

Einmal Mitte, bitte.

Eine Kochstube* für Weißwasser/O.L.



Die Geschichte von Weißwasser ist untrennbar mit der Glasherstellung verbunden. Doch wie lebte es sich in einer Stadt, die in kurzer Zeit vom Heidedorf mit knapp 700 Bewohnern zum weltweit größten glasproduzierenden Standort mit 15.000 Einwohnern wurde? Auf der Spurensuche fanden wir öffentliche Parks und Grünanlagen für die Erholung, Kleingärten zur Eigenerwirtschaftung, Tages- und Wochenmärkte mit Angeboten regionaler Produkte aus der umliegenden Heide- und Teichlandschaft. Und eine Gastrokultur, die es in der Hochzeit auf fast 50 Kneipen und Gaststätten brachte, für den kleinen Geldbeutel wie die gehobene Brieftasche.

Wie wichtig eine gut entwickelte Gastroszene für die Qualität einer Gemeinde ist, zeigt die aktuelle Situation in der Glasmacherstadt. Es gibt nur noch wenige Lokalitäten, die zudem weit über das Stadtgebiet verstreut sind. Zum Essen fährt man eher in die benachbarte Parkidylle Muskau als ins „Zentrum“ der Stadt zu schlendern.

Diesem Defizit, welches das Fehlen eines ausgebildeten Zentrums noch einmal schmerzlich aufzeigt, will mit der vorgestellten Projektidee entgegengearbeitet werden. Es ist ein kleiner Schritt, der mit Mut und Leidenschaft beginnt. Auf Dinge zu setzen, die wir hier am Ort vorfinden und darin eine Qualität zu entdecken, die ausbaufähig ist und sich final auch vermarkten lässt.

Die Kochstube, unser „Open Kitchen“, ist die kleine Zelle, die über das Miteinander in der Küche den Anstoß zu Engagement und Zusammenhalt geben wird und damit gleichzeitig als Impulsgeber für einen hochwertigen Wochenmarkt, regionale Wertschöpfungsketten, unverwechselbare Geschäftsideen und ein lokales Street Food Festival fungieren kann. Und wer weiß, was sich aus dieser Dynamik noch alles entwickeln lässt?

Es ist angerichtet.



* mitmachen & mitgenießen
good food = good mood.



Heideschmaus

