghalle einmarschieren, dann ist die Arbeitskleidung schon mal nicht blütenweiß. Die Küchenschürzen sind fliederfarben und die junge Chefin

Henning-von-Tresckow-Straße 2 - 8
14467 Potsdam

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

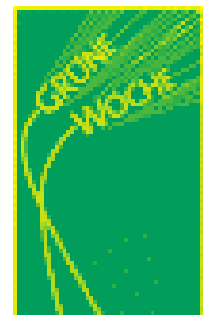
Beate Korehnke

Mobil: 0175/ 242 69 14

Halle 21a

Brandenburghalle

Telefon: 030/ 30 38 810 58



trägt diese Farbe auch gern in Kostümen, Hosen, Tüchern und Hüten. Als Tochter des Beelitzer Spargelbauern Karl-Ludwig Syring zog es sie nach dem Abitur bald in die Ferne. Im berühmten Touristenort Rothenburg ob der Tauber erlernte sie den Beruf einer Hotelfachfrau. Danach arbeitete sie einige Monate im Londoner Luxushotel „Dorchester“, absolvierte eine Ausbildung zur Hotelbetriebswirtin in Hamburg, wurde stellvertretende Restaurantleiterin in einem Schweizer Vier-Sterne-Hotel. Seit fast fünf Jahren ist Juliane Syring wieder ins heimische Stücken zurückgekehrt – doch dieser Weg sei für sie von Anfang klar gewesen. Sie hat den „Fliederhof“ gegründet. Regionale Produkte anzubieten, fällt Juliane Syring und ihren Mitarbeitern nicht schwer. Ihr Vater liefert zur Saison den frischen Spargel, Bruder Thomas Syring hat sich auf ökologischen Kürbisanbau spezialisiert. Natürlich profitiert der „Fliederhof“ von seiner Lagegunst mitten im Naturpark Nuthen-Nieplitz. Juliane Syring kann die schönsten Touren empfehlen oder den Weg zum nächsten Storchennest zeigen. Bisher kommen die meisten Besucher aus Berlin und Brandenburg, doch auch aus den USA und den Niederlanden konnte Juliane Syring schon Gäste begrüßen. Dörflich international - so lässt sich die Symbiose des „Fliederhofs“ wohl am besten beschreiben. Ländliches Flair und niveauvolle Gastlichkeit zu vereinen, hat sich die 33jährige Juliane Syring auf die Fahnen geschrieben. Bodenständigkeit und europäischen Weitblick vereint die Existenzgründerin, die vor fünf Jahren den „Fliederhof“ in der Stückener Dorfstraße 21 eröffnet hat, auch in ihrer Person.

Im Kochstudio wird Juliane Syring Roastbeef im Heumantel mit Rahmwirsing Kohl und hausgemachten Spätzle zubereiten und zur Verkostung anbieten.

Cottbuser Postkutscher-Mahl

Michael Groß vom „Waldhotel Cottbus“ wird am Sonnabend die Nachmittags-schicht im Kochstudio übernehmen. Unter seiner Regie wird das Cottbuser Postkutscher-Mahl entstehen. Das Drei-Gänge-Menü beginnt mit Spreewälder Senfgurkensüppchen mit Leinsamenbrotroutons. Danach gibt es gefüllte Kasslerrollchen mit Kräuter- Meerrettich-Füllung auf rotem Sauerkraut und Pupenschultzes Schwarzbierjus. Als Dessert gibt es Kartoffel-Topnambur-Puffer in Leinöl gebacken – herzhaft oder süß.

Schöne Aussicht in Buckow - Küchenmeister im Piratenoutfit

Das kleine Hotel und Restaurant trägt seit 111 Jahren den stolzen Namen „Bellevue“. Als es 1898 auf dem Buckower Hauptberg errichtet wurde, lag es nahe, das Haus mit dem wundervollen Blick über Hügel und Wälder der Märkischen Schweiz in Verbindung zu bringen. Das Bellevue war geboren. Inzwischen ist es saniert und ein Kleinod des Kurorts.

Die Besucher erwartet eine anspruchsvolle Feinschmeckerküche mit marktfri-schen Produkten aus Brandenburg, auf feine und leichte Art zubereitet, mit ausgewählten Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt. Küchenchef ist René Kalobius. Der 52jährige kam schon viel herum. Neben bekannten deutschen Häusern kochte er in edlen Hotel-Restaurants in Indonesien, Namibia, Teneriffa und Costa Rica. Sein Markenzeichen ist sein Piraten-Outfit. Auf der Insel Teneriffa produzierte er

regelmäßig Kochshows unter dem Titel „Pirate Cooking“. Am Sonntag, dem letzten Messttag, kocht er vormittags auf der Grünen Woche in der Brandenburghalle 21a krossen Schweinebauch vom Sattelschwein mit Birnensenfsauce, mediterrane Weißkohl und Rosmarinkartoffeln.

Orchesterfinale

Zum Abschluss der Grünen Woche stellt sich am Sonnabend der Spreewald mit seinem Bühnenprogramm vor. Ab 15 Uhr findet die Antenne-Brandenburg-Party mit The Hornets, dem Duo Herzblatt, Gaby Baginsky und den Antenne Brandenburg Girls statt. Am Sonntag tritt am Vormittag die Combo des Landespolizeiorchesters unter der Leitung von Stefan Schätzke auf.

Andreas Bergener und seine Schlossbergmusikanten aus dem Elbe-Elsterkreis sind ab 13 Uhr vier Stunden lang auf der Hallenbühne zu erleben. Ihre Blasmusik setzt den Schlusspunkt im Kulturprogramm der Brandenburghalle.