



Pressemitteilung

Von Zypern an den Fleesensee: Küchenchef Brian Petrie verbindet internationale Impulse mit nachhaltiger Gastronomie

- Eleni Georgiou und Küchenchef Brian Petrie waren Teil des internationalen Gastronomieteams der Mountain Games Cyprus 2026
- Die aus Zypern stammende Chef Pâtissière und der gebürtige Schotte mit südafrikanischen Wurzeln bringen internationale Perspektiven und kulinarische Impulse zusammen
- Zero-Waste-Tasting im Blüchers 1842 am 15. und 16. Oktober mit einem Sieben-Gänge-Menü aus geretteten Zutaten

Fleesensee, 12.10.2026 – Von Zypern bis an den Fleesensee: Internationale kulinarische Perspektiven treffen auf regionale Produkte und nachhaltige Gastronomie. Ende September waren Eleni Georgiou, Chef Pâtissière im SCHLOSS Fleesensee, und Brian Petrie, Küchenchef des Blüchers 1842 im SCHLOSS Fleesensee, Teil des internationalen Gastronomieteams der Mountain Games Cyprus 2026. Gemeinsam engagierten sie sich dort in verschiedenen Gastronomieformaten rund um gesunde Ernährung, regionale Produkte und nachhaltige Küche. Während Georgiou als gebürtige Zypriotin eine besondere Verbindung zu ihrer Heimat mitbringt, ergänzt Petrie das Team mit seiner internationalen Erfahrung. Die Impulse aus Zypern nehmen beide anschließend mit zurück an den Fleesensee, wo das SCHLOSS im Oktober an der europäischen Cook4Climate-Initiative beteiligt ist.

Kulinarische Begegnungen auf Zypern

Bei den Mountain Games Cyprus 2026 vom 23. bis 26. September kamen auf Zypern Sport, Kultur, Gesundheit und Gastronomie zusammen. Eleni Georgiou war als ursprünglich eingeladene Teilnehmerin vor Ort und wurde von Brian Petrie begleitet. Gemeinsam waren sie Teil des internationalen Gastronomieteams und engagierten sich in verschiedenen Workshops rund um Ernährung und regionale Produkte.

Für Georgiou hatte die Veranstaltung auch eine persönliche Bedeutung: Die gebürtige Zypriotin kennt die kulinarischen Traditionen und Produkte ihrer Heimat und konnte diese Perspektive in den internationalen Austausch einbringen. Im Mittelpunkt stand dabei unter anderem die junge Generation. Schülerinnen und Schüler lernten, wie Ernährung, Bewegung und ein bewusster Lebensstil zusammenhängen. Auch der Austausch mit internationalen Köchinnen und Köchen

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin
+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com



sowie lokalen Produzenten bot Georgiou und Petrie die Möglichkeit, neue kulinarische Impulse zu sammeln.

Eleni Georgiou arbeitet heute als Chef Pâtissière im SCHLOSS Fleesensee und war bereits zuvor bis Dezember 2023 als Chef de Partie im Haus tätig. Die gebürtige Zypriotin verbindet damit ihre internationale Herkunft und ihre Erfahrung in der hiesigen Gastronomie. Brian Petrie, gebürtiger Schotte mit Wurzeln in Südafrika, ist heute Küchenchef des Blüchers 1842 im SCHLOSS Fleesensee. Damit treffen bei den Mountain Games Cyprus unterschiedliche kulinarische Hintergründe und internationale Erfahrungen aufeinander.

„Kochen verbindet Menschen und Kulturen. Gerade bei einem Projekt wie den Mountain Games finde ich es spannend zu erleben, wie eng Ernährung, Bewegung und Lebensqualität miteinander verbunden sind. Gleichzeitig kann man viel voneinander lernen, wenn regionale Produkte und unterschiedliche kulinarische Traditionen zusammenkommen“, sagt Brian Petrie.

Von Zypern zurück an den Fleesensee

Die Impulse aus Zypern nimmt Brian Petrie anschließend mit zurück nach Mecklenburg-Vorpommern. Am 15. und 16. Oktober 2026 beteiligt sich das SCHLOSS Fleesensee im Rahmen von Cook4Climate an der europäischen Initiative des Projekts FoodChoices4LIFE.

Cook4Climate bringt Köchinnen und Köche sowie Verbraucherinnen und Verbraucher in ganz Europa zusammen, um zu zeigen, wie sich nachhaltige Ernährung alltagstauglich und genussvoll umsetzen lässt. Die Initiative setzt dabei auf praktische Erfahrungen statt abstrakter Vorgaben: Im Mittelpunkt stehen unter anderem regionale und saisonale Produkte, pflanzenbetonte Küche, die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und der bewusste Umgang mit Ressourcen.

Das SCHLOSS Fleesensee beteiligt sich mit einer besonderen Zero-Waste-Tasting-Erfahrung im Blüchers 1842. An beiden Tagen erwartet die Gäste ein sieben Gänge umfassendes Menü aus geretteten Zutaten. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch Tipps und Anregungen, wie sich Lebensmittel auch zuhause möglichst vollständig verwenden lassen.

Damit wird aus der europäischen Initiative ein konkretes Erlebnis am Fleesensee: Nachhaltigkeit trifft auf Genuss. Das Menü zeigt, dass ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln nicht auf Kosten der Kreativität gehen muss, sondern neue kulinarische Möglichkeiten eröffnen kann.

Die Teilnahme am Cook4Climate-Programm ist Teil von FoodChoices4LIFE, einem von der European Food Information Council (EUFIC) koordinierten und von der Europäischen Union im Rahmen des LIFE-Programms kofinanzierten Projekt. Das bis September 2028 laufende Projekt verbindet Wissenschaft, Gastronomie und Verbraucherkommunikation und soll unter anderem mehr als 500 Köchinnen und Köche einbinden sowie über 100 Veranstaltungen in Europa ermöglichen.

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin
+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com



Nachhaltigkeit auf dem Teller erleben

Für das SCHLOSS Fleesensee entsteht so eine Verbindung zwischen internationalen kulinarischen Impulsen und nachhaltiger Gastronomie: Während Brian Petrie auf Zypern neue Eindrücke sammelt, setzt er diese im Oktober am Fleesensee in einem konkreten kulinarischen Erlebnis um.

„Als Köche haben wir die Möglichkeit, über Geschmack zu zeigen, wie wertvoll Lebensmittel sind. Gerade beim Thema Zero Waste geht es für mich nicht um Verzicht, sondern darum, Produkte mit mehr Aufmerksamkeit und Kreativität zu betrachten“, so Brian Petrie.

Das Zero-Waste-Tasting im Blüchers 1842 findet am 15. und 16. Oktober 2026 statt. Interessierte Gäste können einen Tisch reservieren und die nachhaltige Menüführung selbst erleben.

Über das SCHLOSS Fleesensee

Das SCHLOSS Fleesensee verbindet historischen Charme mit modernem Komfort und liegt eingebettet in die unberührte Natur der Mecklenburgischen Seenplatte. Das Hotel bietet nicht nur Unterkünfte, sondern auch ein umfassendes Angebot an Wellness, Golf und gehobener Gastronomie. Zahlreiche Events wie der Flanierball, exklusive Weinverkostungen und Gourmet-Dinners machen das SCHLOSS zu einem ganzjährigen Highlight für Genießer. Frische Zutaten aus der Landwirtschaft Fleesensee garantieren höchste Qualität und unvergleichliche Geschmackserlebnisse – ein Ort, der seine Gäste in eine Welt des Wohlfühlens und Genießens entführt. Das SCHLOSS Fleesensee ist Teil der Five E Group (Fleesensee Holding GmbH).

Pressekontakt:

LOTTMANN Communications

Esra Tugci | PR Managerin

Schirmerstr. 80 | 40211 Düsseldorf

t: +49 (0) 157 8192 0882 | m: et@lottmann-communications.de | w: www.lottmann-communications.de

Fleesensee Schlosshotel GmbH | Tannenweg 1 | 17213 Göhren-Lebbin

Betriebsstätte: SCHLOSS Fleesensee | Schlossstraße 1 | 17213 Göhren-Lebbin

+49 (0) 39932 80 100 | schlosshotel@fleesensee.de | schlosshotel-fleesensee.com

Presseanfragen an: Five E Group | +49 (0) 39932 80 10 31 84 | presse@five-e-group.com