



Martin Linsen, Referatsleiter Tourismus im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie, Marco Pfeifer, Geschäftsführer Artprojekt Gastro Betriebs GmbH, Olaf Schöpe, Präsident Dehoga Brandenburg ©Kathleen Friedrich

Pressemitteilung

Ausgezeichnet! Das Freilich am See ist Gastgeber des Jahres 2022 im Seenland Oder-Spree

Berlin, den 25. Oktober 2021

Im Rahmen eines Gala-Abends am Dienstag, den 19. Oktober 2021, wurde das [Freilich am See](#) zum Gastgeber des Jahres 2022 im Seenland Oder-Spree gekürt.

Der begehrte Preis in Form einer schwarz-goldenen Plakette wurde von Olaf Schöpe, Präsident des Dehoga Brandenburg, im Beisein von Martin Linsen, Referatsleiter Tourismus im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Energie, im Rahmen einer zeremoniellen Gala-Veranstaltung im Dorint Hotel Potsdam an Marco Pfeifer, Geschäftsführer Gastro Betriebs GmbH, überreicht.

Das bekannte Qualitätssiegel, ausgelobt vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg, dem Tourismusverband Seenland Oder-Spree e. V. und der IHK Ostbrandenburg, wird ab sofort den Eingangsbereich des Freilich am See in Bad Saarow schmücken und für alle Gäste als Qualitäts- und Empfehlungsprädikat sichtbar präsentiert.

„Herzlichen Dank an den Dehoga Brandenburg, den Tourismusverband Seenland Oder-Spree und die IHK Ostbrandenburg für die Anerkennung. Wir sind außerordentlich stolz, dass wir diese Ehrung für unser junges Gastronomie-Konzept so kurz nach der Eröffnung empfangen durften und dass wir unsere Gäste mit dem Ambiente, dem kulinarischen Angebot und dem überzeugenden Service rundherum begeistern. Die Auszeichnung gebührt vor allem den Mitarbeiter:innen der jeweiligen Teams. Mein Dank gilt dem gesamten Team des Freilich am See, besonders Restaurantleiterin Silka Scholz und Küchenchef Martin Kambach sowie Frank Kuka für die Gesamtleitung unserer Gastro-Outlets in Bad Saarow und Stefan Ziegenhagen für die exzellenten kulinarischen Konzepte, die das Alleinstellungsmerkmal unserer Gastronomiebetriebe ausmachen. Wir sind glücklich, dass wir alle unsere Betriebe erfolgreich durch die Krise navigieren konnten und möchten uns gerne bei allen Mitarbeiter:innen für ihre Treue, ihr Durchhaltevermögen sowie ihren Einsatz und konstanten Qualitätsanspruch bedanken.“

Marco Pfeifer, Geschäftsführer Artprojekt Gastro Betriebs GmbH



Die Testergebnisse der Mystery-Tester, die jedes einzelne Outlet besucht und verschiedene Kriterien geprüft haben, fielen durchweg sehr gut bis exzellent aus. Das Freilich am See konnte besonders bei Gast-Interaktion & Service, Ambiente & Sauberkeit sowie in der Kategorie Speisen & Getränke überzeugen.

„Es ist mir eine große Freude, dass wir in der Kategorie Speisen und Getränke ein so positives Ergebnis erzielen konnten. Es macht mir und dem gesamten Küchenteam sehr viel Spaß, den traditionellen Gerichten einen modernen Twist zu verleihen und die Gäste mit Neuinterpretationen der bayerischen Küche zu überraschen.“ Stefan Ziegenhagen, Director Food & Beverage Artprojekt Hospitality GmbH

Die weiteren zur Artprojekt Hospitality gehörenden Gastronomiebetriebe, die [Köllnitzer Fischerstuben](#) in Storkow, die [amiceria](#) in Bad Saarow (beide in der Kategorie Restaurant) sowie das [Café Le Gâteau rose](#) in Bad Saarow (Kategorie Café), wurden mit dem Siegel Brandenburger Gastlichkeit im Seenland Oder-Spree ausgezeichnet und gehören somit ebenso zum ausgewählten Kreis empfohlener Restaurantbetriebe des Dehoga Brandenburg.



Freilich am See



Le Gâteau rose



amiceria



Köllnitzer Fischerstuben

Die Betriebe der Artprojekt Hospitality verfolgen – auch im Sinne der Region und des Landes Brandenburg – den Regionalitäts- und Nachhaltigkeitsgedanken. Selbst gestecktes Ziel ist es, alle zu verarbeitenden Produkte mit einem Anteil von 70 % aus einem maximalen Radius von 70 km zu beziehen und die Betriebe klimasensibel zu führen. Um dies zu erreichen, setzt die Artprojekt auf eigene Landwirtschaft und Fischzucht sowie enge Partnerschaften in der Region.

Über Freilich am See

Das Freilich am See bietet modern interpretierte bayerische Spezialitäten in einem wunderschönen Ambiente. Dafür sorgen zwei gemütliche, modern-rustikal gestaltete Salons, der offene Kamin, der separate Bar-Bereich für ein entspanntes Beisammensein nach dem Essen sowie die wunderschöne Restaurant-Terrasse, die Outdoor-Champagner-Bar und der urige Biergarten mit Blick auf den Cecilienpark und den malerischen Scharmützelsee. Das 29.000 qm große Areal am See ist der perfekte Naherholungsort, der ganzjährig zum Einkehren und Verweilen einlädt. Der separate Eventsaal mit eigener Terrasse und angrenzendem Garten steht für Veranstaltungen jeglicher Art – von Geburtstagen und Vereinsfeierlichkeiten über Weihnachtsfeiern, Jubiläen und Hochzeiten bis hin zu Fortbildungen, Tagungen und Konferenzen – zur Verfügung. www.freilich.de

Über Artprojekt

Das Freilich am See gehört neben weiteren Gastronomie- und Hotelbetrieben zur Artprojekt Hospitality. Artprojekt entwickelt und realisiert nachhaltige unternehmerische Projekte mit starker Innovationskraft in den Geschäftsbereichen Immobilienwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie sowie Naturschutz und Ernährung. Die Immobilienprojekte zeichnen sich durch einen hohen Alleinstellungscharakter aus und stellen eine synergetische Verbindung aus Architektur, Kunst und Natur zur Schaffung attraktiver Lebensräume in Kohabitation mit Flora und Fauna dar. Der Bereich Hospitality entwickelt in Zusammenarbeit mit renommierten Planern, wie zum Beispiel David Chipperfield oder Enzo Enea, kuratierte Hotels im Premiumsegment und gestaltet zeitgemäße kulinarische Erlebniswelten, die in Eigenregie betrieben und aus regionalen oder eigenen Betrieben versorgt werden. Bis dato unterhält die Artprojekt Hospitality sechs Gastronomiebetriebe in Bad Saarow, Strausberg und Köllnitz, liebevoll und professionell gemanagt von einem 90-köpfigen Team. Kunstinstallationen verwandeln jedes einzelne Objekt in einen kulturellen Begegnungsort und machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis. Die Förderung von Kunst und Kultur ist gelebtes Selbstverständnis des Unternehmens, das die Kunst schon im Namen trägt.

Unternehmensverantwortung für Mensch und Natur: curated future

Im Spektrum von Wirtschaftlichkeit, Ökonomie und Ökologie, Kultur und Gemeinnützigkeit lässt sich vieles unternehmen. Trends und Entwicklungen frühzeitig zu erkennen oder sogar selbst zu begründen, ist das Unternehmenskonzept, mit dem sich die 1985 gegründete Artprojekt stets profiliert. Im Zentrum stehen Mensch und Natur. Im Wandel der gesellschaftlichen, ökologischen und technischen Herausforderungen und mit Blick auf die Zukunft folgt das Unternehmen den selbst gesetzten Leitlinien von Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, Energieeffizienz und Umweltverträglichkeit. Die Artprojekt Entwicklungen GmbH bietet den unternehmerischen und konzeptionellen Freiraum mit Kompetenzen und Kapazitäten zur Entwicklung und Realisierung neuer Konzepte, Projekte und Geschäftsfelder. In ihrer interdisziplinären Ideen- und Strategieschmiede werden Trends aufgespürt, Ideen evaluiert, innovative, auch gemeinwohlorientierte Projekte und Produkte entwickelt und finanziert, um sie anschließend zusammen mit unseren Branchenexperten aus den Bereichen Immobilien, Gastronomie & Hotellerie, Fisch- & Landwirtschaft, Naturschutz und Ernährung zur Marktreife zu bringen. www.artprojekt-gruppe.de

Über Dehoga Brandenburg

Im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Brandenburg e. V. haben sich die Unternehmer des Gastgewerbes aus dem Land Brandenburg organisiert, um gemeinsam für ihre Ziele zu kämpfen und dadurch mehr zu erreichen. Zentrales Anliegen des Dehoga Brandenburg ist es, durch seine Aktivitäten den unternehmerischen Erfolg zu fördern. Gleichzeitig soll das Engagement dazu beitragen, Arbeitsplätze zu sichern und die Lebensqualität, touristische Attraktivität und Gastfreundschaft im Land Brandenburg zu fördern. Die Qualitätsinitiative Brandenburger Gastlichkeit wird seit 2004 durch den Dehoga Brandenburg in Kooperation mit den IHKs des

Landes Brandenburg und mit den Tourismusverbänden der Reiseregionen durchgeführt. Als Ergebnis eines Mystery-Checks wird das Siegel der Brandenburger Gastlichkeit an Unternehmen aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie verliehen. Seit über drei Jahren wird der Gastgeber des Jahres jeder Reiseregion durch eine Jury gewählt, wobei neben den Ergebnissen des Mystery-Checks auch die Online-Darstellung sowie die Reputation in den sozialen Medien eine Rolle spielt. Seit Beginn der Brandenburger Gastlichkeit wird dem Thema Regionalität eine immer größere Aufmerksamkeit zuteil.

Pressekontakt:

Christine Zeine

Pressereferentin

+49 30 786 006 – 32

+49 151 723 182 10

zeine@artprojekt-gruppe.de

www.artprojekt-gruppe.de