**PRESSEINFORMATION Januar 2024**

**Regionale und moderne Wirtshausküche**

**Warum das Team der „Kochkommode“ neben Caterings   
nun zusätzlich auf einen Restaurant-Betrieb setzt**

**Hochwertige und bodenständige Caterings für Eberswalde sowie die Umgebung im Barnimer Land bietet die „Kochkommode“ schon eine ganze Weile. Seit Kurzem ist das Team um die drei Köche Ricco Stiehm, Simon Ortel und Emil Petersen auch in der Eberswalder Innenstadt mit einem eigenen Restaurant präsent – dem „Lokal“ im Altstadt-Carré in der Nähe des Marktplatzes, wo regionale und moderne Wirtshausküche serviert wird.**

Der Name „Lokal“ ist Programm: denn gekocht wird bei der Kochkommode weitgehend mit lokalen und saisonalen Lebensmitteln aus Berlin und Brandenburg. „Alle unsere Speisen sind hausgemacht und werden zu einem überwiegenden Teil aus regionalen Zutaten zubereitet“, sagt Simon Ortel von der Kochkommode.

Das Restaurant, das sich seit einem halben Jahr in der Eberswalder Innenstadt befindet, wird gut angenommen: „Derzeit ist unser Restaurant zu 80 bis 85 Prozent ausgelastet – und zwar von Anfang an, seit wir das ,Lokal‘ eröffnet haben“, berichtet Simon Ortel. So konnte die Kochkommode ihren Kundenstamm erweitern, seit sie am Marktplatz präsent ist. „Deshalb überlegen wir, unsere Öffnungszeiten zu erweitern, um einen Mittagstisch zwischen 11:30 und 14 Uhr anzubieten“, sagt er. „Außerdem können wir uns vorstellen, spezielle Abende zu veranstalten, an denen wir ein mehrgängiges Menü für unsere Gäste kochen.“

In der Kochkommode gibt es sowohl herzhafte Fleischgerichte als auch veganes und vegetarisches Essen. Bei den tierischen Produkten legen die drei Köche großen Wert auf Haltungsform und Qualität der Produkte. Bei Fleisch wird bevorzugt Wildfleisch verarbeitet, sie kochen aber ebenso gerne mit Weiderind, was beides vorwiegend aus der Uckermark kommt. Molkereiprodukte stammen größtenteils aus dem nahen Lobetal oder Brodowin im Barnimer Land. Das Gemüse für das Restaurant bezieht das Kochteam vorzugsweise von Höfen in der direkten Umgebung. „Ich möchte beispielsweise keine Bohnen aus Spanien verarbeiten“, erklärt Simon Ortel. Daher kommt das Gemüse von der Gärtnerei Melchhof in Melchow, dem Hof Schwalbennest in Brodowin sowie von der Lobetaler Bio-Gärtnerei.

Ebenso bei den Getränken achtet die Kochkommode auf Regionalität und legt großen Wert auf Herkunft und Qualität. So stammen die wechselnden regionalen Biere vom seit 2018 bestehenden Barnimer Brauhaus, das nur wenige Orte entfernt in Hohenfinow gebraut wird, oder direkt von der Kati-Hausbrauerei in Eberswalde.

Auf der Karte steht derzeit unter anderem ein Linsensalat mit gepickeltem und gebackenem Hokkaido-Kürbis mit rauchiger Buttermilchcrème und Schnittlauch-Mayonnaise als Vorspeise. Als Hauptgang gibt es ein so genanntes Pilz-Grisotto, das aus Perlgraupen mit Pilzen und altem Schäfer-Käse gemacht wird. Und zum Dessert bietet das „Lokal“ ein Apfelcrumble mit Salzkaramellschaum und Sahne von Lobetaler Bio. „Wir gehen immer mehr dazu über, eine kleine Auswahl von Gerichten unseren Gästen anzubieten, die sich gut miteinander kombinieren lassen – je nachdem wie groß der Hunger ist“, sagt Simon Ortel.

**Öffnungszeiten und weitere Informationen:**Das „Lokal“ befindet sich: An der Friedensbrücke 23-23a, geöffnet ist von Mittwoch bis Freitag, jeweils von 17 bis 22 Uhr, an Sonnabenden nur für geschlossene Gesellschaften ab etwa 20 Personen, Tisch reservieren ist empfehlenswert,   
<https://kochkommode.de>

**Noch mehr kulinarische Ausflugstipps gibt es unter:**[www.reiseland-brandenburg.de](https://www.reiseland-brandenburg.de/aktivitaeten-erlebnisse/essen-trinken/)