Umweltbüro Lichtenberg
Naturschutz Berlin-Malchow

Protokoll zum 5. Treffen des
„Urbanen Landwirtschaftlichen Netzwerkes Berlin-Barnim“

Netzwerk-Treffen am	Donnerstag, 28. August 2014
Gastgeber	Grips - Ausbildungsrestaurant
Veranstaltungsort	Alt-Marzahn 69 A, 12685 Berlin
Zeitraum	16.30 Uhr bis 19.00 Uhr
Veranstaltungsleitung	Johanna Sabeh

Zum 5. Treffen des Landwirtschaftlichen Netzwerkes lud das Ausbildungsrestaurant „grips“ in Alt-Marzahn interessierte Teilnehmer/innen in seine Räumlichkeiten ein. Auch dieses Mal konnten wir in unserer Runde wieder neue Gesichter begrüßen, die das Netzwerk weiter in die Öffentlichkeit tragen.
Nach einer kurzen Vorstellungsrunde übernahm der Gastgeber das Wort und stellte die Einrichtung sowie die Idee vor, einen Regionalmarkt in Alt-Marzahn aufzubauen. Anschließend folgte ein Referat von Frau Beate Hallau zum Thema „Die neue Förderperiode – Schwerpunkte und Ziele bei der Förderung von Agrarumweltmaßnahmen in Berlin und Brandenburg“. Die Zuhörer verfolgten aufmerksam den interessanten Vortrag und nutzten das Netzwerktreffen für persönliche Fragen und individuelle Beratungen.
Abschließend überraschte der Gastgeber mit Koch- und Bewirtungskünsten, die am Ende der Veranstaltung zum gemeinsamen Essen und Beisammensitzen einluden. Insgesamt 18 Personen nahmen am 5. Netzwerktreffen teil.

TAGESORDNUNG

1. **Kurzprofil** des Ausbildungsrestaurants „grips“ der Akademie für Berufsförderung und Umschulung gGmbH, Vorstellung der Vision eines „Alt-Marzahner Regionalmarktes“

2. **Referat** von Frau Beate Hallau, Öko-Landbau-Beratung

   Thema: „Die neue Förderperiode – Schwerpunkte und Ziele bei der Förderung von Agrarumweltmaßnahmen in Berlin und Brandenburg“

3. Schlusswort

4. Anhang

   Teilnahmeliste 5. Netzwerktreffen
   Hauseigenes Rezept vom „grips“

1. KURZPROFIL

Betrieb und Gastgeber: Ausbildungsrestaurant „grips“ der ABU Akademie für Berufsförderung und Umschulung gGmbH

Vertreter vor Ort: Herr Olaf Schultgen, Bereichsleiter Ausbildungsrestaurant
Herr Ralf Bahn, Bereichsleiter Küche

Für das 5. Netzwerktreffen stellte das Ausbildungsrestaurant „grips“ seinen Konferenzraum zur Verfügung. Die Teilnehmer/innen wurden gastfreundlich mit Kaffee und Kuchen der hauseigenen Konditorei empfangen. Herr Schultgen stellte zu Beginn der Veranstaltung das Ausbildungsrestaurant und sein Aufgabenfeld vor. Die Gastgeber nutzten dann die Gelegenheit, ihre Vision von einem „Alt-Marzahner Regionalmarkt“ vorzustellen.

Die Vision: Das Ausbildungsrestaurant verfolgt die Idee, den bislang ungenutzten Innenhof für einen Regionalmarkt mit ca. 15 bis 20 Marktständen zu nutzen. Frische Produkte aus der Region sollen hier regelmäßig zum Verkauf angeboten werden. Derzeit befindet sich der erste Regionalmarkt in der Planung, der auf dem „20. Alt-Marzahner Erntefest“ am Wochenende vom 12. bis 14. September erstmalig stattfinden soll. Teilnehmer/innen des Netzwerkes können sich bei Interesse direkt an das Ausbildungsrestaurant wenden.

Betriebsprofil

Die ABU gGmbH, ein Bildungsdienstleister für berufliche Bildung und Umschulung, leitet das Ausbildungsprojekt „grips“. Im Restaurant und in der Konditorei werden angehende Konditoren, Verkäufer, Köche und Restaurantfachleute ausgebildet. Alle Erzeugnisse werden selbst zubereitet, serviert und verkauft.

Handwerkliche Fähig- und Fertigkeiten sowie Kreativität und Ideenreichtum für die Entwicklung neuer Produkte sind gefragt. Auch das Dekorieren, Garnieren und Präsentieren der Erzeugnisse ist eine wichtige Aufgabe. Internationale Praxiserfahrungen können den Berufsalltag bereichern.

Die Konditorei bietet täglich frische Brote, Kuchen, Gebäcke und diverse Torten. Das Restaurant bietet ein breites Angebot deutscher Gerichte, auch viele europäische Speisen werden angeboten. Durch ein SCHAU-Fenster im Inneren des "grips"-Restaurants können die Gäste den angehenden Köchen bei der Arbeit zusehen .

Weitere Informationen unter: www.grips.abu-ggmbh.de

2. REFERAT

REFERAT, Thema: „Die neue Förderperiode – Schwerpunkte und Ziele bei der Förderung von Agrarumweltmaßnahmen in Berlin und Brandenburg“

Referentin Frau Beate Hallau
Öko-Landbau-Beratung

Zum 2. Netzwerktreffen im Dezember 2013 war Frau Hallau bereits als Referentin zu Gast. Sie informierte zum Thema „Öko-Zertifizierungsverfahren und landwirtschaftliche Fördermöglichkeiten“. Die Thematik stieß bei den Teilnehmern auf großes Interesse und der Wunsch auf eine Fortsetzung des Vortrages wurde geäußert. Diesem Anliegen ist das Netzwerk nachgegangen und Frau Hallau konnte erneut als Referentin gewonnen werden.

In diesem Jahr informierte Frau Hallau zum Thema: „Die neue Förderperiode – Schwerpunkte und Ziele bei der Förderung von Agrarumweltmaßnahmen in Berlin und Brandenburg“. Sie berichtete über die aktuelle Situation landwirtschaftlicher Fördermöglichkeiten und erläuterte bislang veröffentlichte Neuerungen zur Förderperiode 2014 bis 2020. Auch dieses Mal wurde das Thema intensiv bearbeitet, persönliche Fragen und Anliegen wurden beantwortet.

Nach Beendigung des einstündigen Referates zog Herr Bahn mit einer kleinen Show-Kocheinlage die Aufmerksamkeit auf sich. Er überraschte die Besucher/innen mit einer selbst kreierten Salatbowle mit Wildkräutern und Blüten, dazu gebratene Hähnchenterrine mit Kürbiskernen. Dazu gab es ein selbst kreiertes Erfrischungsgetränk aus Kombucha und Tee. Bei der Herstellung einer Ei-freien Mayonnaise ließ er sich bereitwillig über die Schulter schauen, das Rezept dazu finden Sie im Anhang. Das gemeinsame Essen diente dem allgemeinen Austausch und der Diskussion.

3. SCHLUSSWORT

Rückblickend kann gesagt werden, dass auch das 5. Netzwerktreffen in Alt-Marzahn eine gelungene Veranstaltung war. Ein neuer Interessent nutzte die Chance sich vorzustellen, Informationen zu einem aktuellen Thema wurde beratend vermittelt und neue Interessenten konnten gewonnen werden. Die Zeit zum Austauschen und Kennenlernen wurde auch dieses Mal von den Teilnehmer/innen gut genutzt.

Das Umweltbüro Lichtenberg präsentierte den überarbeiteten Netzwerk-Flyer, der im Anhang der E-Mail beigefügt ist. Auch die Internetseite http://www.umweltbuero-lichtenberg.de/netzwerk.html wurde aktualisiert und den neuen Zielen angepasst. Wir möchten besonders darauf aufmerksam machen, dass die Präsentation einzelner Betriebsprofile auf unserer Internetseite möglich ist. Um das Netzwerk bekannter zu machen und neue Interessenten zu gewinnen, sind die Mitarbeiterinnen des Umweltbüros Lichtenberg stets daran interessiert, landwirtschaftliche Höfe zu besichtigen. Gern kommen wir auch zu Ihnen!

Ein besonderer Dank gilt der Referentin Frau Beate Hallau für den informativen Vortrag sowie dem „grips“ Ausbildungsrestaurant für die Bereitstellung der Räumlichkeiten und der gastfreundlichen und enthusiastischen Bewirtung.

Das letzte Netzwerktreffen dieses Jahres findet im November statt. Der genaue Termin wird vom Umweltbüro Lichtenberg schnellstmöglich bekannt gegeben.

Die Dokumentation des 5. Netzwerktreffens entstand durch Mitschriften des Umweltbüros Lichtenberg. Für die Vollständigkeit übernimmt der Herausgeber keine Haftung.

4. ANHANG

Teilnahmeliste 5. Netzwerktreffen

1.	Bahn, Ralf	Bereichsleiter Küche „grips“ Ausbildungsrestaurant
2.	Brandl, Astrid	Streuobstbeauftragte Naturschutz Berlin-Malchow
3.	Fischbeck, Hans-Jürgen	Bürgergut Börnicke, Gemeinschaftsgarten Rosenthal
4.	Hallau, Beate	Landwirtschaftliche Unternehmensberaterin Öko-Landbau-Beratung
5.	Hantuschke, Doreen	Leiterin Umweltbüro Lichtenberg
6.	Jeran, Torsten	Vorsitzender Regionalpark Barnimer Feldmark e.V.
7.	Kitzmann, Beate	Geschäftsführerin Naturschutz Berlin-Malchow
8.	Lauf, Dieter	Geschäftsführer Agrarbörse Deutschland Ost e.V.
9.	Lerche, Dr. Sandra	Hobbyimkerin Tätigkeitsbereich Phytomedizin
10.	Lichtenstein, Bernd	Vorsitzender Förderverein Landschaftspark Nordost e. V.
11.	Phillip, Sabine	Hobbyimkerin Tätigkeitsbereich Lehramt
12.	Sabeh, Dr. Giseltraut	Geschäftsführerin und Inhaberin Gärtnerinnenhof Blumberg
13.	Sabeh, Johanna	Koordinatorin für Umweltkommunikation Umweltbüro Lichtenberg
14.	Schultgen, Olaf	Bereichsleiter „grips“ Ausbildungsrestaurant
15.	Schulz, Dr. Roland	Inhaber Pilzhof Dr. Schulz
16.	Weber, Pamela	Bezirksamt Berlin Pankow Biotop- und Gebietsschutz
17.	Wulff, Wolfgang	Streuobstbeauftragter Naturschutz Berlin-Malchow
18.	Zerbin, Andrea	Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz Bereich der Landwirtschaft in Berlin und Brandenburg

Hauseigenes Rezept vom „grips“

Ein Rezept für eine „Mayonnaise“ ohne Ei

Grundrezept für feste „Mayonnaise“

- 1 Teelöffel Senf
- 100 ml Milch
- 300 ml Sonnenblumenöl bei weniger Öl wird sie geschmeidiger
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben.

Werkzeug: Stabmixer, Mixbecher

Zubereitung

- Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und die Milch in einen Mixbecher geben und kurz anmixen.

- Danach langsam das Öl zugeben und mit dem Stabmixer die Masse hochziehen bis die Mayonnaise fest wird.

- Nochmals abschmecken.

Tipps und Variationen

Statt Milch kann auch Soja-, Reis-„Milch“ als Laktosefreie Alternative verwendet werden.

Sonnenblumenöl? Natürlich gehen auch andere kaltgepresste Öle und deren Mischungen.

Bei geschmacksintensiven Ölen wie z.B. Kürbiskernöl oder Sesamöl nicht zu viel hinzu geben, die Menge macht’s.

Beim Anmixen der Milch können auch gleich Kräuter, Nüsse, Paprika, Chili, Knoblauch, Olivenpaste, Obst beigefügt werden. Einfach ausprobieren.

Möchtet ihr eine cremige Cocktailsoße haben, weniger Öl nehmen oder ihr könnt die Mayonnaise mit Milch oder Fruchtsäften, Apfel, Orange etc., geschmeidiger machen. Fruchtsäfte haben immer ein ausgewogenes Säure/(Frucht)Zucker Verhältnis.

Beim Abmildern von Säure keinen Weißzucker verwenden, der wirkt immer wie ein Hammer.

Rezeptvorschlag

Ananas(-Saft) + Kokosmilch + Limetten + Chili + etwas Rohrzucker, Milch und Öl - eine Art Caipirinha-Cocktailsoße

Viel Spaß beim Experimentieren!

Ralf Bahn
Bereichsleiter Küche
„grips“ Ausbildungsrestaurant