



## Pressemitteilung

---

### **20. Brandenburger Landpartie: Großes Besucherinteresse an der Hakenberger Fleisch GmbH und erfolgreiches 1. Produkt- und Barbecue Seminar mit Matthias Kleber**

*Hakenberg, 15.06.2014,*

Auch in diesem Jahr präsentierte sich die Hakenberger Fleisch GmbH mit großem Erfolg bei der Brandenburger Landpartie. Rund 150 Besucher schauten am Samstag, 14.06.2014 tagsüber hinter die Kulissen des regionalen Schlachtbetriebes mit Direktvermarktung für Rind- und Lammfleisch.

Großer Zuspruch auch bei den 14 Teilnehmern des abendlichen 1. Barbecue Seminars mit Matthias Kleber, Chefkoch des Resort Mark-Brandenburg, Neuruppin, das zum ersten Mal direkt vor Ort bei der Hakenberger Fleisch GmbH veranstaltet wurde.

#### **HaFleg gewährte Einblicke hinter die Kulissen**

Am Samstag, 14.06.2014 konnten sich die Besucher über die Herkunft und die Verarbeitung des Hakenberger Qualitätsfleisches direkt vor Ort informieren. Bei dem Besuch der Mutterkuhherden zeigte Jens Winter, Geschäftsführer der HaFleg, den interessierten Teilnehmern, wie die artgerechte Haltung und gewissenhafte Aufzucht der Rinder auf den extensiv genutzten Grünlandflächen im NSG „Oberes Rhinluch“ praktiziert wird.

Ca. 40 Personen nahmen an einer Betriebsführung durch den Schlacht- und Zerlegebetrieb der Hakenberger Fleisch GmbH teil. Die Besucher erfuhren Wissenswertes zur Schlachtung und erhielten Einblicke in die älteste und traditionellste Art der Fleischreifung.

Die Hakenberger Fleisch GmbH praktiziert seit vielen Jahren die Trockenreifung (dry-aging) ganzer Schlachtkörper von Rind und Lamm in separaten Reiferäumen.

Die Besucher erlebten die fachgerechte Zerlegung einer Rinderhälfte durch Hakenbergs Fleischermeister Lasse Hosemann und konnten verschiedene Rind- und Lamm-spezialitäten aus dem Smoker und vom Grill probieren.

#### **1. Hakenberger Barbecue Seminar mit Matthias Kleber**

Im Rahmen der 20. Brandenburger Landpartie richtete die HaFleg am Samstag, 14.06.2014 das 1. Hakenberger Barbecue Seminar aus. „Smoken mit Genuss“ direkt bei der HaFleg war das Motto .



Matthias Kleber, Chefkoch des Resort Mark-Brandenburg, Neuruppin und Teamkapitän der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands, begeisterte mit seinem Team die 14 Teilnehmer des abendlichen Grill- und Smokerseminars. Klebers kulinarische Ausrichtung und sein offener und ehrlicher Umgang mit Produkten aus der Region haben ihn und die Hakenberger Fleisch GmbH zu engen Kooperationspartnern werden lassen. Schon seit Jahren können die Gäste des Resort Mark-Brandenburg Gerichte mit Rind- und Lammfleisch aus Hakenberg genießen. Deshalb war Matthias Kleber auch sofort von der Idee eines gemeinsam veranstalteten Barbecue Seminars überzeugt.

Die Seminarteilnehmer erfuhren, weshalb es verschiedene Fleischqualitäten gibt, konnten einer Rinderzerlegung beiwohnen und erhielten zahlreiche Tipps und Tricks rund um das perfekte Grillen und Smoken. Unter der fachkundigen Aufsicht von Matthias Kleber und seinem Team bereiteten die Teilnehmer gemeinsam ein 3 Gang Menü mit verschiedenen Fleischteilstücken zu, das sie anschließend in geselliger Runde genießen konnten.

„Ein voller Erfolg!“ war der Tenor der Gäste. Jens Winter und Matthias Kleber denken gemeinsam über eine Fortführung dieses exklusiven Events nach und planen in diesem Jahr noch mehrere Veranstaltungen, auch am Fontanehotel in Neuruppin.

Informationen dazu in Kürze unter: [www.hafleg.de](http://www.hafleg.de).

#### Kontakt:

Jens Winter

Rhinmilch GmbH Agrargesellschaft

Betziner Weg 18

16833 Fehrbellin

Telefon: 033932 – 580920

E-Mail: [jens.winter@rhinmilch.de](mailto:jens.winter@rhinmilch.de)