



Eine kulinarische Kontroverse: Frische Küche oder Convenience Food?

Am **2. Mai 2017** fand im **TRIHOTEL am Schweizer Wald** eine kontroverse Diskussion zum Thema „Kulinarische Kontroverse Mecklenburg-Vorpommern zwischen frischer Küche und Convenience Food“ statt. Ein spannender Nachmittag stand auf dem Programm, der sich mit Fragen beschäftigte wie „Wird der Kunde betrogen, wenn Convenience nicht gekennzeichnet wird?“ oder „Warum können manche Restaurants auch alles frisch herstellen?“ und „Was muss sich ändern, um die Qualität zu verbessern?“ und vielen mehr. Vor einigen Wochen haben sich Matthias Dettmann (Hauptgeschäftsführer der Dehoga) sowie Rudolf W. Markl, Chef von Omas Küche in Binz, dazu in der Presse geäußert. Die öffentliche Diskussion wurde nun im TRIHOTEL in Kooperation mit Antenne MV im Rahmen einer **TV-Diskussion** fortgesetzt. Die Sendung war am **3. Mai 2017** auf www.ostseelive.tv, www.antennemv.de, [youtube](https://www.youtube.com), www.trihotel.de und www.omas-kueche-binz.de zu sehen. Interessierte waren auch eingeladen, **am 2. Mai 2017 ab 14 Uhr live im TRIHOTEL** dabei zu sein, wo es um die kulinarische Gegenwart und Zukunft in Mecklenburg-Vorpommern ging.

1.153 Zeichen
**Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**

Weitere Presse-Informationen:
TRIHOTEL am Schweizer Wald****S
Weiß-Hotel GmbH
Tessiner Straße 103, 18055 Rostock
Tel.: +49/(0)381/6597-0
Fax: +49/(0)381/6597-600
E-Mail: info@trihotel.de
www.trihotel-rostock.de

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
www.mk-salzburg.at
E-Mail: office@mk-salzburg.at