

Landrat Dieter Friese sagt Dankeschön

Wir fragten: Worauf sind Menschen im Spree-Neiße-Kreis richtig stolz? Sie haben geantwortet - Landrat Dieter Friese und ein Redakteur sind unterwegs

Mas-kott-chen „Susi Stoß-zahn“ und die Spree-Neiße-STOLZ-Urkunde für Miet-



koch Ronny Kuhlmann. Er hat die gleiche Leidenschaft wie Landrat Dieter Friese: beide kochen gern

„Am Mute hängt der Erfolg.“
Theodor Fontane



URKUNDE

IM RAHMEN DER AKTION
SPREE-NEIßE-STOLZ
BEDANKEN SICH DER LANDRAT UND DIE LESER DER
GRÜNEN HEIMATZEITUNG BEI

Diese Urkunde (Ausschnitt) bescheinigt Engagement mit Lust und Leidenschaft

Die meisten Menschen im schönen Spree-Neiße-Kreis haben weder Zeit noch Muße, sich am allgemeinen Meckern zu beteiligen - sie tun überlegte Dinge mit Erfolg und sind stolz darauf. Gern schreiben wir darüber. Auch über Sie, wenn Sie mögen. Kontakt siehe unten

Ein Koch für alle Fälle

Ronny Kuhlmann gibt seiner Leidenschaft unternehmerisch freien Lauf: Er lässt sich buchen

Spree-Neiße-Kreis. Ins Klischee passt er nicht: Er ist weder dick noch irgendwie exalziert. Weder Küchenbulle noch überdrehter Showkoch. Einfach ein sympathischer, bodenständiger Bursche, Jahrgang '82, der gern kocht, das auch von der Pike auf gelernt hat, und sich was zutraut im Leben.

Seit 1. August 2007 ist Ronny Kuhlmann Unternehmer. Ein Miet-mich-Koch. Sein Vater freut sich, dass im kleinen Neuendorfer Bauernhof wieder Betrieb herrscht, und Bruder Enrico hat gleich Geschäftsbeziehungen angeboten: „Die Kartoffeln, natürlich 'Adretta', die Bohnen, Möhren und anderes Feldgemüse liefere ich direkt vom Acker“, sagt er. Auch er hat sich eben neu als Landwirt niedergelassen.

„Kochen war schon immer meine Leidenschaft“, sagt der Jungunternehmer, und deshalb war

für ihn die Ausbildungsrichtung schnell klar: Bei BestWestern hat er die Grundlagen erlernt, dann folgten die Wanderjahre. Auf Sylt traf er auf den in Cottbus gut bekannten Chefkoch Peter Artschwager. „Ich war dort mit sieben weiteren Köchen in einem guten Restaurant, zwei Jahre. Wir haben gutbürgerliche deutsche Küche angeboten, das lief“, erinnert er sich. Es folgte die Bundeswehrzeit auf der Fregatte „Augsburg“ am Horn von Afrika. Knapp zwei Jahre hat er dort 224 Mann einschließlich Hubschrauberbesatzungen und medizinisches Personal bekocht. Das Tauchen in den Korallen der Seychellen war da gelegentlich wohlverdienter Ausgleich.

Mit vielen Erfahrungen kam Ronny Kuhlmann nach Cottbus zurück, war Küchenchef in der „Fabrikantenvilla“ und dann zum Alleingang entschlossen.



Eintöpfe in der Mall im BLECHEN-carré: Möhren, Weißkohl, Bohnen, Kohlrabi - das kommt alles aus eigenem Neuendorfer Anbau. Echte Lausitz, echter geht nicht Foto: J.Haberland



In Neuendorf wird die Jugend knapp. Das Erntefest ist dieses Jahr schon ausgefallen. Aber die Brüder Kuhlmann sind zurückgekommen: Enrico (r.) hat den Hof mit Feld und Vieh übernommen, Ronny betreibt ein Kochunternehmen. Das lässt hoffen... Fotos: Heinrich

Exclusives Catering, mal ein verrücktes Candlelight-Dinner, private Partys für jeden Anlass - das waren seine Träume. Die sich nun erfüllen.

Die reichlich zwei Jahre waren harte Arbeit. Das Projekt „Zukunft Lausitz“ hat ihm unternehmerisch auf den Weg geholfen, mit bescheidener Ausstattung hat er sich zunächst einen Grundstock gesichert. „Jetzt muss ich in Profi-Küchen-Technik investieren, sagt er, aber „soweit musst du erst mal kommen.“

Schritt um Schritt wächst seine Firma. Mietkoch, Catering, Kochkurse - das sind seine drei Säulen. Inzwischen ist er schon gut vernetzt in der Region, liefert zum Beispiel täglich die Eintöpfe für die Suppenbar in der Mall im BLECHEN-carré. Aber auch große Partys oder Veranstaltungen bekocht er. Beim Reitsport-Turnier letztes in Drebkau waren 300 Gäste zu

versorgen. „Kein Problem“ für den Neuendorfer. Er hat inzwischen den zweiten Koch fest eingestellt.

Über die Urkunde vom Landrat und der GRÜNEN Heimatzeitung freut er sich sehr. Ja, meint er, es mache schon stolz, wenn man es allein zu etwas bringt, natürlich mit der Hilfe,

die überall geboten wird. Die wichtigsten Helfer sind die Kunden und Gäste mit gutem Appetit. Einigen hat er diese Woche zum Beispiel im Kochkurs in Branitz beigebracht, wie eine knusprige Martinsgans zubereitet wird. Unter anderem mit Leidenschaft bei allen Teilen des Menüs... **J.H.**



In seiner kleinen Küche beschäftigt Ronny Kuhlmann jetzt schon den zweiten Koch. David Schammel verspricht sich eine gute Zeit beim jungen, interessanten Unternehmen

Ihre Bewerbung für diese Porträtreihe schicken Sie bitte mit kurzer Begründung an:

Der Märkische Bote, 03046 Cottbus, Wernerstraße 21 ODER Tel: 0355 / 38 1 31 - 11
ODER e-mail: post@cga-verlag.de ODER für Ihre flotte SMS: 0176 / 188 333 80