**PRESSEINFORMATION Februar 2022**

**Kulinarische Landwirtschaft**

**Aus den „Köllnitzer Fischerstuben“ wird ein „Farm-to-Fork-Restaurant“  
  
Nach der Erweiterung der Traditionsfischerei Köllnitz im Seenland Oder-Spree um ökologische Landwirtschaft, folgt nun auch die kulinarische Neukonzeptionierung der „Köllnitzer Fischerstuben“ zum ersten „Farm-to-Fork-Restaurant“ der Region. So wird das Grundkonzept der Ganzheitlichkeit auch in diesem Bereich abgebildet. Ab sofort können die Gäste also noch frischer und nachhaltiger Schlemmen als zuvor.**Die verarbeiteten Produkte werden vom Feld, von der grünen Wiese oder aus dem eigenen See direkt als saisonale Gerichte auf die Teller der Gäste gezaubert, oder in der Räucherei und der Manufaktur zu Spezialitäten verarbeitet.  
  
Die neue Farm-to-Fork-Hofküche steht ab Anfang März für die Gäste zum Probieren bereit. Auf der neuen Karte gibt es die köstlichen Gerichte à la Carte oder als Menü. Ab zwei Personen wird das Menü zum Teilen und gemeinsamen genießen serviert. Für die kulinarische Neukonzeptionierung zeichnet Küchenchef Stefan Ziegenhagen verantwortlich. Er versteht es nicht nur, den Zander auf den Punkt perfekt zuzubereiten, sondern brilliert vor allem damit, Gemüseköstlichkeiten in Umami-Stars auf den Tellern der Gäste zu verwandeln, oder aus Gemüse die versteckte süße Note herauszukitzeln, sodass sich daraus ein Dessert zaubern lässt. Zuvor leitete er als Chefkoch das Berliner Restaurant „Neni“, welches durch die Gründerin Haya Molcho & Family und ihre israelische Gemüsebasierte Küche bekannt ist. Seine langjährigen Erfahrungen aus den Küchen dieser Welt helfen Stefan Ziegenhagen dabei, so fantasievolle Gerichte wie pochiertes Wiesen-Hühnerei mit Lauchsud, Asche und Nussbutter-Hollandaise oder Creme von fermentiertem Rosenkohl zu kreieren, die auf der Karte der Köllnitzer Fischerstuben mit traditionellen Fischgerichten und regionaler Küche kombiniert werden.  
  
Am 11. und 25. März 2023 wird das neue Köllnitzer Farm-to-Fork-Konzept in einem neuen Dinner-Format „Bauer x Fischer x Koch“ vorgestellt. Die Gäste erwartet ein kreatives Menü. Vom Wiesenhühnerei über frischen Zander, saftigem Weiderind und Bruderhahn bis hin zu frischen Beilagen und einem verblüffenden Dessert gilt die Devise: lokal, saisonal und frisch! Bei dieser Gelegenheit können die Gäste das Team aus Fischern, Bauern und Koch kennenlernen. Sie begleiten das Dinner mit unterhaltsamen Storys, geben interessante Einblicke in ihre täglichen Aufgaben und teilen mit den Gästen, was ihre Arbeit so besonders macht. Mehr Informationen zu Bauer x Fischer x Koch und wie die Gäste sich anmelden können, gibt es hier: [www.koellnitz.de/veranstaltungen/bauer-x-fischer-x-koch](http://www.koellnitz.de/veranstaltungen/bauer-x-fischer-x-koch)  
  
„Farm to Fork“ ist übrigens ein Begriff der aus der EU-Politik stammt und den Übergang zu einem fairen, gesunden und umweltfreundlichen Lebensmittelsystem in Europa als Ziele beschreibt. Und so sind Nachhaltigkeit, Ganzheitlichkeit und Achtsamkeit Grundpfeiler, auf denen das Gesamtkonzept des Naturguts Köllnitz beruht. Zirkuläres Wirtschaften, regenerativer Landbau, artgerechte Tierhaltung und nachhaltige Fischerei stehen dabei im Fokus, wie auch die Wiederbelebung der in Vergessenheit geratenen Obst- und Gemüsesorten oder die Erhaltung der regionalen Brandenburger Küche, wie sie schon seit Jahrzehnten oder sogar Jahrhunderten „von der Großmutter“ gekocht wurde.  
  
**Auch einige weitere Termine sind bereits in Planung (Änderungen vorbehalten):**

22. April: „Unser kulinarisches Erbe“. Wir kochen mit Einheimischen regionale Traditionsgerichte aus Köllnitzer Produkten.

22. April: Frühlingsfest

13. Mai: Hofladenfest

20. Mai: Ochse am Spieß

11. Juni: Brandenburger Landpartie

21. Juni: Sommersonnenwende

22. Juli: Fischerfest

3. Oktober: Erntedankfest  
  
Termine zu **Räucherkursen** mit den Köllnitz-Fischern gibt es unter:  
<https://koellnitz.de/veranstaltungen/raeucherworkshop/>  
  
Ebenso gibt es eine **Grillhütte** die eine perfekte Location für individuelle Grill-Events mit Freunden oder der Familie ist. Infos dazu unter: <https://koellnitz.de/veranstaltungen/grillen-am-see/>

**Pressekontakt:**Christine Zeine, Pressereferentin  
+49 30 786 006 – 32  
+49 151 723 182 10  
[zeine@artprojekt.de](mailto:zeine@artprojekt.de)  
[www.artprojekt.de](http://www.artprojekt.de)  
  
**Weitere Informationen unter:**[www.koellnitz.de](http://www.koellnitz.de)  
[www.reiseland-brandenburg.de](http://www.reiseland-brandenburg.de)