

Registrierung

Hiermit registriere ich mich für die regionale Vermarktungsplattform „Bauer sucht Koch“ und bitte um Prüfung meiner Daten und Zusendung des Passwortes.

Ich bin in folgender Branche tätig:

- Erzeuger
- Gastronomie, Hotellerie
- sonstige

.....
Unternehmen

.....
Vorname, Name

.....
Anschrift

.....
Telefon

.....
E-Mail

.....
Unterschrift

Rücksendung per Fax an pro agro e.V.:
033230 / 20 77 69

oder per Post an
pro agro e.V.
Gartenstr. 1 – 3
14621 Schönwalde-Glien

Ansprechpartnerin:
Sandra Hentschel
Tel.: 033230 / 20 77 23
hentschel@proagro.de

pro agro e.V. Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg–Berlin e.V.

pro agro ist der Dachverband für die Entwicklung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg und Berlin. Der Verband berät und unterstützt seit 1992 Regionalinitiativen, Vereine, Unternehmen und Einzelunternehmer der Bereiche Landtourismus, Landgastronomie, Pferdewirtschaft, Direktvermarktung sowie Agrar- und Ernährungswirtschaft in Brandenburg, Berlin und darüber hinaus.

Die Förderung der Regionalvermarktung erfolgt durch:

- Aufbau regionaler Kooperationen zwischen den Unternehmen, zu Handelspartnern, zu und zwischen regionalen Netzwerken
- Einzel- und Gemeinschaftspräsentationen auf jährlich rund 40 Messen, Branchenveranstaltungen, Regionalmärkten & Produktbörsen
- Weiterbildungsmaßnahmen für Unternehmen in den Bereichen Vermarktung, Qualitätssicherung & Produktentwicklung
- Qualitätssicherung und Kontrolle durch eigene Qualitätsprogramme
- Erstellung von Verkaufsförderungs- und Werbematerialien (Kataloge, Broschüren, Flyer)

Weitere Informationen zum Verband unter www.proagro.de.

Ein gemeinsames Projekt von:



gefördert durch:



Partner:



Herausgeber: pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raums im Land Brandenburg e.V.,
www.proagro.de. Gestaltung und Produktion: team red, Fotos: Marans-Spezialzucht Detlef Unkert,
Die Genuss Trainerin Katrine Lihn, Fotolia – Yuri Arcurs, Fotolia – Shaiith, Fotolia – Stefanie Baum LA,
pro agro e.V.

Bauer sucht Koch- Koch sucht Bauer

Regionale Produkte aus der Region und für die Region!





Bauer sucht Koch, Koch sucht Bauer

Der eine hat's, der andere sucht's: Saisonales Obst und Gemüse, konventionell oder biologisch erzeugt, auf jeden Fall voller Geschmack. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Fische und Wild aus der Region – alles frisch auf den Tisch. Die regionale Vermarktungsplattform bringt Erzeuger mit Hoteliers und Gastronomen zusammen und bindet auch den Handel mit ein. Zum Nutzen aller Beteiligten und zur Freude der Gäste, die regionale und saisonale Gerichte schätzen.

Jedes Unternehmen wird bei der Registrierung geprüft und erhält erst danach die persönlichen Zugangsdaten. Regionale Produkte werden mit Fotos & Produktbeschreibung eingestellt. Gastronomen & Händler können mithilfe gezielter Suchfunktionen ihre gewünschten Produkte ermitteln, Angebote anfordern, Gesuche aufgeben und mit den Produzenten in Kontakt treten.

Seit Oktober 2012 ist die regionale Vermarktungsplattform unter www.bauer-sucht-koch.de online. Bis 2014 haben sich rund 400 Unternehmen registriert. Ca. 900 regionale Produkte werden in der Datenbank vorgestellt.

Bauer fand Koch – ein Erfolgsbeispiel

Genusstrainerin Katrine Lihn aus Potsdam fand Edelhuhnzüchter Detlef Unkert aus Jahnberge



Auf der Suche nach Produzenten traf die in Potsdam lebende Genusstrainerin Katrine Lihn direkt bei ihrem ersten Kontakt über die regionale Vermarktungsplattform „Bauer sucht Koch“ den Edelhuhnzüchter Detlef Unkert. Seine original französischen Rassen schaute sich die Potsdamerin vor Ort an. Im Ort Jahnberge mitten im Havelland leben auf gut zweitausend Quadratmetern die Rassen Marans, Zwerg-Marans, Barbezieux, Bresse Gauloise und Araucana.

Erleben durch Geschmack

Eine Besonderheit sind die Eier der einzelnen Raritäten-Hühner. Beispielsweise die dicken weißschaligen Eier der Barbezieux-Hühner, dem französische Riesenhuhn, wiegen zwischen 70 und 100 Gramm. Detlef Unkert, der 2011 bei den internationalen Bruteiermeisterschaften für Marans in La Guiche (Frankreich) nationaler Meister für Deutschland wurde, blickt mit Stolz auf seine Hühnerschar. Seit gut zehn Jahren sind die französischen Edelrassen seine Passion. Mit den schokobraunen Eiern seiner

Maranshühner bringt er die Menschen zum Staunen. Katrine Lihn hat diese besondere Eiermischung erstmals im Mai 2014 auf dem regionalen Wochenmarkt in Potsdam am Nauener Tor angeboten. Anfangs glaubten ihre Kunden, dies seien gefärbte Eier.

Die Köchin und der Edelhuhnzüchter haben sich durch „Bauer sucht Koch“ als gutes Team gefunden. Katrine Lihn hat weitere regionale Erzeuger ermittelt, die sie in den kommenden Monaten kontaktieren möchte. „Mein Ziel ist es, die lokale, ökologische, faire, gesunde Aufzucht zu unterstützen. Bewusst zu leben und bewusst einzukaufen.“ sagt die 52-Jährige.

Regionalität genießen

Die regionale Vermarktungsplattform hat bereits Köche und Erzeuger erfolgreich zusammengebracht. Wer nach und in Brandenburg oder Berlin reist, möchte auch Regionalität genießen, authentisch und auf ganzer Linie, mit allen Sinnen – also auch mit dem Gaumen. Regionalität, Saisonalität sowie alte Rassen & Sorten finden auf „Bauer sucht Koch“ ihre Plattform und helfen Gastronomen, Hoteliers und Händlern auf einfachem Wege, ihren Gästen und Kunden ein Stück Heimat zu servieren. Typisch regional mit nachvollziehbaren kurzen Lieferwegen. Das schafft neben Vertrauen auch eine emotionale Bindung zum Gastwirt und der Region.

www.bauer-sucht-koch.de

