



## PRESSEMITTEILUNG

060/15.12.2009 **Berliner Spitzengastronomie trifft Bio-Branche**

Seit Sommer 2009 existiert durch Initiative der AG Agrarökologie & Ökologischer Landbau (PD Dr. Heide Hoffmann) der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin ein weiteres Netzwerk für KMU in Brandenburg und Berlin. Es wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie gefördert und soll die Verbindung zwischen Brandenburger Bio-Produzenten und der Berliner Spitzengastronomie erweitern.

Am 8. Dezember 2009 trafen sich im Maritim proArte Hotel Berlin die Netzwerkpartner aus der Landwirtschaft und der Lebensmittelverarbeitung mit Vertretern der Berliner Spitzengastronomie und der Bio-Feinkostbranche, um deren Anforderungen kennenzulernen und Ansatzpunkten für eine engere Zusammenarbeit zu diskutieren. Die „Produzentenseite“ war u.a. durch den Ökohof Kuhhorst, die Lienig Wildfruchtverarbeitung Dabendorf, die Bio-Ranch Zempow und den Melchower Melchhof vertreten. Auf der „Abnehmerseite“ diskutierten mit dem Berliner Sterne-Koch Thomas Kammeier aus dem „Hugos“ im Hotel Interconti sowie des Spitzenkochs Josef Eder aus dem „mesa“ im Grand Hyatt am Potsdamer Platz absolut hochkarätige Gastronomen.



ELSE-Treffen im Maritim proArte Hotel Berlin (v.l.n.r.: T.Kammeier, M.Kästner, B.Behr, G.Schmiedl und J.Eder)

Foto: W. Schäkel

Jens Rittmeyer, Küchenchef des Schlosshotels im Grunewald und Netzwerkpartner, möchte neben einer hohen Produktqualität die zugehörige Geschichte und die Menschen hinter dem Produkt kennenlernen. „Transparenz vom Acker bis zum Teller, das fängt mit der Fütterung der Tiere an“ ergänzt Josef Eder und „natürlich auch verlässliche Lieferzeitpunkte bei Großveranstaltungen“ fordert Marcell Kästner, Food&Beverage-Manager im Maritim proArte Hotel. Für Kammeier ist das gegenseitige Vertrauen die Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Produzenten.

Nach ihrer Meinung bietet das Netzwerk die große Chance ein enges funktionierendes Produzenten-Abnehmer-Verhältnis zu erreichen. Dafür sind die Netzwerkpartner mit einer breiten Produktpalette gut aufgestellt: Fleischproduktion von seltenen Rassen, Wildfrüchte, aber auch Wildkräuter wie Topinambur und Sprossen gehören dazu.

Unterstützung bei der Entwicklung neuer Produkte im Feinkostbereich erfährt das Projekt durch die Berliner Beuth-Hochschule und die Technische Universität Berlin sowie das Zentrum für Lebensmitteltechnologie in Neubrandenburg. Fördergelder sollen die konkreten Projekte finanziell flankieren.

Die erwarteten positiven Effekte des Netzwerks sind vielfältig: maximale Qualität und Frische der Produkte, Vertrauen auf Konsumentenseite, die Stärkung der Innovationskraft der Partner, die Reduktion von Transportemissionen sowie eine Förderung der regionalen Entwicklung mit Erhalt bestehender und Schaffung neuer Arbeitsplätze.

**Informationen:** Jan Schlaffke  
**Telefon:** 030 2093 8722  
**e-Mail:** jan.schlaffke@agrار.hu-berlin.de