

[Bernd Norkeweit](#)

an [Brandenburger Kochfamilie](#)



Es ist Frühjahr in Brandenburg. Frühjahr 2019. – Zeit für einen Familientag.

Eine Familie im Land zwischen Oder und Elbe hat am Sonntag die Zeichen der Zeit erkannt und in der Nacht die Uhren vorgestellt. Jetzt kann sie losgehen, die Saison unter freiem Himmel mit ziehenden Wolkenbergen, abendroter Sonne und glitzerndem Sternfirmament.

Die einzelnen Familienmitglieder haben sich seit Wochen genau für diese Zeit ausgetauscht, angespornt und verabredet. Es soll wieder so ein begeisternder Familientag werden, wie schon vor fünf Monaten. Damals begannen Sie, sich Zeit zu nehmen, das Familienleben einfach mal auf den Kopf zu stellen. Und sie setzten sich an einen großen Tisch. Um zu reden, Zeit miteinander zu verbringen und gemeinsam zu kochen. Auch dieses Mal, im Frühjahr 2019 stehen die Zeichen auf begeisternde Gemeinsamkeit und mitreißendes Familienleben.

Dafür kam die Umstellung der Uhren in Deutschland genau zum richtigen Zeitpunkt. Die gewonnene Tageszeit versetzt die einzelnen Familienmitglieder in die Lage, ihren Beitrag zum neuerlichen Familientag bestens unter den Augen aller anderen Mitglieder der Familie darzubringen. Jedes Familienmitglied hat sich für den Tag im April einen Freund zur Unterstützung eingeladen. Auch gab es in den letzten Monaten Zuwachs in der Brandenburger Familie. So das der neuerliche Familientag, passend zur derzeitigen Stimmung im Land, einfach mal auf den Hof verlagert wird. Hier starten alle Mitglieder der Brandenburger Kochfamilie in diesem Frühjahr gemeinsam in die Outdoor-Saison.



Zehn Brandenburger Köche, Küchenchefs und Bäckermeister haben sich Fischer, Jäger, Bauern, Brauer, Wein-, Whiskey- und Senfproduzenten unseres Landes eingeladen und werden den frühlingshaften Familientag mit regionalen Produkten begehen.

[Jacob Tracy](#), Mitglied der deutschen Nationalmannschaft der Köche und Küchenchef im Hotel [Zum Rittmeister](#) in Werder, [Daniel Reuner](#), Inhaber und Chefkoch des [Flair Hotel Reuner](#) in Zossen und Vizepräsident der DeHoGa Brandenburg, Christian Reuner, Inhaber und Küchenchef des [Gasthof Reuner](#) in Baruth/Glashütte, [Ralf Achilles](#), Inhaber und Küchenchef des Restaurants „[Restaurant Schönblick Woltersdorf](#)“ und Vorstandsmitglied bei Euro-Toques Deutschland, [Wolfgang Schalow](#), Ehrenpräsident des Brandenburger Fisch-KochClub's und Betreiber des Marxdorfer Ziegenhofs, [Frank Busch](#), Maitre de aronia aus Guben und Mitglied des proagro-Kochteams, [Jörg Thiele](#), Finalist bei „The Taste“ und Betreiber der Spreewälder [Spreewälder Kräutermanufaktur](#) mit [Peter Franke](#) und [Wolfgang Scharmer](#) Bäckermeister aus Hangelsberg und Obermeister der Bäckerinnung werden gemeinsam das Familienessen grillen, smoken, räuchern und backen.

Wels, Karpfen, Hirsch und Wildschwein, Kaninchen und Bison, Schweinebauch, Kräuterrauch- und Bierbratwurst treffen auf fermentierten Schwarzkohl, frischen Beelitzer Spargel, Brandenburger Kartoffelsalat, knuspriges Brot aus dem Holzkohleofen, würzigen Käse aus dem Räucherofen, leckeren Zimtschnecken aus dem Dutchoven und Desserts vom Grill. Begleitet werden die Speisen vom [Weingut Patke](#), [Fürstenwalder Rathausbräu](#) und Bierlikör, Whisky aus [Old Sandhill Single Malt Whisky - Eggenstein GmbH](#), [Wriezener Senf](#) und vielen weiteren Produkten aus der Heimat der Kochfamilie.

Zu einem richtigen Familientreffen gehören natürlich auch die engsten Freunde. Freunde die die Familie zu jeder Zeit unterstützen und fördern. So starten mit der Kochfamilie auch Brandenburgs Bierbotschafter, Axel Schulz, die Brandenburger Bierkönigin, Anne Mulinski, [Natürlich Brandenburg - pro agro](#) Geschäftsführer, Kai Rückewold und Uwe Opitz, Geschäftsführer des Vereins der [Brandenburger Kleinbrauereien](#), Riesenkürbiszüchter [Oliver Langheim](#) und Spargelhofbetreiber Ernst August Winkelmann in die Grillsaison. Der Potsdamer Zigeunerkoch [Joe Riha](#), [André Müller](#), der Wirt des schmalsten Restaurants Brandenburgs, das „[Zunfthaus 383](#)“ sowie [Ellen Russig](#), Geschäftsführerin des Tourismusverbandes „[Seenland Oder-Spree](#)“ und Moderator [Detlef Olle](#) komplettieren das Treffen der Brandenburger Kochfamilie im April 2019.

Damit werden dann nicht nur die Uhren umgestellt, sondern es geht aus dem Haus auf den Hof. Es wird entsprechend der Familientradition voll auf die Region, auf unser Land Brandenburg gesetzt. Die Brandenburger produzieren hochwertige, heimische und traditionelle Produkte, die es gilt, im Sinne eines nachhaltigen Familienlebens vermehrt auf die Wochenspeisepläne aller Brandenburger Familien zu setzen.

Um dieses zu erreichen, werden durch die Koch-Familienmitglieder alle Produzenten und ihre Produkte und alle Rezepte des 2. Familientages allen Brandenburger Familien und ihren Freunden zur Verfügung gestellt.

Brandenburg in Familie leben und genießen.

[Unser Brandenburg](#)

Es kann so einfach sein.



Impressionen vom 16.4.2019

Angrillen bei Kürbis-Olli

S.auch -

www.Brandenburger-Kochfamilie.de

Brandenburger
KÖCH
Familie



Eine Werbetafel wie in der Sportarena mit Gastgeber Kürbis-Olli!



Unser verrücktes Team:
Vorne Bierkönigin mit Bierbotschafter,
Rechts der GF „pro agro“



Stimmungsvoll und voller Action

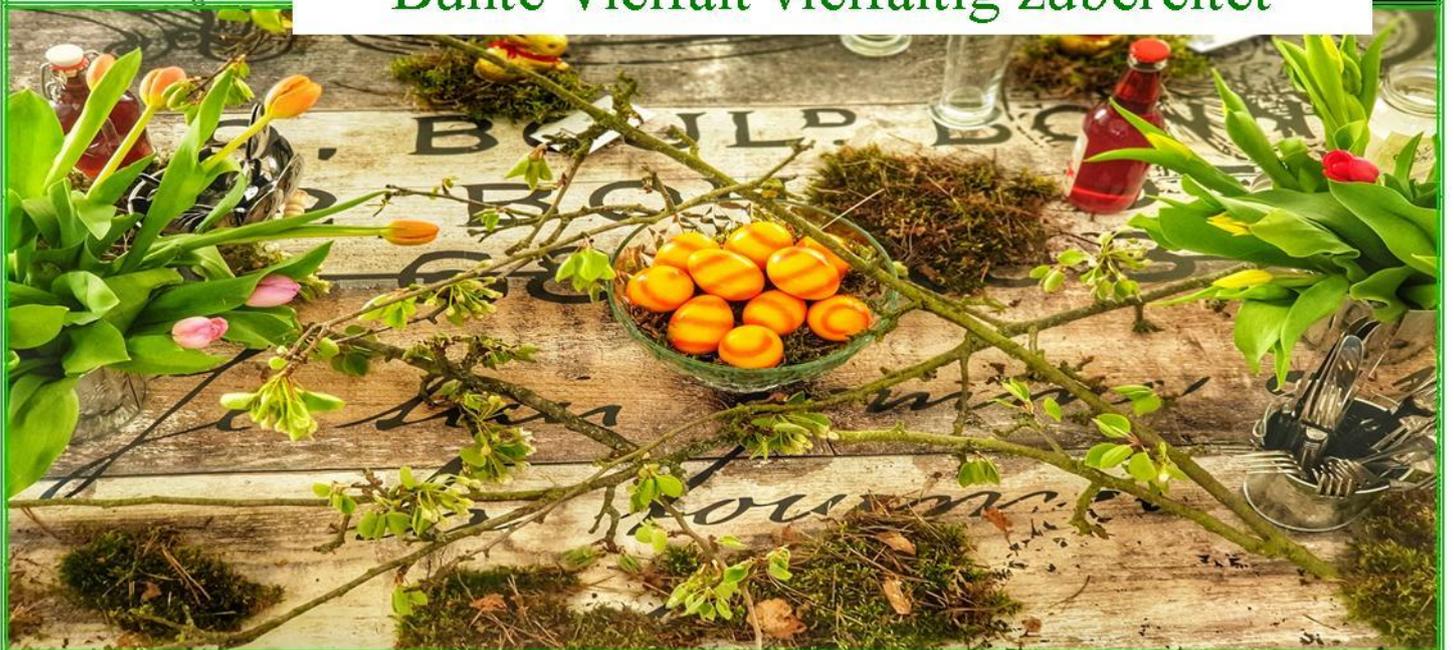


Backöfen, Beefer, Smooker, Grilltonne



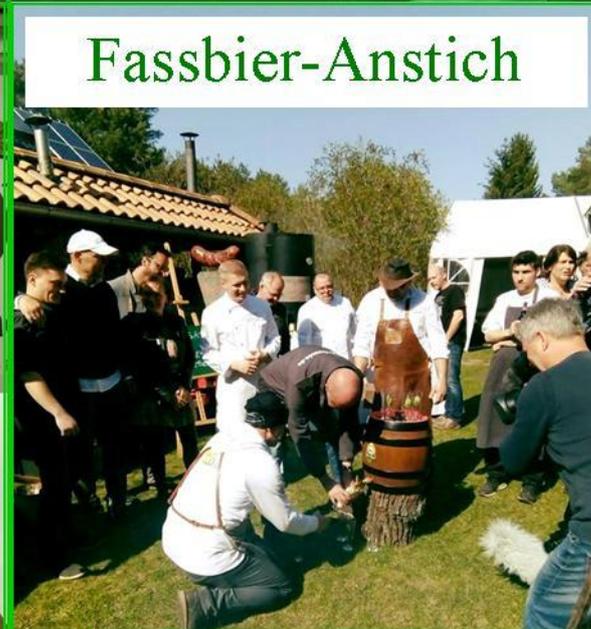


Bunte Vielfalt vielfältig zubereitet





Fassbier-Anstich



Leckereien meisterhaft
zubereitet und
charmant moderiert

