



Pressemitteilung

Hakenberger Fleisch GmbH macht mit bei der 20.Brandenburger Landpartie und richtet 1. Hakenberger Barbecue Seminar mit Matthias Kleber aus

Hakenberg, 27.05.2014,

Am Samstag, 14.06.2014 von 10:00-16:00 Uhr können Besucher hinter die Kulissen der Hakenberger Fleisch GmbH schauen und Fleischspezialitäten aus dem Smoker und vom Grill probieren.

Ab 17:00 Uhr findet das 1.Barbecue Seminar mit Matthias Kleber, Chefkoch des Resort Mark-Brandenburg, Neuruppin statt.

HaFleg gewährt Einblicke hinter die Kulissen

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres beteiligt sich die Hakenberger Fleisch GmbH auch in diesem Jahr an der Brandenburger Landpartie.

Zwischen Linum und Hakenberg, unweit des Hakenberg Denkmals zur „Schlacht bei Fehrbellin“ wird die HaFleg am Samstag, den 14.06.2014 in der Zeit von 10:00-16:00 Uhr den Hofladen geöffnet haben und den Besuchern Fleischspezialitäten aus dem Smoker und vom Grill präsentieren.

Um 10:30 Uhr geht es mit Interessierten zu den Mutterkuhherden im Naturschutzgebiet „Oberes Rhinluch“. Gegen 12:00 Uhr und 14:00 Uhr gibt Fleischermeister Lasse Hosemann Einblicke in aktuelle Fleischzuschnitte, gegen 13:00 Uhr und 15:00 Uhr besteht die Möglichkeit, an einer Betriebsführung teilzunehmen.

1.Barbecue Seminar mit Matthias Kleber

Im Rahmen der 20.Brandenburger Landpartie richtet die HaFleg am Samstag, 14.06.2014 um 17:00 Uhr das 1. Hakenberger Barbecue Seminar aus.

„Smoken mit Genuss“ direkt bei der HaFleg ist das Motto.

Matthias Kleber, Chefkoch des Resort Mark-Brandenburg und Teamkapitän der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands, konnte als Experte gewonnen werden.

.



Die max. 12 Teilnehmer erhalten Einblicke in die Produktion, erfahren Wissenswertes zur dry-aged Fleischreifung, die bei der HaFleg in separaten Reiferäumen erfolgt und zum Umgang mit Rind- und Lammfleisch.

Nach fachkundiger Zerlegung der Fleischteilstücke, bereiten die Teilnehmer gemeinsam mit Matthias Kleber die Fleischspezialitäten für Smoker und Grill zu, um sie anschließend in gemütlicher Runde zu genießen.

Die Teilnahme an dem ca. 4stündigen 1.Barbecue Seminar erfolgt nach vorheriger Anmeldung über die Homepage www.hafleg.de oder direkt im Hofladen.

Die Seminargebühr pro Person beträgt 80,00 € inkl. Speisen und Getränke.

Kontakt:

Jens Winter

Rhinmilch GmbH Agrargesellschaft

Betziner Weg 18

16833 Fehrbellin

Telefon: 033932 – 580920

E-Mail: jens.winter@rhinmilch.de