

Zahl des Monats

28 %

der Verbraucher bevorzugen regelmäßig Bio-Lebensmittel. Ein Fünftel sind kompromisslose Bio-Shopper.

Quelle: GfK

Nachhaltigkeit beim Einkauf von Lebensmitteln gefragt

Das Thema Nachhaltigkeit hat für 56 Prozent der Deutschen viel oder einen gewissen Einfluss auf den regelmäßigen Lebensmitteleinkauf. Das berichtet das Fachmagazin „Rundschau für den Lebensmittelhandel“ unter Berufung auf das internationale Marktforschungsunternehmen YouGov. Gut drei Viertel der Befragten fällt es sehr oder eher leicht, bei frischem Obst und Gemüse nachhaltige Entscheidungen zu treffen. Es folgen die Warengruppen Molkereiprodukte (71 Prozent) sowie Fleisch- und Wurstwaren (65 Prozent). Umgekehrt sind es bei süßen Snacks oder Knabberereien 35 Prozent der Konsumenten, denen es eher oder sehr schwer fällt, auf Nachhaltigkeit zu achten; 21 Prozent haben hier das Thema völlig ausgeblendet.

Regionalität als Stabilitätsfaktor

Der Bundesverband der Regionalbewegung hat gemeinsam mit weiteren Initiativen dazu aufgerufen, auf Grund der Erfahrungen im Zuge der Corona-Pandemie die Regionalisierung der Ernährungswirtschaft zu forcieren. Die Schwächen der globalen Handelsstrukturen seien „schmerzlich sichtbar“ geworden. Auch an den weltweiten Nahrungsmittelmärkten gehe es turbulent zu (Exportstopps bzw. bewusste Verknappung von Nahrungsmitteln). „Dezentrale Strukturen in der Nahrungsmittelversorgung und in der Lebensmittelverarbeitung sind elementare Stabilitätsfaktoren nicht nur in Krisenzeiten“, heißt es weiter.

Inhalt

| | |
|--|---|
| AKTUELL Neues für die und aus der Region | 1 |
| PORTRÄT Gut Schmerwitz | 2 |
| PORTRÄT Hemme Milch | 3 |
| PRODUKTE Spezialitäten aus der Region | 4 |
| PARTNER Gartenbauverband Berlin-Brandenburg | 5 |
| VERMARKTUNG Alternative Vertriebskanäle | 6 |
| VERMARKTUNG Die Gemeinschaft | 7 |

LBV für gemeinsame Strategie von Brandenburg und Berlin

Die Initiative von Landwirtschaftsminister Axel Vogel, die heimische Landwirtschaft noch nachhaltiger zu entwickeln, ist vom Landesbauernverband Brandenburg (LBV) begrüßt worden. Auch die Ankündigung einer verbesserten Förderung der Kreislaufwirtschaft und die Entwicklung von Technologien zur Ressourceneffizienz findet die Zustimmung der Brandenburger Bauern. Geeignete Rahmenbedingungen für die regionale Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte für die Hauptstadtregion Brandenburg-Berlin zu schaffen, verlangt laut LBV eine gemeinsame Ansiedlungsstrategie der beiden Länder (z.B. Verarbeitungs- und Verpackungsindustrie sowie Schlachthöfe mit geeigneten Kapazitäten).

Dorf- und Erntefest verschoben

Die Corona-Pandemie wirkt sich auch auf das Brandenburger Dorf- und Erntefest 2020 aus. Die Gastgeber des Landesfests, die Gemeinde Wulkow mit ihren Veranstaltungspartnern Stadt Neuruppin, Landesbauernverband, Landfrauenverband und pro agro, haben entschieden, das 17. Brandenburger Dorf- und Erntefest auf den September 2021 zu verschieben. Die Veranstaltung wurde erstmals 2004 auf Initiative des Agrar- und Umweltministeriums ausgerichtet und ist seither ein Publikumsmagnet. Zu den festen Programmpunkten gehören u.a. der Handwerker- und Bauernmarkt, der Landeserntekronenwettbewerb sowie die Wahl der Landeserntekönigin.

GUT SCHMERWITZ

Ökologisches Wirtschaften als ethische Maxime



Obwohl Gerrit van Schoonhoven (Foto), zusammen mit seiner Frau Waltraud Inhaber und Betreiber von Gut Schmerwitz, als juristisch ausgebildeter Landwirt absolut geradlinig denkt und handelt, dreht sich bei ihm alles um Kreise, genauer: um die Kreislaufwirtschaft. Diese aus der Vergangenheit der Landwirtschaft stammende und heute bei Bio-Betrieben revitalisierte Praxis hat er zu seinem unternehmerischen und ökologischen Prinzip erhoben. Kreislaufwirtschaft ist für ihn kein hohles Wort, sondern ethische Maxime.

Die Wurzeln des Unternehmers liegen in einem familiären Großhandelsbetrieb, der rund ums westfälische Rheine die regionale Gastronomie mit Obst und Gemüse versorgt – daher seine Verbundenheit mit der Branche. Als die Mauer 1989 fiel, hat sich Gerrit van Schoonhoven sofort nach Brandenburg aufgemacht, um beim wirtschaftlichen Auf- und Umbau mitzuwirken. Mehrere Firmen (darunter Werder Frucht) nennt er heute sein Eigen. Die meisten verfolgen den Zweck, Handel und Gastronomie mit Lebensmitteln bzw. regionalem Obst und Gemüse zu versorgen. Die geschlossene Wertschöpfungskette reicht dabei vom Anbau über die Produktion und Vermarktung bis zum Absatzmittler (Lebensmittelhandel, Gastronomie, Catering).

Auf Gut Schmerwitz selbst läuft der Vertrieb anders: Etwa 80 Prozent der Erzeugnisse werden direkt vermarktet. Das restliche Fünftel wandert in den Handel oder dient der Eigenversorgung (z.B. mit Futtermitteln). Das ursprünglich in Adelshand und zu DDR-Zeiten in Staatseigentum befindliche Gut wurde 1991 an die Suchthilfeeinrichtung Synanon verkauft, um Drogenabhängigen aus Berlin und Brandenburg landwirtschaftliche Therapieplätze anzubieten; damals wurde das Gut auf biologisch-dynamische Anbauweise nach den Demeter-Richtlinien umgestellt. Aus praktischen und wirtschaftlichen Gründen ging es im Jahr 2000 schließlich an das Ehepaar van Schoonhoven über. Heute präsentiert sich Gut Schmerwitz wie folgt:

Ackerbau. Auf rund 1.600 ha Fläche werden Brotgetreide (Roggen, Weizen und vor allem Dinkel), Futtermittelgetreide (Triticale, Gerste, Hafer) und Ölsaaten (Leguminosen, Lupinen, Raps, Erbsen) produziert. Experimentiert wird derzeit mit ersten Sojasorten, um in Deutschland weniger abhängig von den Importen gentechnisch veränderter Ware zu werden.

Soja findet Einsatz als proteinhaltiges Tierfutter und Fleischalternative für Veganer. Das gilt auch für Erbsenproteine. „Die Flächen werden in sechsgliedriger Fruchtfolge bearbeitet, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten oder Unkräuter, Schädlinge und Krankheiten auf natürlichem Wege zu vermeiden. Nicht zuletzt soll Teilen der Fläche immer mal eine Ruhepause gegönnt werden“, betont Gerrit van Schoonhoven.

Hühner. Neben dem Ackerbau stellt die Eier-Produktion einen wirtschaftlichen Kernbereich dar. Etwa 14.000 Tiere werden dreistufig gehalten: für nachts bzw. zum Schutz vor Wildtieren gibt es fünf Ställe, daran schließen sich überdachte („Wintergärten“) und nicht überdachte Freilaufflächen an.

(Fleisch-) Schafe. Das Gut „beherbergt“ 30 Mutterschafe und in der Nachzucht insgesamt bis zu 60 Tiere. Sie beweiden die Grünflächen und düngen sie gleichzeitig. Durch das Scheren tragen sie, wenn auch in überschaubaren Größenordnungen, auch direkt zur Wertschöpfung bei.

Streuobst. Auf 17 ha Wiesenfläche dienen hauptsächlich Äpfel der Vermoostung (in Kooperation mit der Mosterei Hohenseefeld). Es handelt sich dabei um teilweise alte Sorten, die auch als Gen-Reservoir betrachtet werden.

Die gutseigenen Produkte (und ein paar mehr aus der Region) werden im Hofladen vermarktet. Darunter auch Wurst vom Lamm und Schwein. Schwein? Auf Gut Schmerwitz ist weit und breit kein Schwein zu sehen. Der Gutsbesitzer klärt auf und verweist auf seine Kooperation mit einem benachbarten Schweinezüchter, der die Tiere strikt artgerecht hält. Der Deal: Biofutter für die Schweine gegen Fleisch für die Wurst – ein für beide Partner lohnendes Geschäft. Allerdings tragen sich die van Schoonhovens mit dem Gedanken, in absehbarer Zeit eine eigene (kleine) Zucht aufzubauen.

Neben dem Hofladen gibt es noch weitere Verkaufspunkte wie selbstständige Lebensmittelhändler (teilweise unter der regionalen pro agro-Dachmarke „Von Hier“), Naturkostläden und – der bei weitem größte Abnehmer – Bio Company.

Gut Schmerwitz

Schmerwitz Nr. 8
14827 Wiesenburg/Schmerwitz
Tel. 033849/908-0
info@gut-schmerwitz.de
www.gut-schmerwitz.de



HEMME MILCH

STETS NAH AM KUNDEN, AUCH MIT INNOVATIONEN

Gunnar Hemme (Foto) und seine Familie kommen ursprünglich aus der Region Hannover. Dort befindet sich der elterliche Familienbetrieb, der nun schon in der 19. Generation geführt wird. Hemme Milch gibt es also zweimal – einmal in der Wedemark und einmal in der Uckermark, präzise: in Schmargendorf. Beide Betriebe arbeiten mitunter zusammen, sind aber dennoch räumlich und wirtschaftlich getrennt.



Im Jahre 1998 entschloss sich Gunnar Hemme, die Firma Hemme Milch in der Uckermark zu gründen und fing mit vier Mitarbeitern an. Dort führte er das in früheren Zeiten übliche „Milchmannsystem“ wieder ein, bei dem Milchfrauen und Milchmänner die

Produkte bis an die Haustür bringen. Mittlerweile werden mehr als 2.000 private Haushalte sowie etwa 200 Kindergärten und Schulen beliefert. Möglich gemacht wird das in Brandenburg und in den Außenbezirken Berlins. Darüber hinaus wird die Milch im Lebensmitteleinzelhandel vermarktet. Über diesen Weg ist es der Firma gelungen, die zu verarbeitende Milchmenge zu steigern. Gunnar Hemme legt, wie seine Kunden auch, Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Transparenz. Dafür geben er und seine Mitarbeiter täglich ihr Bestes und übernehmen Verantwortung.

Das Unternehmen besteht aus einem landwirtschaftlichen Betrieb, dem zwei Firmen angehören: Hemme Milch GmbH & CO. KG sowie Milchgut Schmargendorf KG. Auf dem Hof werden die 590 eigenen Kühe mit selbst angebautem hochwertigem Futter versorgt. Die Tiere stehen im Frühjahr und im Sommer überwiegend auf der Weide und fressen Gras. Im Winter wird meist mit Heu gefüttert. Am Tag werden ca. 30.000 Liter Milch verarbeitet, und sollte die Milch mal nicht reichen, so wird die Molkerei von fünf weiteren Milchbetrieben der Region unterstützt. Die Milch wird in der eigenen Molkerei pasteurisiert, nicht ultrahocherhitzt und auch nicht homogenisiert. Frisch abgefüllt und verpackt ist sie am nächsten Tag beim Kunden – alles auf direktem Weg und regional.

Heute sind bei Hemme Milch 32 Mitarbeiter und auf dem Milchgut zusätzlich 18 sowie ein Auszubildender beschäftigt. Neben der frischen Vollmilch werden in Schmargendorf auch teilentrahmte Milch, verschiedene Fruchtjoghurts, Quark, Sahne, Butter, Schoko- und Vanillemilch sowie Eiskaffee hergestellt. Die Milchprodukte sind frei von Gentechnik. Die geschäftliche Praxis orientiert sich stets nah am Kunden, das heißt mit Blick auf dessen Wünsche und Gewohnheiten. Das schließt Innovationen nicht aus – und zwar nicht nur in Sachen Produkte, sondern auch bei der Erkundung neuer Vertriebswege. So wird demnächst die eigene MilchEisBar in Angermünde eröffnet.

Auf dem Hemme Hof gibt es neben den Ställen, der Molkerei und den weiten Feldern den Hemme Milchladen mit Hofcafé. Hier kann man frische Milchprodukte einkaufen oder bei Kaffee und Kuchen den unverstellten Blick in die Natur genießen. Der Hof liegt im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin. Im neu erbauten Gebäude, das sich ideal in die Landschaft einfügt, haben die Gäste weite Aussicht. Außerdem sind die Besucher des Hofes eingeladen, einen Blick hinter die Ku(h)lissen zu werfen. Dazu werden jeweils am 1. und 3. Sonntag im Monat (April bis Oktober) öffentliche Führungen angeboten – allerdings erst wieder dann, wenn es das Corona-Virus zulässt..

Hemme Milch GmbH & Co. KG

Heideweg 4
16278 Angermünde/Schmargendorf
Tel. 03331/252525
info@hemme-uckermark.de
www.hemme-uckermark.de





Schwarze Katze. Der herbe, unfiltrierte Apfel-Cider ist ein passender Essensbegleiter zu deftigen Gerichten – zu geräuchertem Fisch, Wildbratwurstchen oder Salat mit Schafkäse. Mit seiner leichten Bitterkomponente und dem kleinen Hefedepot am Boden der Flasche ist er auch eine Alternative zu einem hellen Bier. Der Cider wird in Handarbeit aus alten Streuobst-Äpfeln in der Uckermark hergestellt. Er setzt seinen eigenen Akzent in der Reihe vergleichbarer Getränke, die in Europa seit Jahrhunderten zu finden sind – von Portugal über Frankreich und Großbritannien bis nach Skandinavien.

**Gutshof Kraatz, Schlosstraße 7,
17291 Nordwestuckermark, Telefon 039859/63976
info@gutshof-kraatz.de**



Feine ROSI. Die „etwas andere“ milde Leberwurst aus Schweinefleisch und Rosinen kommt mit einer leichten Süße daher. Hergestellt wird das Produkt bei der „Landgeschmack“ Agrargenossenschaft in der Prignitz. Cremig gerührt verteilen sich die natürlichen Aromen der Rosine und verbinden sich mit den klassischen Gewürzen der Leberwurst. Als Antwort darauf entsteht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Das Produkt ist frei von Konservierungsstoffen. Optisch im Glas und verstrichen auf dem Brot ist die Wurst eine Bereicherung auf jedem Tisch, da sie eine ungewohnte Abwechslung im Vergleich zu den altbekannten und bewährten Produkten der gleichen Wurstfamilie darstellt.

**Landgeschmack AG Görike-Schönhagen e.G., Göriker
Dorfstr. 13, 16866 Görike, Telefon 0160/94480437
info@landgeschmack.de**



Erdbeer Bier. Bei dem Produkt handelt es sich um eine Geschmackskomposition aus natürlichem Erdbeersaft einem darauf abgestimmten handwerklich hergestellten Bier. Die leichte, sommerliche Spezialität schmeckt aromatisch und fruchtig, nicht zu süß und mit feiner Malz- und Hopfennote. Das Bier vereint Brandenburger Braukunst mit dem Einsatz regionaler Rohstoffe und wird über Erdbeerhöfe bzw. Hofläden vermarktet. In Kooperation mit einem heimischen Fruchthof entstanden darüber hinaus ein Heidelbeer Bier und eine Heidelbeer Brause. Weitere Biersorten (Kirsch, Kartoffel, Spargel) sollen vergleichbar vermarktet werden.

**Klosterbrauerei Neuzelle GmbH, Brauhausplatz 1
15898 Neuzelle, Telefon 033652/8100
info@klosterbrauerei.com**



Friki Grillaune. Dieses Sortiment der Plukon Food Group hat sich zu einem wichtigen Umsatzträger des Unternehmens entwickelt. Gerade Hähnchenfleisch spielt beim Thema Grillen eine wichtige Rolle. Im Trend liegen Geflügelprodukte mit hohem Conveniencegrad. Grillfans schätzen Produkte, die wenig Arbeit machen und trotzdem über hohe Ernährungs- und Geschmacksqualität verfügen. Zu den umsatzstärksten Produkten des Unternehmens zählen vor allem folgende marinierte bzw. vorgewürzte Hähnchenteile: Minutensteaks, Brust- und Innenfilets sowie Flügel und Keulen.

**Plukon Storkow GmbH, Fürstenwalder Straße 55
15859 Storkow, Telefon 033678/404000
Info-storkow@plukon.de**

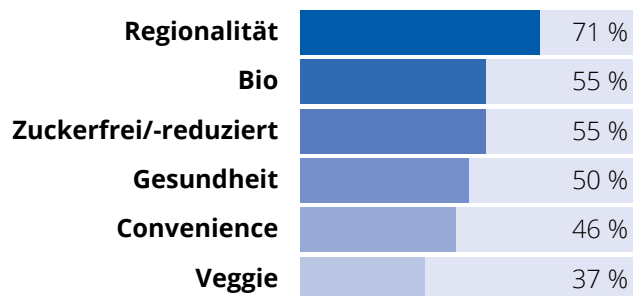


Rapsöl Hof Rabenstein. Der Raps wird vor Ort angebaut und geerntet. Die Samen werden sorgsam gelagert, bis sie die richtige Qualität für den nächsten Prozess haben – die Ölpresung in der eigenen Ölmühle. Durch das Verfahren der Kaltpressung entsteht ein hochwertiges Rapsöl. Der dabei anfallende Presskuchen wird als wertvolles Futter für die Rinder verwendet. Das goldgelbe Endprodukt, das es auch mit Zusatz von Knoblauch und Chili gibt, verfügt über ein nussiges Aroma, enthält viel Vitamin E und besteht aus einer Kombination essenzieller Fettsäuren. Es eignet sich vor allem für die Zubereitung von Salaten und Gemüsegerichten sowie zum leichten Braten und Dünsten.

**Hof Rabenstein, Werderstraße 61
14823 Rabenstein/Fläming, Telefon 033848/60107
np-hoher-flaeming@ifu.brandenburg.de**

Regionalität sticht Bio

Die spannendsten Foodtrends aus der Sicht des Lebensmittelhandels, Angaben in Prozent



Quelle: Lebensmittel Zeitung

GARTENBAUVERBAND BERLIN-BRANDENBURG

EFFIZIENTER EINSATZ FÜR DIE GRÜNE BRANCHE

Zwei gegenläufige Kräfte stellen für den Gartenbau eine stete Herausforderung dar: Auf der einen Seite ist der arbeitsintensivste Sektor der Landwirtschaft vom Fachkräftemangel in besonderem Maße betroffen; hinzu kommen stark steigende Lohnkosten, extreme Witterungsverhältnisse sowie die zunehmenden umweltbedingten und administrativen Auflagen. Diesen belastenden Faktoren steht jedoch eine positive Entwicklung gegenüber, nämlich die steigende Nachfrage nach gärtnerischen Erzeugnissen aus regionaler Produktion. Verständlich, dass es gerade unter diesen Bedingungen einer Einrichtung wie des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg bedarf, die für Orientierung, Information und zielführende Interessenvertretung sorgt.



Jedermann hat praktisch täglich mit den Leistungen und Produkten des Gartenbaus zu tun, ohne dass dies den Menschen wirklich bewusst ist. Mehrmals am Tag sollten Obst und Gemüse auf dem Speiseplan stehen; Pflanzen in Büros und Wohnungen sowie Bäume in Parks und öffentlichem Grün tragen wesentlich zu Gesundheit und Wohlbefinden bei. Viele gärtnerisch geprägte Kulturlandschaften (Havelland, Spreewald) in Brandenburg sowie Traditionsfeste und Gartenschauen haben sich zu touristischen und gesellschaftlichen Anziehungspunkten entwickelt. Mit anderen Worten: Ohne den Gartenbau wäre die Region Berlin-Brandenburg nur halb so grün und lebenswert.

„Als größte gärtnerische Interessenvertretung Berlin-Brandenburgs setzen wir uns tagtäglich dafür ein, dass das so bleibt“, bekräftigt Klaus Henschel (Foto), Präsident des Gartenbauverbandes Berlin-Brandenburg. Unter diesem Dach sind Gärtner der Fachrichtungen Obst-, Gemüse- und Weinbau, Zierpflanzenbau, Einzelhandels- und Friedhofsgärtner, Baumschulen sowie vielfältige gärtnerische Dienstleistungen versammelt.

Der Verband sorgt für Kommunikation und Wissensaustausch. Er informiert über geplante Gesetzesvorhaben, vermittelt bei Fragen und Problemen und leistet aktive Lobbyarbeit, um Ansehen und Relevanz des grünen Wirtschaftszweiges zu stärken. Dazu Präsident Henschel: „Wir sorgen für Anerkennung, die sich in fairen Preisen für die Produkte und Leistungen ausdrückt und dafür, dass Pflanzen und Blumen als unentbehrlicher Bestandteil unserer Alltagskultur empfunden werden.“ Eine weitere wichtige Aufgabe besteht darin, ökologische und ökonomische Erfordernisse im Gartenbau in Einklang zu bringen.

Und so stellt sich die Brandenburger Branche aus wirtschaftlicher Sicht dar:

Gemüse. 2019 bauten 195 Betriebe auf rund 6.600 Hektar Freilandfläche Gemüse an; die Ernte betrug rund 93.400 Tonnen. In Gewächshäusern bauten 69 Betriebe Gemüse an, darunter vor allem Tomaten, Salatgurken und Paprika.

Baumobst. Mit 900 ha Anbaufläche stellen Äpfel die dominierende Obstart des Landes dar. Die Erntemenge 2019 dürfte ca. 15.000 t betragen – das ist wegen der Frostperiode im Frühjahr und der folgenden Trockenheit fast die Hälfte weniger als ein Jahr zuvor.

Beerenobst. Auf 360 ha wurden im Vorjahr 2.800 t Erdbeeren geerntet – die bei weitem verbreitetste Frucht bei den Beeren. Typisch für Brandenburg sind vor allem die Strauchbeeren (Sanddorn, Kulturheidelbeeren, Aroniabeeren).

Zierpflanzen/Baumschulen. 450 solcher Betriebe sorgen in Brandenburg für Lebensqualität, wobei die Zierpflanzengärtnereien zu den bekanntesten Bereichen des Gartenbaus zählen. Der Schwerpunkt liegt auf der Kultur von Beet- und Balkonpflanzen.

Insgesamt stehen die gärtnerischen Betriebe im ländlichen Raum oder in der Stadt für gesunde Produkte, Kreativität, Arbeitsplätze und regionale Wirtschaftskreisläufe. Die Branche repräsentiert nach Auffassung des Verbandes nicht nur die Vielfalt und Einzigartigkeit gärtnerischer Betriebe und Leistungen, sondern auch deren Verzahnung mit gesellschaftspolitischen Veränderungen.

Gartenbauverband Berlin-Brandenburg e.V.

Dorfstraße 1
14513 Teltow/Ruhlsdorf
Tel. 03328/3517535
info@gartenbau-bb.de
www.gartenbau-bb.de



ZUSÄTZLICHE ABSATZKANÄLE FÜR REGIONALE PRODUKTE

Ambulante Lieferdienste und stationäre Regionalläden

Nach Lockerung des Shutdown wegen Corona müssen vor allem die kleinen Erzeuger und Verarbeiter regionaler Produkte in die Hände spucken, damit wieder Geld in die Kassen kommt. Um die teils dramatischen Umsatzverluste insgesamt wettzumachen oder so niedrig wie möglich zu halten, gilt es also, die bisherigen Erlösquellen zu reaktivieren und neue zu erschließen. Im vorigen Newsletter (vgl. Ausgabe 04/2020) haben wir deshalb eine Auswahl von Online-Plattformen vorgestellt. Diesmal geht es um Lieferdienste und Regionalläden, die für eine lohnende Geschäftsbeziehung in Frage kommen.



Das Ökodorf Brodowin im Landkreis Barnim repräsentiert nicht nur einen landesweit bekannten Demeter-Landwirtschaftsbetrieb, sondern hat sich auch als Direktlieferant einen Namen gemacht. Das funktioniert so: Kunden aus Berlin, Potsdam und Umgebung bestellen einmal pro Woche online oder telefonisch ihren individuellen Einkauf, der dann bis vor die Haustür gebracht wird. Angeboten wird auch das Bestell-Abo, wo der Lieferant jede Woche eine Auswahl an Obst- und Gemüseboxen in verschiedenen Größen zusammenstellt und liefert.

Kontakt: 0170/7098455, info@brodowin.de

obergudt Die digitale Vermarktungsplattform für regionale und saisonale Produkte hat das bisherige Privatkundengeschäft (Verteilung von Produktboxen an bestimmte Abholstationen) ausgebaut, d.h. sukzessive um einen Haustür-Lieferdienst erweitert. Der schon in den vergangenen Jahren erfolgreiche Service für Kunden, die sich ihre Wocheneinkäufe in der obergudt-Box direkt ins Büro liefern lassen, ist nicht

nur der generell gestiegenen Nachfrage, sondern auch der Corona-Situation angepasst worden, da viele Firmen geschlossen wurden. Die Haustürlieferung bleibt als Ergänzung zu den Abholstationen auch nach der Krise bestehen.

Kontakt: 030/43739852, info@obergudt.com



„Vom kleinen Hof zum großen Markt“, heißt es im Firmenlogo, was den Kern des Unternehmenszwecks voll trifft. Es handelt sich um eine Initiative, die Produkte von regionalen Kleinbauern als Sortiment in ausgewählte Supermärkte bringt. Dieser zwar indirekte, aber kurze Weg in die Regale des Lebensmitteleinzelhandels hat für die Landwirte nur Vorteile: Sie müssen sich um die Vermarktung nicht kümmern und erzielen für ihre Produkte anständige Preise, da die Partner-Märkte bereit sind, auf einen Teil des Gewinns zu verzichten. Bäueri sucht für eine langfristige Zusammenarbeit weitere kleine Höfe in Brandenburg, die nachvollziehbar für Tierwohl und umweltgerechte Herstellung stehen.

Kontakt: 0172/8558880, www.baeueri.de/

Stationäre Regionalläden – breit gestreut

Diese regionalen „Tante-Emma-Läden“ (nicht zu verwechseln mit „Hofläden“ der landwirtschaftlichen Betriebe) werden in Eigenregie geführt. Das Sortiment besteht aus vielfältigen Pro-

Potsdam

Q-Regio-h.o.f.laden
www.q-regio.de/retailers

BRANDENBURGS BESTE
www.brandenburgs-beste.de/

Regioladen
www.regioladen.net

Seeburg

Der kleine Seeburger Dorfladen
www.seeburger-dorfladen.de/

Brandenburg/Havel

Regionalladen Brandenburg
www.regionalladen-brandenburg.de/hersteller/

Neuruppin

Grünern
www.gruenkern-neuruppin.de

Tante Emma Unverpackt
www.neuruppin.net/unternehmen/tante-emma-unverpackt/

dukten unterschiedlicher Lieferanten aus dem Land Brandenburg; die Produkte stammen ausschließlich aus heimischer Erzeugung bzw. Verarbeitung. Eine Auswahl:

Herr Fontane
www.neuruppin.net/unternehmen/herr-fontane/

Wildau

Meat Bringer | Direktverkauf
www.meat-bringer.de/

Templin

Q-Regio h.o.f.laden
www.q-regio.de/retailers

Oberuckersee

bonUM gustUM Regionalladen
info@regionalladenflieth.de

Bad Saarow

Mark in Brandenburg Kulinarikum e.K.
www.mark-in-brandenburg.de/

Finsterwalde

das soreegio Lagerlädchen
www.soreegio.de

DIE GEMEINSCHAFT – NEUE FORM DER ZUSAMMENARBEIT

Kulinarisches Netzwerk für die Esskultur

Gegründet wurde Die Gemeinschaft von den in Berlin ansässigen Restaurants Horváth und Nobelhart & Schmutzig. Mit einer neuen Herangehensweise des gemeinschaftlichen Handelns in Lebensmittelherstellung und Küche soll ein neues Verständnis von Kochen und Landwirtschaft sowie Esskultur definiert werden.



Die Initiatoren des Vereins (v.l.n.r.): Billy Wagner und Micha Schäfer vom Restaurant Nobelhart & Schmutzig, Jeannine Kessler und Sebastian Frank vom Restaurant Horváth. Im Vordergrund: Leiterin Friederike Gaedke. Foto: Yoni Nimrod

„Essen ist immer ein politischer Akt“, lautet das Credo der Gründer und Mitglieder des Vereins. Dahinter steht die Überzeugung, dass „die Herstellung unserer Lebensmittel den Umgang mit Ressourcen und damit die Zukunft unseres Planeten beeinflusst“, wie es heißt. Angesprochen sind damit zahlreiche Themen und kulinarische Bereiche, die mit Lebensmitteln zu tun haben: landwirtschaftliche Betriebe, Restaurants, Kantinen, Kindergärten und Handelsunternehmen bis hin zu Privatpersonen – eben alle Akteure, die Wert auf gesunde Ernährung legen.

Die Gemeinschaft hat das Ziel, die kulinarischen „Gewerke“ des Landes zu vereinen und einen gesamtgesellschaftlichen Paradigmenwechsel mit einem neuen Verständnis von Esskultur zu etablieren. Der Begriff Esskultur ist dabei weit gefasst und spricht einen Personenkreis an, der Essen zelebriert, Lokalitäten schätzt und erhält, Handwerk jeder Art ehrt, ein achtsames Miteinander voraussetzt und Natur in ihrer Wertigkeit allem voranstellt. Jedem Glied der Wertschöpfungskette wird dabei die gleiche Wertigkeit zugeschrieben.

Dass Die Gemeinschaft damit nicht allein steht, zeigt der rege Zuspruch und das große Interesse an der Schlüsselveranstaltung „Das Symposium“, das seit 2018 jährlich bei einem anderen landwirtschaftlichen Betrieb stattfindet. Die Symposien bieten den teilnehmenden Lebensmittelakteuren Zeit und Raum, sich entlang der Wertschöpfungskette außerhalb des Arbeitsalltags zu vernetzen. Aus den interdisziplinären und internationalen Denkanstößen werden Lösungsansätze erarbeitet und in den heimischen Betrieben sowie im Alltag des Einzelnen umgesetzt. Die Mitglieder des Vereins sind der festen Überzeugung, dass mit neuen Formen der Zusammenarbeit eine langfristige Veränderung des Lebensmittelsystems erreicht werden kann. Vor

diesem Hintergrund fühlen sich alle dem folgenden „Manifest“ verpflichtet:

1. Wir geben uns nicht mit dem Mittelmaß einer Lebensmittel- und Agrarindustrie zufrieden, die eine mittelmäßige Kulinarik und Esskultur mit sich bringt und unsere Märkte, Küchen und Restaurants mit mittelmäßigen Lebensmitteln überschwemmt.
2. Wir glauben an die Art von bäuerlicher Landwirtschaft, die uns die besten Lebensmittel bringt. An LandwirtInnen, die wie wir nach dem besten Geschmack in einem Lebensmittel suchen. Die uns herausfordern, Lebensmittel zu verstehen und mit dem zu arbeiten, was auf dem Land wächst, und uns somit zu besseren und kreativeren KöchInnen macht.
3. Wir wertschätzen Lokalitäten. Dabei geht es nicht um geografische Nähe, sondern um eine emotionale Nähe, den direkten Austausch und die achtsame Zusammenarbeit mit Menschen, Produzenten und Händlern, die mit demselben Ziel für besseres Essen produzieren.
4. „Essen ist eine landwirtschaftliche Tätigkeit“ (Wendell Berry). Was wir essen, hat direkten Einfluss darauf, wie unsere Welt genutzt wird. Verantwortung zu übernehmen und etwas zu verändern, ist für den Einzelnen oft unbequem und schwer.
5. Essenziell Gutes entsteht in der Gemeinschaft, in der wir die verlorengegangene Nähe zwischen Land, Lebensmitteln, Produzenten, Restaurants und auch zueinander wiederherstellen.

Weitere landwirtschaftliche und kulinarische Betriebe in Brandenburg und Berlin sind in der Gemeinschaft herzlich willkommen.

Die Gemeinschaft e.V. DIE GEMEINSCHAFT

Planufer 88
10967 Berlin
Tel. 030/25940610
info@die-gemeinschaft.net
www.die-gemeinschaft.net

Impressum



HERAUSGEBER

pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.

Gartenstraße 1-3
14621 Paaren-Glien

Kristin Mäurer, Tel.: 033230/207733
maeurer@proagro.de

REDAKTION

Matthias Kersten
Dipl.-Volkswirt/Journalist

Baseler Strae 136
12205 Berlin

Tel.: 030/76 90 45 45
Mobil: 0177/960 84 42
m.kersten@mediafritzen.de

GEFÖRDERT DURCH

