



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

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230-2077-0
Telefax: 033230-2077-69

Ansprechpartner:
Kai Rückewold;
Geschäftsführer
Tel. 033230-2077-20

Pressemitteilung

30. Oktober 2016

Sehen, wo es herkommt, Genuss von neben-an!

Schönwalde-Glien – Über 9.500 Besucher feierten gemeinsam mit gut 40 Brandenburger Genusshandwerkern das 20. Brandenburger Schlachtfest.

Nach einem Tag schönsten Herbstsonnenscheins schloss am Sonntag das 20. Brandenburger Schlachtfest seine Pforten. Über 9.500 Besucher fanden dieses Wochenende den Weg nach Paaren.

Seit Jahren ist das Brandenburger Schlachtfest auch Premierenwochenende für den neuen Landurlaubskatalog. Für pro agro, Herausgeber des Kataloges, eine naheliegende Verbindung, geht es doch darum, die ausstellenden Produzenten als Teil und quasi als Botschafter ihrer Region auch aus touristischer Sicht zu präsentieren.

Der Geschäftsführer des veranstaltenden Verbandes pro agro, Kai Rückewold, erläuterte weiter:

„Ziel einer Veranstaltung wie des Brandenburger Schlachtfestes ist es, den Gästen, also den Verbrauchern, das Gesicht hinter dem Produkt zu zeigen und somit zur Steigerung der Wertschätzung regionaler Produkte aus handwerklicher Herstellung beizutragen. Hier stehen in der Regel die Chefs und Chefinnen am Verkaufsstand und verkaufen nicht einfach nur ein Produkt sondern das Ergebnis ihres Schaffens und können jede Frage unserer Gäste zum Produkt beantworten und darüber hinaus auch für die touristischen Annehmlichkeiten in der Umgebung des eigenen Betriebes werben. In unserem Land gibt es eine Vielzahl hoch motivierter, innovativer und fleißiger Genusshandwerker – wie ich sie nennen möchte – die unsere Wertschätzung einfach verdient haben und bei denen einem nach dem ersten Probieren auch klar wird warum.“

Die traditionellen Elemente des Schlachtfestes wie das pro-agro-Kochstudio und das Gläserne Wurststudio, in der die Fleischerfachschule für Berlin und Brandenburg die zeitgenössische Produktion von Wurstwaren präsentierte, wurden wieder sehr gut besucht und angenommen. Sehr regen Zuspruchs erfreute sich das zum 20. Jubiläum des Schlachtfestes erstmals gezeigte Schlachten im Stile einer traditionellen Hausschlachtung (betrieben von der Fleischerei Neumann aus Ba-

Kristin Mäurer;
Fachbereichsleiterin Agrar- und Ernährungswirtschaft

ruth/Mark OT Petkus), die sich – vielleicht ein wenig überraschend - in Brandenburg nach wie vor anhaltender Beliebtheit erfreut.

Genusswettbewerbe

Auch in der diesjährigen Runde des Boulettenwettbewerbs (Sonntag) „Amateure gegen Profi“ siegten die Profis siegten ein Wettbewerbsbeitrag der Meister der Zunft. Diesmal „Andis Hausboulette“ der Fleischerei Neumann aus Petkus. So steht es im 3. Jahr des Wettbewerbs 3:0 für die Profis!

Eine kleine Überraschung gab es allerdings beim am Samstag durchgeführten Knackerwettbewerb des Fleischerverbandes Berlin-Brandenburg. Auch hier wurde nach Verkostung durch das Schlachtfestpublikum ein Sieger gefunden. Der angehende Nachwuchs, die Auszubildenden der Fleischerfachschule für Berlin und Brandenburg entschieden mit ihrem Wettbewerbsbeitrag, der „Brandenburg-Berliner Fachschulknacker“ das Rennen für sich. Auf dem zweiten Platz „Neumanns Landknacker“ der Fleischerei Neumann aus Petkus. Platz Drei ging an „Bothes Kümmelknacker“ von der Fleischerei Bothe aus Geltow.

Dank des schönen Wetters konnte auch der Standort des Schlachtfestes, der „MAFZ- Erlebnispark Paaren“ seine Trümpfe voll ausspielen und bot mit dem offenen Training der Ostseequadrille, diversen Kinderspielplätzen und dem Arche-Haustierpark gute Möglichkeiten sich nach dem Schlemmen ein wenig die Beine zu vertreten. Veranstalter wie auch Aussteller zeigen sich hoch zufrieden und freuen sich auf die Neuauflage im Jahre 2017.

Der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Martin Stock zeigte sich erfreut darüber, daß : „.... die Präsentationen unseres Verbandes auf dem Schlachtfest vom Publikum mittlerweile als fester Bestandteil wahrgenommen werden. Wenn es um die Vermittlung von Wissen rund um unser Handwerk und das Ergebnis unserer Arbeit geht, funktioniert das natürlich am besten mit den Meistern ihres Faches.“

Erstmals wurden auf dem Brandenburger Schlachtfest die Meisterbriefe verliehen. Vier Jungmeister bekamen am Sonntag auf der Hauptbühne des Brandenburger Schlachtfestes in der Brandenburghalle ihre Meisterbriefe überreicht. Mit einem öffentlich abgehaltenen Jungmeistertreffen gewährten die Fleischer einen kleinen Einblick in eine Tradition ihres ehrenwerten Handwerks.

In der Fortführung des Wettstreits der Profis gegen die Amateure um die schmackhafteste Boulette, steht es seit diesem Jahr 2:0. In einer Blindverkostung unter ca. 350 Schlachtfestbesuchern setzte sich auch in diesem Jahr ein Produkt der Meister durch. Sieger des Wettbewerbs wurde die Fleischerei Baehr aus Herzberg/Femerswalde im Elbe Elster-Land

Im Knackerwettbewerb der Profis überzeugte das Angebot der Fleischerei Krüger aus Lehnin/Wollin im Havelland und trug den Titel 2015 davon.

Der Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin – pro agro e.V. unterstützt seit Jahren die Entwicklung im ländlichen Raum. Ziel von Veranstaltungen wie z.B. dem Schlachtfest ist es, den Brandenburgern und Berlinern die Heimatregion kulinarisch und touristisch nahe zu bringen, ein Bewusstsein für diese Region entstehen zu lassen und somit auch die Basis für kleinere und mittlere Produzenten und Touristikanbieter im ländlichen Raum zu schaffen.