

PRESSEMITTEILUNG

027/14.07.2010 **ZIM-Netzwerk ELSE konnte Humboldt-Universität mit seinen Kreationen verzaubern**

Auf dem Sommerfest der Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin (HU) in der Philippstraße präsentierte das Netzwerk ELSE seine Produktinnovationen und lud zum Show-Kochen mit Herrn Fuhrwerk, Chefkoch vom Schlosshotel Grunewald, ein. Der Spitzenkoch kochte mit der hervorragend assistierenden Frau Bechler vom Ökohof Gotsgarten fast ausschließlich mit Zutaten der Produzenten des Netzwerks und ist von der Frische und Qualität der Produkte mehr als überzeugt.



Teamwork für den Gaumenschmauß – Herr Fuhrwerk und Frau Bechler in der Showküche
Foto: B.Ungruh

Es war ein rundum gelungenes Event mit vielen interessierten Gästen. Der designierte neue Präsident der HU, Herr Prof. Olbertz, Vizepräsident Prof. Nagel und Dekan Prof. Ellmer waren von dem Wildkräutersalat, angerichtet mit Ziegenfrischkäse mit Birnensenf abgeschmeckt und Streifen vom Hochlandrind sehr angetan und wünschten dem

Netzwerk ELSE weiterhin viel Kraft und weitere innovative Ideen.

Herr Wolters von der Bauernkäserei Wolters nutzte das ELSE-Zelt zum Verkosten seiner wohlschmeckenden Molkedrinks. Diese wurden mittels professioneller Bewertungsbögen evaluiert. Die Varianten umfassten ein breites Geschmacksspektrum von der Süße von Kakao bis hin zu innovativen Sorten wie Gurke oder gar Rote Beete. Die Bauernkäserei ist ein handwerklich arbeitender Betrieb aus der Uckermark, der hervorragenden Käse produziert und sein Produktionssortiment um Molkedrinks erweitern möchte.

Die Sprossensticks, die im Rahmen einer Diplomarbeit von Herrn Czaplewski entwickelt wurden, befinden sich in der Testphase und zeigen das hohe Innovationspotential der Berliner Universitäten. Frau Wittek von den Grützdorfer Bioprodukten präsentierte ihr bei den heißen Temperaturen erfrischendes Sommergetränk, eine Kirschweinschorle mit Limonade. Frau Kietsch von der Wildsameninsel zeigte ihre frischen Kräuter sowie essbaren Blüten und Frau Bechler von Gotsgarten bot drei leckere Varianten von Fleischbällchen vom Hochlandrind zum Kosten an. Diese entstanden in enger Zusammenarbeit mit dem Netzwerkpartner Feinkost-Fleischerei Gottschlich aus dem Prenzlauer Berg.

Auch die Vertreter des Fördermittelgebers Frau Dr. Röhrich und Herr Hergt waren positiv überrascht von den überzeugenden Ergebnissen nach erst einem Jahr Bestehen des Netzwerks ELSE. Projektleitung und Netzwerkmanagement von ELSE sind sehr zufrieden mit dem positiven Feedback aus der Veranstaltung und sehen der 2. Phase des ELSE-Netzwerkprojekts mit Zuversicht entgegen.

Wir danken allen Beteiligten für ihr großartiges Engagement im Netzwerk und auf dem Sommerfest!

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