



## Presseinformation

15. Januar 2016

### **pro agro Marketingpreis 2016** **Preisträger - Ernährungswirtschaft**

#### **1. Platz – Klosterfelder Senfmühle**

##### **„So schmeckt Glück! - “ – Relaunch des Produktdesigns**

Dass Schärfe ein viel breiteres Geschmacksspektrum hat, als vorschnell angenommen, hat die Klosterfelder Senfmühle in den letzten 15 Jahren bereits beweisen können. Die Variationen sind regional begehrt. Dass man Geschmack nun endlich auch ausstrahlen kann, zeigt das Unternehmen mit dem neuen Design. Neben denen, die bereits die Qualität des Senfes zu schätzen gelernt haben, stehen die Türen nun vermehrt denen offen, die sich bewusst und gesund ernähren wollen, sowie der jungen Generation, der die Vorzüge des Produkts bisher verwehrt geblieben sind.

Der Relaunch von Produktdesign und Kommunikationsstrategie des Unternehmens, auch im Zusammenhang mit einer seit 15 Jahren fortlaufenden Weiterentwicklung des Unternehmens, überzeugte die Jury auf ganzer Linie.

**Klosterfelder Senfmühle, Geschäftsführer: Monika Trautmann, Reinhard Fell,**

**Zerpenschleuser Straße 34, 16348 Wandlitz, OT Klosterfelde**

Tel.: 0333396/ 574, kontakt@klosterfelder-senfmuehle.de, www.klosterfelder-senfmuehle.de

#### **2. Platz – DithmarscherGeflügel GmbH & Co. KG**

##### **„Gänsepfanne, tiefgefroren, offenfertig gewürzt“**

In der stabilen Aluschale befindet sich eine halbe Gans mit einem Gewicht von 1600 Gramm. Sie ist in eine Brusthälfte mit Flügel und einen Keulenteil zerlegt. Die halbe Gans ist bereits mit einem speziellen Gewürz versehen, das nur natürliche Zutaten enthält. Neben Salz und Pfeffer enthält das Gewürz auch Zwiebeln und Kräuter. In den Kräutern befindet sich u.a. Beifuß. Das gefrorene Produkt ist für zwei bis drei Personen gedacht. Die Schlachtung, Zerlegung und Verpackung erfolgt in der Schlachtereierie in Seddiner See in Brandenburg.

Die Kriterien Innovationsgrad, Vermarktungsfähigkeit, äußere Darstellung und Regionalität wurden durch die Jury im Vergleich besonders hoch eingeschätzt und führte so zur zweiten Platzierung.

**Dithmarscher Geflügel GmbH & Co. KG,**

**Geschäftsführer. Karl-Heinz Heller,**

**Am Fuchsbau 24, 1454 Seddiner See, OT Neuseddin**

Tel.: 033205/ 2678-0, kontakt@dithmarscher-gefluegel.de,  
www.dithmarscher-gefluegel.de

#### **3. Platz – Mineralquellen Bad Liebenwerda GmbH**

##### **„Bad Liebenwerda Apfel Direktsaftschorle“**

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

Gartenstraße 1-3  
14621 Paaren-Glien  
Telefon: 033230/20 77 0  
Fax: 033230/2077 69  
Mail: [kontakt@proagro.de](mailto:kontakt@proagro.de)  
Internet: [www.proagro.de](http://www.proagro.de)

Geschäftsführer:  
Kai Rückewold

Pressekontakt:

Fachbereichsleiterin Ernährungs-  
wirtschaft und Direktvermarktung:  
Kristin Mäurer  
Telefon: 033230/2077-33  
Mobil: 0170-1881967

Die neue naturtrübe Bad Liebenwerda Apfel Direktsaftschorle ist ein ganz besonderes, regionales Genusserlebnis: das Mineralwasser aus dem Hause der Mineralquellen Bad Liebenwerda und 60% Saftanteil, aus Äpfeln der Lausitzer Ernte. Diese Zusammensetzung macht die Schorle zu einer natürlichen und hochwertigen Erfrischung für die ganze Familie.

Die Jury zeigte sich sehr überzeugt vom Gesamtkonzept, insbesondere die Aspekte Regionalität, das Marketingkonzept und die Vermarktungsfähigkeit.

**Mineralquellen Bad Liebenwerda GmbH; Geschäftsführer: Christian Schindel, Dr. Manfred Ziegler**

**Am Brunnenpark 1-4, 04924 Bad Liebenwerda**

Tel.: 035341/ 98-0, blw-info@mineralquellen.de, www.mineralquellen.de

**EDEKA Regionalpreis:**

In der Kategorie Ernährungswirtschaft wurde auch in diesem Jahr der **EDEKA-Regionalpreis** ausgelobt.

Von den acht Bewerbern gehen als Gewinner hervor:

**Klosterfelder Senfmühle Monika Trautmann & Reinhard Fell GbR und Christine Berger GmbH & Co. KG.**

Beide erhalten eine exklusive Erstvermarktung ihres Produktes über die EDEKA-Handelsgesellschaft.