
AHGZ
 Heute mit
4400
 Jobs & Immobilien
 Print und Online

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

111. Jahrgang, April 2011 • Nr. 22 • EURO 4,50 (D) • EURO 5,20 (A) • EURO 5,30 (L) • SFR 8,90 • www.ahgz.de

Ideenbörse
Gäste im Spielrausch
 Praxis, Seite 15



Heute mit
der hotelier
 In der Welt wohnt und schläft
 der Gast im Hotel

Matthias Lowin
Budget ist nicht alles
 Diese Woche, Seite 6



Über 50.000 Produkte
 für Hotel & Gastronomie

Lusini.de

► **Mecklenburg-Vorpommern**

Bio-Köche schulen Nachwuchs

Verein Ländlichfein organisiert für Grundschüler Erlebnistag auf dem Bauernhof

STAHLBRODE. Zwei ländlichfeine Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern sind jetzt eine Kooperation eingegangen und haben 26 Schüler der Grundschule des Ostseebads Boltenhagen zu einem Schultag auf dem Bauernhof eingeladen.

Organisiert wurde die Tour vom Seehotel Großherzog von Mecklenburg aus Boltenhagen und vom LandWert Hof in Stahlbrode, beides Grün-

„Viele Kinder haben einfach nicht mehr den Bezug zum Land“

Henrikus Krabben,
 Geschäftsführer LandWert Manufakturen

.....
 dungsmitglieder des Vereins Ländlichfein. Begleitet von den Bio-Köchen des Seehotels starteten die Grundschüler morgens vom Mecklenburgischen Ostseebad Boltenhagen in das vorpommersche Stahlbrode. Dort erwartete sie ein erlebnisreicher Tag auf dem LandWert-Hof. Bei einem ausführlichen Rundgang über den Landwirtschaftsbetrieb ging es vor allem um die Frage, woher denn die Lebensmittel des täglichen Bedarfs kommen.

Bei diesem sehr bedeutsamen Punkt ist die professionelle Nachhilfe auch dringend notwendig. „Denn viele Kinder haben einfach nicht mehr den Bezug zum Land und zur Landwirtschaft.“

Diese Lücke möchten wir mit unseren Veranstaltungen schließen“, erklärte Henrikus Krabben, Geschäftsführer der LandWert Manufakturen.

Nach der Tour über den Hof wurde gemeinsam mit den Bio-Köchen der LandWert Manufakturen und des Seehotels ein kindgerechtes und schmackhaftes 3-Gänge-Menü zubereitet. Grüner Salat mit Kartoffeldressing vorab, dann schmackhafte LandWert-Bratwurst und Kohlrabi-Bratling und zum Abschluss ein Obstsalat in Holunderblütenmarinade mit Minze.

Beim Kochen hatten die Grundschüler übrigens schon Übung. Alle zwei Wochen bereiten sie mit Christian Hansen, Küchendirektor im Seehotel Großherzog von Mecklenburg, und seinem Team abwechslungsreiche Bio-Gerichte zu. Zufrieden und mit viel neuem Wissen im Gepäck fuhren die Kinder am Nachmittag wieder nach Boltenhagen zurück. „Besonders cool waren die Kühe und die ganzen Kräuter wie zum Beispiel der Waldmeister“, brachte es der neunjährige Nico auf den Punkt. *Stephan Rudolph-Kramer*



Kulinarische Teamarbeit: Henrikus Krabben, Geschäftsführer der LandWert Manufakturen (stehend), und Christian Hansen, Küchendirektor im Seehotel Großherzog von Mecklenburg, suchen gemeinsam mit den Schülern die Zutaten für ein leckeres und kindgerechtes Menü aus

Foto: Stephan Rudolph-Kramer