

Zahl des Monats

55,1 Mio.

Schweine und 3,1 Mio. Rinder wurden 2019 in Deutschland geschlachtet.

Quelle: Statistisches Bundesamt

Fördermittel des Landes für artgemäßere Schweinehaltung

Brandenburgs Landwirtschaftsministerium hat eine neue Förderrichtlinie zur artgemäßeren Haltung von Schweinen in Gruppen auf Stroh erlassen. Unabhängig von der Größe der Ställe und der Haltungsform (konventionell oder bio) können Schweinezüchter und -halter künftig diese Fördermittel in Anspruch nehmen. Insgesamt 600.000 Euro stehen jährlich für die entsprechenden Agrarbetriebe bereit. Anträge können sowohl Halter stellen, die die Strohhaltung bereits praktizieren, als auch diejenigen, die dieses Verfahren in ihrem Betrieb neu einführen wollen. Mit seiner Förderrichtlinie schafft Agrarminister Axel Vogel jetzt zusätzliche Anreize für die Landwirte, die ihre Schweine artgemäßer halten wollen.

850.000 Tonnen Streuobststapel

Die deutschen Fruchtsafthersteller rechnen in diesem Jahr bundesweit mit einer Ernte von rund 850.000 Tonnen Streuobststapeln. Das ist das Ergebnis der jüngsten Fruchtbehangschätzungen, die der Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie e. V. (VdF) jetzt veröffentlicht hat. Demnach fällt die Ernte besonders in Süddeutschland gut aus, im Osten Deutschlands dagegen etwas niedriger. Aufgrund der schwachen Ernte im Jahr 2019 (rund 200.000 Tonnen) verfügt die deutsche Fruchtsaftindustrie nur über knappe Lagerbestände. Die diesjährige Ernte wird die Apfelsafttanks aber wieder auffüllen, heißt es.

Inhalt

AKTUELL Neues für die und aus der Region	1
PORTRÄT Havelmi	2
PRODUKTE Spezialitäten aus der Region	3
REGIONALITÄT Schlachtkapazitäten in Brandenburg.....	4-6
TERMINE Wichtige Daten und Fakten.....	7

Robuste Performance der deutschen Ernährungsbranche

Im Jahr 2019 konnte die Ernährungsindustrie ein leichtes Umsatzplus verzeichnen, und zwar um 3,2 Prozent auf 185,3 Milliarden Euro im Vergleich zum Vorjahr, wie die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) kürzlich mitteilte. Damit habe sich die Branchenkonjunktur trotz eindeutiger Anzeichen eines gesamtwirtschaftlichen Abschwungs weiter auf hohem Niveau stabilisiert. „Besonders erfreulich“, so die BVE, hat sich das Auslandsgeschäft entwickelt: Nach einem Rückgang in 2018 konnten die Umsätze 2019 mit 62,2 Milliarden Euro um 4,5 Prozent gesteigert werden. Auch das Inlandsgeschäft befand sich weiterhin im Plus. Mit 123,1 Milliarden Euro legte der Umsatz in Deutschland leicht zu.

Sorgen bei den Gurkenbauern

Das Jahr 2020 ist nach Einschätzung von Melanie Kossatz „schwierig, nicht nur coronabedingt“, berichtet das Fachmagazin Lebensmittel Praxis. Nach Aussagen der Geschäftsführerin des Spreewaldvereins sei das Wetter zu unbeständig, und die Nächte seien teilweise zu kalt gewesen. Die Gurke brauche mindestens 15 Grad. Im Juni seien die Temperaturen aber bis auf fünf Grad heruntergegangen. Zudem seien die Pflanzen in diesem Jahr besonders anfällig für Pilzkrankungen. Aktuell sei derzeit nur die Hälfte der Menge von 2019 geerntet worden. Der Verein erwartet in diesem Jahr einen Ertrag von rund 30.000 Tonnen Einlege- und Schälgurken.

HAVELMI EG

Bioland-Sonnenblumenöl aus der Region erwünscht

Regionale, rein pflanzliche und nachhaltige Produkte herzustellen: Das hat sich Havelmi zur Aufgabe gemacht. Mit ihrem Haferdrink möchte sich die in Beetzseeheide (Potsdam-Mittelmark) angesiedelte Genossenschaft um die Gründer Paavo Günther und Achim Fießinger von den gängigen Marken absetzen und konsequent ökologisch agieren. Oberste Priorität hat dabei immer, vegane Grundnahrungsmittel herzustellen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch in der Weiterverarbeitung eine konkurrenzfähige Alternative zur herkömmlichen Kuhmilch darstellen. Verwendet werden ausschließlich Zutaten in Bio(land)qualität; besonderer Wert wird auf handwerkliche Produktion und interne Weiterbildung gelegt.



Auf den Haferdrink sollen weitere Produkte folgen, wie beispielsweise ein frischer Kakao in der Flasche, ein Vollkorndrink und weitere Milchersatzprodukte wie Haferjoghurt oder Hafercuisine (Sahne). Auch andere Sorten von Drinks wie Buchweizen, Hanf oder Amarant sind in der Planung. Voraussetzung ist immer, dass die Zutaten auch in der Region angebaut werden. „Regionalität ist kein geschützter Begriff. Wir verstehen darunter die maximal ökologisch sinnvolle Distanz zum Transport von Mehrweg-Glasflaschen mit 300 km vom Abfüllort, besser noch die Nutzung von Zutaten aus Berlin-Brandenburg“, erklärt Genossenschaftsvorstand Paavo Günther (Foto). Auch der Vertrieb wird auf die Herstellerregion beschränkt, um die Vorteile der Glasflasche durch die Nachteile ressourcenintensiver Transporte nicht zu unterlaufen.

Erhältlich ist Havelmi über den Biogroßhandel (aktuell Naturkost Erfurt, in Zukunft auch Terra Naturkost). Endkunden finden die Produkte im Biofachhandel sowie in Naturkost- und Unverpacktläden. In Berlin und bei entsprechender Nachfrage auch in anderen Zentren wird mittelfristig an einer Haustürlieferung mit Lastenfahrrädern gearbeitet. Diese ist besonders für Büro-, Wohn- und weitere Gemeinschaften interessant. Auch die Kooperation mit weiterverarbeitenden Betrieben hat man im Auge. Dazu zählen etwa Restaurants, Eisproduzenten oder Cafés, für die ab einer bestimmten Bestellmenge künftig auch eine Direktbelieferung denkbar ist.

Der Versand ist derzeit als Vertriebsweg nicht in Planung.

Die Rohstoffe werden je nach Verfügbarkeit aus der Region bezogen. So liefert die Schälmühle Vetschau den Hafer, während der Rohstoff selbst von den Betrieben Jahnsfelder Landhof, Landgut Petkus und Gut Schmerwitz stammt. Das Salz bezieht die Genossenschaft von der Steintherme Bad Belzig. Hier wird die Sole aus 775 m Tiefe gefördert und daraus das spezielle Solesalz hergestellt, das bereits in anderen Produkten der Region Verwendung findet (z.B. Fleisch oder Brot). „Leider ist es noch nicht möglich, Bioland-zertifiziertes Sonnenblumenöl aus Brandenburg zu nutzen, weil es bisher noch nicht angeboten wird“, sagt Paavo Günther und fügt hinzu: „Deshalb beziehen wir das Öl in EU-Bioqualität derzeit von der Teutoburger Ölmühle. Es wäre also gut, wenn mittelfristig die Produktion von Bioland-Sonnenblumenöl in der Region aufgebaut würde.“

Das Prinzip der Genossenschaft, die Förderung ihrer Mitglieder, ist ganz oben angesiedelt. So sollen durch die möglichst breite Beteiligung von Marktteilnehmern entlang der regionalen Wertschöpfungskette die gemeinsame Meinungsbildung gestärkt und ein wichtiger Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung geleistet werden.

Havelmi eG
 Unter den Linden 11
 14778 Beetzseeheide
 Tel. 0175/3712389
 kontakt@havelmi.org
 www.havelmi.org



Boulettensenf nach „Berliner Art“.

Mit diesem Produkt hat die Klosterfelder Senfmühle ihre Palette um eine mittelscharfe Variante erweitert. Der urtümliche Senf wird nach einem alten Familienrezept historisch hergestellt. Die Senfsaaten werden besonders schonend verarbeitet, um die wertvollen Wirkstoffe wie Vitamin E zu behalten. Die gereinigten Senfkörner werden in einer Steinmühle geschrotet, anschließend gewürzt und nach einer Nacht Reifung in einer Nassmühle kalt, langsam und fein gemahlen. Dieser Prozess entfaltet die Aromen und erhält die ätherischen Öle.

**Klosterfelder Senfmühle, Zerpenschleuder Str. 34
16348 Wandlitz/Klosterfelde, Telefon 033396/574
kontakt@klosterfelder-senfmuehle.de**



Leberwurst im Glas. Die Landfleischerei Ranzig hat ihren bereits vorhandenen „Rennern“ eine weitere Sorte hinzugefügt – die Qualitätswurst vom Lavendelschwein. Für dieses wie alle anderen Produkte des Herstellers gilt:

Es werden nur Tiere aus eigener Zucht geschlachtet und verarbeitet. Artgerechte Haltung versteht sich von selbst – egal ob Rinder oder Schweine. Die neue Spezialität der Hausmacher Leberwurst im Glas stammt von Schweinen, deren Futter Lavendelöl beigegeben wurde. Das führt zu dem besonderen Aroma dieser Spezialität. Alle Produkte enthalten natürliche Gewürze und keine Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

**Agrar Genossenschaft Ranzig e.G., Siedlung 2
15848 Tauche/Ranzig, Telefon 033675/6050
info@agr-ar-ranzig.de**



Erdnussöl. Das Öl wird direkt aus dem Samen der Erdnuss (kalt) gepresst, das heißt eine Temperatur von 40 Grad wird nicht überschritten. Aromatisch variiert das Produkt zwischen leichter bis deutlicher Erdnussnote; auch Spuren von Fruchtigkeit sind erkennbar. Das vitaminreiche Öl besteht zu knapp 44 Prozent aus mehrfach und zu rund 37 Prozent aus einfach ungesättigten Fettsäuren. Es verfügt über eine hohe Hitzestabilität und eignet sich deshalb vor allem fürs Grillen, Braten oder Frittieren. Durch Rösten des Rohstoffs vor dem Pressvorgang entsteht die nussige Note des Öls; das macht auch Marinaden und Salate schmackhaft.

**Kanow-Mühle Sagritz, Kanow-Mühle 1
15938 Golßen, Telefon 035452/507
info@kanow-muehle.de**



Bio-Apfel-Rhabarbersaft. Der vegane, naturtrübe 100% Direktsaft ist ein erfrischendes Sommergetränk. Er wird in handwerklicher Produktion direkt gepresst. Der Bio-Rhabarber stammt vom Bioland-Hof Zielke aus Vierlinden in der direkten Nachbarschaft der Mosterei. Er sorgt für die besondere Farbe und die leicht-säuerliche, entspannende Note. Gemischt mit süßem Bio-Apfelsaft aus der Region Werder/Havel entsteht eine vielseitige, fruchtige Kombination. Der Hersteller MostManufaktur Havelland firmierte bis Oktober 2019 unter dem Markennamen Mosterei Ketzür.

**MostManufaktur Havelland, Unter den Linden 11
14778 Beetzseeheide, Telefon 033836/669797
post@most-manufaktur.de**



GANS Gin. Die Spirituose wird in der hofeigenen Brennerei der Gans Feinbrand Manufaktur aus Groß Pankow/Klein Gottschow (Prignitz) destilliert. Die Kombination regionaler Zutaten wie Haferstroh, Apfelbeeren, Akazienblüten, Klee und Gänseblümchen verleiht dem Getränk gemeinsam mit dem Wacholder eine frisch-fruchtige und blumige Aromatik. Der Gin hat einen Alkoholgehalt von 46,0 % vol. und besteht aus insgesamt zwölf „Botanicals“ (Pflanzengruppen).

Zwei weitere Varianten befinden sich im Sortiment der Brennerei: die Liköre GANS Sloe Gin (mit Kirschen, Pflaumen und Schlehe) sowie GANS Eierkör.

**GANS Feinbrand Manufaktur GmbH, Dorfstraße 12
16928 Groß Pankow, Telefon 033983/999799
info@gans-manufaktur.com**

Schwach bei Obst + Gemüse

Selbstersorgungsgrad mit Agrarprodukten in Deutschland 2019

Kartoffeln	138 %
Käse	121 %
Schweinefleisch	120 %
Milch	112 %
Rind-/Kalbfleisch	97 %
Geflügelfleisch	95 %
Gemüse	36 %
Obst	22 %

Quelle: Handelsblatt (01.07.2020)

SCHLACHTKAPAZITÄTEN IN BRANDENBURG

Schaffung und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten

Das Thema regionale und krisenfeste Lieferkette bei Fleisch- und Wurstwaren – Motto: „Vom Hof auf den Teller“ – hat im Zuge der Corona-Pandemie die Diskussion im Land Brandenburg nachhaltig befeuert. Dabei steht die Kernfrage im Raum, welche Kapazitäten bei Nutztieraufzucht und -schlachtung vorzuhalten sind, um die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln in der Hauptstadtregion aus eigener Kraft zu erhöhen oder gar sicherzustellen.

Auf der **Nachfrageseite** ist noch nicht ausgemacht, was die Verbraucher in Sachen Wurst und Fleisch wirklich wollen. Folgende Fragen stehen im Raum: Sind es die skandalösen Auswirkungen um das milliarden schwere „System Tönnies“ oder die massenhaften **Tiertransporte** quer durch die Republik, die zunehmend kritisch betrachtet werden? Oder steht doch der Zusammenhang zwischen **Billigfleisch**, den verbesserungswürdigen Haltungsbedingungen für Nutztiere und den schwierigen Erlösbedingungen für Landwirte und mittelständische Verarbeitungsbetriebe im Mittelpunkt der aktuellen Neuorientierung?

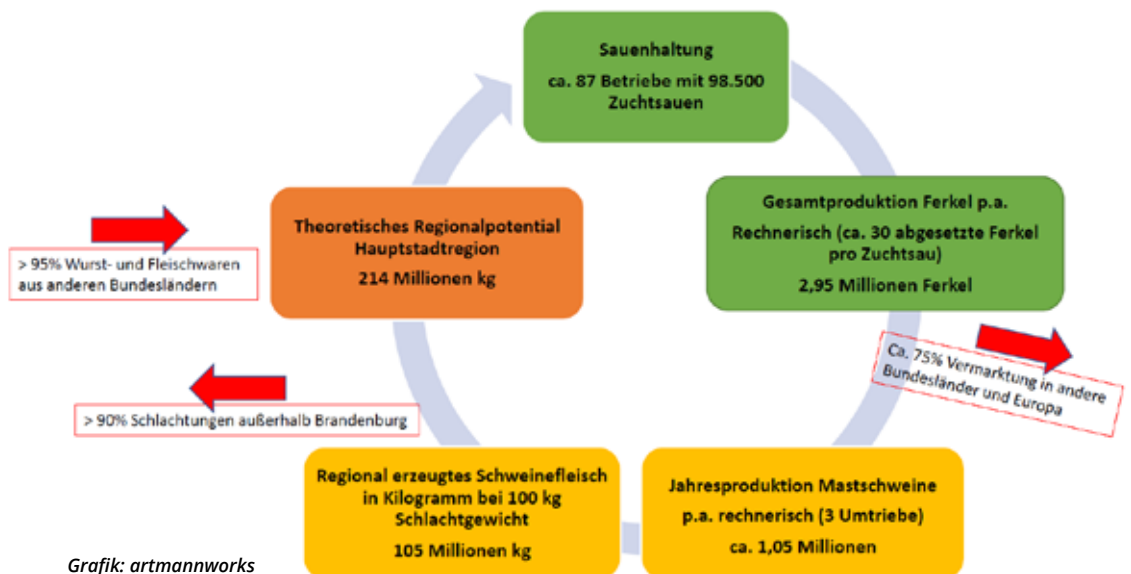
Abgesehen von diesen Fragen steht ein Problem im Raum, das die Branche nicht erst seit heute beschäftigt, nämlich die **unzureichenden Schlachtkapazitäten** für Rind und Schwein in der Hauptstadtregion. „In Brandenburg ist in den vergangenen 30 Jahren einiges verloren gegangen,“ sagt pro agro-Geschäftsführer Kai Rückewold und fügt hinzu: „Der Auf- und Ausbau regionaler Verarbeitungsstrukturen ist dringend nötig“. Die Fakten (siehe Grafik):

Von den rund drei Millionen in Brandenburg geborenen Ferkeln wurden 2019 nur knapp eine Million bis zum Schlachtgewicht in Brandenburg gemästet. Offen ist die Frage, was mit den **brandenburgischen Mastschweinen** passiert, wo sie geschlachtet und verarbeitet werden und wo sie am Ende auf dem Tisch landen. Laut Pressemitteilung des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz vom 2. Juli, gibt es landesweit 138 behördlich nach EU-Richtlinien zugelassene Schlachthöfe (siehe auch <https://apps2.bvl.bund.de/bltu/>).

Über die Kapazitäten sagt diese Zahl allerdings nichts aus.

Der letzte, nach internationalem Food Standard (IFS) zertifizierte, große Schlachtbetrieb in Brandenburg wird von der niederländischen **Vion-Gruppe in Perleberg** betrieben. Rund eine Million Tiere werden dort jährlich geschlachtet, zerlegt und vermarktet. Allerdings bezieht das Unternehmen nach eigenen Angaben fast 75 Prozent der Schlachttiere aus Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein. Mit weitem Abstand folgen die Kapazitäten der QS-zertifizierten **Emil Färber-Gruppe aus Neuruppin**. Dort werden ca. 15.000 Schlachttiere jährlich geschlachtet.

Bei den aktuell verbleibenden 136 Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben dürften die **Kapazitäten deutlich niedriger** ausfallen. Von den insgesamt 47 Betrieben mit mehr als 20 Beschäftigten haben 38 zwischen 20 und 99 Mitarbeiter, sechs zwischen 100 und 249 Mitarbeiter und drei Betriebe über 250 Mitarbeiter. In diese Zahlen gehen vermutlich Schlachtung und/oder Verarbeitung gemeinsam ein.



Grafik: artmannworks

Die **Agrargenossenschaft Ranzig** zählt mit rund 3.000 Schlacht-Schweinen pro Jahr zu den größten selbstvermarktenden Betrieben in Brandenburg.

Fortsetzung nächste Seite

So überrascht es nicht, dass von rund einer Million Brandenburger Mastschweinen ein sehr hoher Anteil nicht in Berlin/Brandenburg, sondern über die Landesgrenzen hinaus transportiert und geschlachtet wird. Vier große Unternehmen stellen rund 65 Prozent aller Schlachtungen von Schweinen in Deutschland.

Ein Leitmotiv für die Schaffung regionaler Lieferketten in Brandenburg könnte beispielsweise die Förderung der Vielfalt von **Weideschlachtung** bis zum Ausbau der **Hofschlachtung** sein. Zusätzlich müssten marktfähige Strukturen geschaffen werden, um die Bedürfnisse von **Lebensmitteleinzelhandel und Gemeinschaftsverpflegung** besser abzudecken. Dabei geht es nicht nur darum, hochgradig qualifizierte und zertifizierte Qualitäts- und Sicherheitsstandards zu erfüllen, sondern auch verlässliche Kapazitäten mit professioneller Verarbeitungs- und Lieferlogistik nachzuweisen. Mit dem Innovationspreis des Landes ausgezeichnet, ist es in den letzten drei Jahren der Eberswalder Gruppe in diesem Zusammenhang beispielhaft gelungen ein **Regionalfleischprogramm bei der REWE Ost** zu etablieren (siehe auch Newsletter 03/2020).

Wieviel Fleisch isst die Hauptstadtregion?

Die rund sechs Millionen Einwohner in Berlin und Brandenburg repräsentieren einen der größten Stadt-Land-Ballungsräume Europas. Im Jahr 2019 wurden allein in Berlin zusätzlich rund 34 Millionen Übernachtungen von touristischen Gästen und täglich über 400.000 Tagesbesucher gezählt.

Auf der Basis des statistischen Durchschnittsverzehrs eines Bundesbürgers werden in der Hauptstadtregion jährlich folgende Mengen konsumiert (eigene Schätzung):

Schweinefleisch	ca. 220 Millionen kg
Rind und Kalbfleisch	ca. 87 Millionen kg
Geflügel	ca. 138 Millionen kg

Der Verband pro agro hat zur Bewertung einer Regionalfleisch-Strategie einige Experten aus Brandenburg befragt. Die Unternehmen bilden ein breites Spektrum ab – von der kleinen Landfleischerei über den erfolgreichen Bio-Direktvermarkter bis zum industriellen Mittelstand. Hier die Statements:



Mathias Bothe, Obermeister der Fleischerinnung Potsdam. „Die aktuelle Diskussion zu mehr regionalen Schlachthöfen kommt ein wenig zu spät. Über Jahrzehnte hat die EU-Politik dafür gesorgt, dass kleine Einheiten aufgeben mussten. Immer mehr Auflagen, immer höhere Kosten für Technologie. Das hat die großen Strukturen klar bevorteilt. Und nun auf einmal stellt man diese Konzentration in Frage und wundert sich über das ganze System inklusive Werksverträge. Aus meiner Sicht brauchen wir im Land Brandenburg mit regionalen Schlachthöfen nicht anzufangen, wenn sich in Brüssel nichts bewegt. Dort befindet sich der Hebel, regionale Strukturen wieder zu fördern. Aber eigentlich wird sich am System nichts ändern. Was das Land Brandenburg wirklich tun kann, ist, die letzten Nischen zu beschützen, bevor sie auch den „Großen“ zum Opfer fallen. In meinem Betrieb setze ich in Zukunft eindeutig auf Naturerzeugnisse. Handwerkliche, sehr gute Produkte in Verbindung mit Produktreinheit, Tierwohl und natürlich direkten Partnern aus Brandenburg mit einer besonderen Fleischqualität.“

Fleischermeister Mathias Bothe leitet einen eigenen Fleischhandwerksbetrieb. Als Obermeister repräsentiert er zwölf Innungsbetriebe im Raum Potsdam. Von den Mitgliedsbetrieben schlachten nur noch zwei Betriebe selbst.



Ulrich Benedix, Geschäftsführer der AgroSaarmund eG. „Wir befürworten in hohem Maße alle Aktivitäten, regionale Schlachtkapazitäten auf- und auszubauen, um die wachsende Nachfrage nach regionalen Wurst- und Fleischprodukten glaubwürdig bedienen zu können. Unsere Landfleischerei schlachtet selber nicht und ist somit von Partnern abhängig, die unsere Tiere geschlachtet anliefern. Wir müssen uns auf ausreichende regionale Kapazitäten verlassen können. Damit geht ein Wunsch an die Landespolitik einher: Wenn wir Regionalität wollen, dann muss die Bereitstellung vernünftiger Fördermittel und die Unterstützung von Planungsverfahren viel mehr Gewicht bekommen. Wenn jeder Klagen einreichen kann, können wir uns Gedanken von regionaler Unabhängigkeit gegenüber großen Schlachtkonzernen schenken. Wollen wir in Brandenburg unser gutes Image in der Bevölkerung nutzen, dann brauchen wir mehr landespolitischen Rückenwind.“

Ulrich Benedix leitet operativ die Landfleischerei AgroSaarmund, wo jährlich 1.500 Schweine und 120 Rinder aus klassischer Haltung verarbeitet werden. Auf 1.700 ha Grün- und Weideland werden ganzjährig Weiderinder gehalten. Für die vier Landfleischerei-Filialen und den Partyservice stellen acht Mitarbeiter Wurst- und Fleischspezialitäten her.

Fortsetzung nächste Seite



Henrik Staar, Mitinhaber von Gut Hirschaue. „Die Diskussion um einen Ausbau regionaler Schlachtkapazitäten muss forciert werden, denn es ist eine der wichtigsten Forderungen, regionale Wertschöpfungsketten lebendig zu erhalten. Wir haben unseren Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb von Beginn an auf Unabhängigkeit von externen Schlachtbetrieben angelegt. Nur im Bereich der Rinderschlachtungen müssen wir auf die Strukturen regionaler Partner zurückgreifen. Die Politik im Land Brandenburg wäre gut beraten, das Thema ganzheitlich anzufassen: Die Thematik Fachnachwuchs ist genauso bedeutend wie das richtige Förderszenario. Wenn wir Menschen in der Region nicht für Arbeitsplätze im Fleischhandwerk begeistern können, hilft der ganze Ausbau von Kapazitäten nichts. Und dann wird es absehbar keine Regionalität mehr geben, und das wäre ja paradox bei all den Diskussionen. Also keine Bullerbü-Diskussionen, sondern handfest die regionalen Strukturen in die Hand nehmen. Wir auf dem Gut Hirschaue sehen Wachstumspotenziale, die Kombination biologisch und regional ist ein echtes Pfund beim Verbraucher.“

Gut Hirschaue wird von den Brüdern Michael und Henrik Staar geleitet. Der Biolandbetrieb schlachtet und verarbeitet jährlich rund 750 Stück Dam- und Rotwild (Gehegehaltung), 250 Schweine und 100 Schafe. Verarbeitet, aber nicht geschlachtet werden 100 Rinder und 500 Stück Wild aus freier Wildbahn. Das Unternehmen ist zusätzlich Lohnschlachtungs-Partner kleinerer, regionaler Landwirtschaftsbetriebe.



Ludolf von Maltzan, Geschäftsführer der Ökodorf Brodowin GmbH & Co. Vertriebs KG. „Regionale Schlachthöfe haben für uns eine zentrale Bedeutung, damit wir die Tiere nicht auf lange Reisen schicken müssen. Wenn hier nicht deutlich von der Politik unterstützt wird, wird es zum weiteren Aussterben von regionalem Handwerk, regionalen Rezepturen und Wissen kommen. Das gilt für Schlachtkapazitäten ebenso wie für die Verarbeitung. Mit einer gezielten Unterstützung des Landes können Strukturen gerettet werden, technisch überalterte Betriebe modernisiert und neuen Initiativen auf die Beine geholfen werden. Gerade weil wir selbst nicht schlachten, sind verlässliche Strukturen in der Region unverzichtbar. Daher sind wir glücklich, noch drei gut ausgebildete Mitarbeiter in dem Bereich und regionale Partner wie Eberswalder Wurst, Gut Kerkow und Landfleischerei Künkel zu haben.“

Im Demeter-Betrieb von Ökodorf Brodowin werden jährlich rund 150 Kühe sowie 250 Ziegen und Lämmer zu Wurst- und Fleischwaren verarbeitet. Zusätzlich vermarktet Brodowin knapp 2.500 Hähne und Hühner.



Frank Groß, Vorstandsvorsitzender der Agrargenossenschaft Ranzig eG. „Wir schlachten selbst rund 3.000 Schweine im Jahr bei uns und haben über unsere Landfleischereien eine direkte, regionale Verankerung und Vermarktung. Natürlich wäre der Ausbau regionaler Schlachtkapazitäten wünschenswert, allein mir fehlt der Glaube. Über Jahrzehnte hat die Politik den Konzentrationsprozess in der Schlachtindustrie, wie bei Tönnies, zugelassen. Da wirkt die Diskussion im Moment sehr scheinheilig. Am Ende hat Tönnies doch nur die bestehenden Rahmenbedingungen unternehmerisch genutzt. Ob das Land Brandenburg die Kraft hat, andere Rahmenbedingungen zu schaffen, sehe ich sehr skeptisch. Dazu müsste man tief in die Beziehungskette Handel-Verbraucher und Land- und Ernährungswirtschaft eingreifen. Für uns geht es in den kommenden Jahren eher darum, unsere positive Entwicklung zu sichern und mit dem Trend zur Regionalität vielleicht ein wenig zuzulegen. Unsere Schlachtkapazitäten sind allerdings ausgereizt.“

In der Landfleischerei Ranzig sind zwölf Fleischer beschäftigt. Mit sechs Verkaufsfilialen, mobilen Verkaufswagen und einem Partyservice ist man ganz nah am regionalen Kunden. Der Betrieb bewirtschaftet 1.800 Hektar; in der Tierproduktion setzt der Betrieb auf Milchwirtschaft, Sauenhaltung und Schweinemast.



Klaus Voigt, Geschäftsführer Vion Perleberg GmbH. „Mehr regionale Schlachtkapazitäten – das kann Sinn machen in einem Gesamtkonzept, das nach einem Kosten- und Nutzenprinzip entwickelt wird. Nur politischer Wille und Meinungs-emotionen helfen nicht, vielmehr helfen realistische, einfache und umsetzbare Sonderförderungsprogramme. Dazu müssen mehr Verarbeitungsbetriebe nach Brandenburg kommen und regionale Vermarktungskonzepte vorhanden sein. Insgesamt sehen wir uns als Branche einem medialen Druck ausgesetzt, der von Politik und Gesellschaft undifferenziert aufgenommen wird. Unsere Zukunft wird sicher eher schwieriger.“

Mit 600 Beschäftigten ist Vion Perleberg die größte Einheit im Land. Knapp 1,2 Millionen Schweine werden dort jährlich geschlachtet. Für das regionale Engagement haben Klaus Voigt und der Betrieb zahlreiche Auszeichnungen erhalten.

Wegen der nicht absehbaren Entwicklung des Corona-Geschehens haben die aufgeführten Termine nur vorläufigen Charakter. Bitte informieren Sie sich ggf. unter den genannten Kontaktadressen rechtzeitig selbst.

26.08.2020

Workshop für Hofladen-Betreiber in Kremmen

Die Veranstaltung richtet sich speziell an Unternehmen, die einen eigenen Hofladen betreiben und weiterentwickeln möchten. Sabine Gauditz und Hans Schmidt von Arte Perfectum, einer Agentur für visuelles Marketing, halten einen Impulsvortrag zum Thema „Der erste Eindruck zählt – Inszenieren statt dekorieren“. Das Referat wird optisch unterlegt mit zahlreichen Beispielen aus dem gesamten Bundesgebiet. Darüber hinaus berichten Branchenunternehmen aus Brandenburg über Konzepte und praktische Erfahrungen. Weitere Informationen: [Kristin Mäurer, maeurer@proagro.de](mailto:maeurer@proagro.de)

05.09.2020

17. Sanddornerte-Fest in Petzow

Am ersten Septemberwochenende wird im Sanddorn-Garten in Petzow die Brandenburger Sanddornerte eröffnet. Es präsentieren sich Erzeuger und Anbieter der Region auf dem Genießer- und Handwerkermarkt. Weitere Attraktionen sind die Besichtigung der Gläsernen Schauproduktion, die Sanddorn-Erlebnis-Wandertour und die Fahrten auf die Sanddornfelder, die Führungen durch die Weinproduktion, Einblicke in die Likörküche und Verkostung von Sanddornprodukten. Weitere Informationen: [Sandra Hentschel, hentschel@proagro.de](mailto:hentschel@proagro.de)

05.09.-04.10.2020

Tag der Deutschen Einheit in Potsdam

Im Jubiläumsjahr 2020 richtet Brandenburg – das aktuelle Vorsitzland im Bundesrat – die Feiern zum Tag der Deutschen Einheit aus. Traditionell präsentieren sich aus diesem Anlass die Bundesländer und die Verfassungsorgane in der Hauptstadt des Gastgeberlandes – so auch in diesem Jahr, wenngleich auf ganz andere Art. So wird Potsdam, bedingt durch die Corona-Pandemie, Schauplatz der „Einheits-Expo 30 Jahre – 30 Tage – 30 x Deutschland“. Vom 5. September bis zum 4. Oktober lassen sich die Landeshauptstadt erlaufen und Deutschland erfahren. In 30 Installationen und Ausstellungsflächen stellen sich 30 Tage lang die Bundesländer, die Verfassungsorgane und die Stadt Potsdam vor. Die Landespräsentation Brandenburgs findet auf dem Alten Markt vor dem Brandenburger Landtag unter dem Motto „Auf zu neuen Ufern“ statt. Der Verband pro agro wird sich an der geplanten Ausstellung beteiligen. Weitere Informationen: [Kristin Mäurer, maeurer@proagro.de](mailto:maeurer@proagro.de)

13.09.2020

Heideseer Herbstpartie

Restaurants, Höfe und Fischereibetriebe bieten einen Blick hinter die Kulissen des Landlebens: Landwirtschaft zum Anfassen, organisiert von engagierten Betrieben der Region. Besucher wie Gastgeber schätzen die direkte Begegnung im ländlichen Heideseer, wo regionale Spezialitäten heranwachsen, verarbeitet und in Landgasthöfen sowie zahlreichen Hofläden und -cafés angeboten werden. Unter dem Motto „Entdecken-Erleben-Genießen“ soll das Verständnis für moderne Landwirtschaft geweckt werden. Weitere Informationen: [Kräuter- und Naturhof Heideseer, kraeuterundnaturhof@gmail.com](mailto:kraeuterundnaturhof@gmail.com)

22.09.2020

10. Tag der Ernährungswirtschaft

Die Clusterkonferenz widmet sich dem Thema „Ernährungsverantwortung. Nachhaltigkeit. Transformation“. Die Veranstaltung bietet interessante Inputs, Expertenpanels und Praxisbeispiele. Gemeinsam werden projektorientierte Ansätze und Lösungen entwickelt. Ein weiteres Programm-Highlight ist die Prämierung der Gewinner des Innovationspreises Ernährungswirtschaft Brandenburg. Weitere Informationen: [Dr. Detmar Leitow, Cluster Ernährungswirtschaft Brandenburg, detmar.leitow@wfbf.de](mailto:detmar.leitow@wfbf.de)

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



07-08/2020