



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

Presseinformation

20. Januar 2017

pro agro-Marketingpreis 2017 Preisträger – Ernährungswirtschaft

Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 – 20 77 0
Fax: 033230 – 20 77 69
E-Mail: kontakt@proagro.de
Internet: www.proagro.de

Geschäftsführer:
Kai Rückewold

1. Platz – WeinWobar vom Großräscher See Großräscher Wein

Großräscher Wein ist ein neues regionales Produkt, welches die Gäste „mit allen Sinnen genießen“ können. In Verbindung mit einer Weinbergführung direkt mit dem Winzer und einer Weinprobe am Großräscher See entstehen zu jeder Jahreszeit Genusserelebnisse mit besonderen Emotionen. Um der gelebten und vernetzten Regionalität ein Gesicht zu geben, wurde eine Wort-Bild-Marke entwickelt. Ausgehend von dieser Wort-Bild-Marke mit dem Konterfei des Winzers „WeinWobar vom Großräscher See“ wurde ein Marketingkonzept entwickelt und auf alle Bereiche des Betriebszweiges Weinerzeugung angewendet: für die neuen Flaschen-Etiketten und Visitenkarten, für Plakate und Fahnen. Die Webseite wurde für mobile Endgeräte optimiert, über den QR-Code auf den Flaschen finden die Kunden schnell das Kontaktformular für individuelle Anfragen und Wünsche.

Pressekontakt:

Fachbereichsleiterin
Agrar- und Ernährungswirtschaft
Kristin Mäurer
Telefon: 033230 – 20 77 33
Mobil: 0170 – 18 81 967

**WeinWobar vom Großräscher See / Landwirtschaftsbetrieb
Lindenfeld GbR, Seestraße 100 D, 01983 Großräschen**

Geschäftsführer: Dr. Andreas Wobar, Dr. Cornelia Wobar

0151 / 11622315, info@weinbauwobar.de, www.weinbauwobar.de

2. Platz – Gläserne Molkerei GmbH Bio-Heumilch (3,8 % und 1,5 % Fett)

Bio-Heumilch ist etwas Besonderes – das beginnt bei der Fütterung und Haltung der Kühe und führt bis zur Verpackung. Bio-Heumilch steht für Natürlichkeit, Tierwohl, Umweltbewusstsein und Traditionalität. Die Heumilch entsteht durch die traditionelle und natürlichste Form der Milcherzeugung. Sie stammt von zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit besonders ausgeprägter Weidehaltung, die überwiegend Gras und Kräuter an ihre Kühe verfüttern. Die Heumilch wird traditionell hergestellt und nicht homogenisiert. Durch die sehr schonende Verarbeitung bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten. Die Verpackung spiegelt mit ihrer grünen Farbe die Weidehaltung der Kühe wider und sticht im Milchregal heraus. Deutschlandweit genießt die Bio-Heumilch ein Alleinstellungsmerkmal, auch durch die Auszeichnung mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“.

Gläserne Molkerei GmbH

Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe

Geschäftsführer: Klaus Frericks, Peter Knopp, Marco Schmidt

033760 / 2077-0, info@glaeserne-molkerei.de, www.glaeserne-molkerei.de

3. Platz - Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG

Verschiedene Eintöpfe mit Wurst

Da der Trend immer mehr in Richtung „Regionalität, Verantwortungsbewusstes Kaufen, Single-Haushalte, Gesunde Ernährung“ geht und die Leute immer weniger Zeit haben, um zu kochen, aber trotzdem nicht auf Gerichte verzichten wollen, die sie aus ihrer Kindheit kennen, hat die Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG Eintöpfe in verschiedenen Sorten in Single-Haushaltsgröße mit separater, verpackter Wurst (Knacker oder Bockwurst) hergestellt. Durch die Trennung bleiben die charakteristischen Noten beider Produkte erhalten. Die Konsumenten erwartet Spitzenqualität.

Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG

Am Klinkenberg 1, 15938 Golßen

Geschäftsführer: Rainer Kempkes

030 / 435582-0, info@mago-wurst.de, www.mago-wurst.de

EDEKA Regionalpreis:

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

Von den neun Bewerbern mit zehn Produkten gehen als Gewinner hervor:

Art-Attack GmbH / Pritzwalker Heidelbeeren und **DREISTERN Konserven GmbH & Co. KG.**

Beide Unternehmen erhalten eine exklusive Erstvermarktung der eingereichten Produkte über die EDEKA-Handelsgesellschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.proagro.de/presse

20. Januar 2017

pro agro-Marketingpreis 2017 Preisträger – Direktvermarktung

1. Platz – Verein zur Förderung Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien und regionaler Infrastrukturen e.V.

Brandenburger Bierstraße

Die Brandenburger Bierstraße wurde anlässlich des 500. Jubiläums des Deutschen Reinheitsgebotes im Rahmen des 3. Brandenburger Brauereitreffens in Potsdam eröffnet. Sie verbindet 13 Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien (Stand Oktober 2016). Der Untertitel „Erfahren Sie Genuss!“ fordert die Gäste zu einer Rad-Tour durch Brandenburger Landschaften auf und bittet zur Einkehr in die liebevoll gestalteten Biergärten und Gasthäuser der Brauereien. Der zur Bierstraße gehörende „Reisepass“ führt alle Brauereien auf und sammelt die Stempel. Schafft man es innerhalb eines Jahres (Start 1. Stempelintrag) alle 13 Stempel zu sammeln, bekommt man vom letzten Wirt ein „Bierstraßen-Glas“ mit Füllung geschenkt.

Verein zur Förderung Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien und regionaler Infrastrukturen e.V.

c / o Braumanufaktur Forsthaus Templin

Templiner Straße 102, 14473 Potsdam

Geschäftsführer: Uwe Oppitz

033209 / 217979, info@brandenburger-kleinbrauereien.de,
www.brandenburger-kleinbrauereien.de

2. Platz – Seifenmanufaktur Gabi Sußdorf

Seife, Land & Leute. Geschichte(n) zum Waschen ...

Mit einer Auswahl an Produkten zeigt Gabi Sußdorf aus Tremisdorf, was Brandenburger Pflanzenölseifen mit preußischer Seidenraupenzucht, mit Fontane, Hermann Hesse, vom Aussterben bedrohten Kühen oder Fliederbüschen zu tun haben. Bei der Entwicklung ihrer Naturseifen sind Gabi Sußdorf die Menschen und Geschichten besonders wichtig. Diese setzt sie mit ihren Produkten ins Bild. So entstehen individuelle Kreationen, die neben der „Gebrauchseigenschaft als Seife“ mehr zu bieten haben – sie können Geschichten erzählen ...

Seifenmanufaktur Gabi Sußdorf

**Alte Schule Tremisdorf, Tremsdorfer Dorfstraße 22, 14558 Nuthetal
OT Tremisdorf**

Geschäftsführerin: Gabi Sußdorf

033205 / 268583, www.GabiS-Seifenmanufaktur.de, info@GabiS-Seifenmanufaktur.de

3. Platz – Bobalis Agrargesellschaft mbH
Buffalove – Brandenburger Büffel-Burger

Ok, das Konzept „Burger“ ist nicht neu. Nur bestes Büffel-Fleisch aus der Region zu verwenden dafür schon. In Kombination mit hofeigenem Büffel-Mozzarella, ausgefeilten Saucen und hochwertigen Zutaten ist der Büffel-Burger ein absolutes Muss für Burgerfans und Foodies. Saftig gebratenes Tierwohl – der Büffel-Burger ist das saftige Beispiel für die Vereinbarkeit von würdevoller Haltung und wertvoller Nutzung von Tieren. Für Bobalis zählen alle Kälbchen gleich viel. Daher werden ALLE! neugeborenen Tiere aufgezogen und erst im Alter von 2-3 Jahren fachgerecht geschlachtet und verarbeitet. Die langsame Aufzucht sorgt für eine hervorragende Fleischqualität und ein gutes Gewissen bei den Verbrauchern.

Bobalis Agrargesellschaft mbH
Hauptstraße 30, 14913 Jüterbog
03372 / 432988, info@bobalis.de, www.bobalis.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.proagro.de/presse

20. Januar 2017

pro agro-Marketingpreis 2017 Preisträger – Land- und Naturtourismus

1. Platz – Landkreis Elbe-Elster

Luther Pass - eine Spurensuche in 3 Ländern

Das über 3 Ländergrenzen, 4 Landkreise und 8 Städte hinweg entwickelte touristische Vermarktungsprodukt ist eine thematische und auf Nachhaltigkeit abzielende Kampagne in Form einer einzigartigen Reiseempfehlung. Stempel sammeln und gleichzeitig eine Region kennenlernen. Das touristische Produkt wird durch regionale Produkte aufgewertet, die sich thematisch in Geschmack und Zutaten dieser Zeit verpflichten und in einheitlichem Labeling auftreten. Der Luther Pass besitzt seine Einmaligkeit in der Beteiligung von Städten über die Grenzen Brandenburgs hinaus. Jede Stadt gibt den Pass und alle dazugehörigen Infos aus und wirbt somit auch für die touristischen und regionalen Angebote der anderen Regionen.

Landkreis Elbe-Elster

Ludwig-Jahn-Straße 2, 04916 Herzberg (Elster)

Landrat: Christian Heinrich-Jaschinski

03535 / 4-60, info@lkee.de, www.lkee.de

2. Platz – Resort Mark Brandenburg / Seetor Invest Betriebsgesellschaft Neuruppin Hotel GmbH

Die „Kochschule am Ruppiner See“

Die Programmkurzform der Kochschule am Ruppiner See lautet: Jeden Tag eine Erlebnistour zu einem Regionalerzeuger. Gegessen wird das, was vorher selbst gesammelt, geangelt, gebacken oder geerntet wurde. Tourguide für diese außergewöhnliche Exkursion ist Matthias Kleber, Küchenchef des Resort Mark Brandenburg und Teamchef der Deutschen Nationalmannschaft der Köche. Erdverbunden und ehrlich lautet die Küchenphilosophie des Resort. Die Gäste schlafen drei Nächte im Resort, haben alle Mahlzeiten dabei, erleben drei saisonal angepasste Kochkurse mit den Produkten, die sie zuvor beim Besuch der Partner mitgenommen haben und haben jede Menge Spaß beim Essen.

Resort Mark Brandenburg / Seetor Invest Betriebsgesellschaft Neuruppin Hotel GmbH

An der Seepromenade 20, 16816 Neuruppin

Geschäftsführer: Joachim Riederle

03391 / 40350, info@resort-mark-brandenburg.de, www.resort-mark-brandenburg.de

3. Platz - Genesis GmbH / Hotel & Brauhaus „Alte Ölmühle“ Wittenberge

Gesamtkonzept „Alte Ölmühle“ Wittenberge

In den denkmalgeschützten Gebäuden der „Alten Ölmühle“ in Wittenberge verbindet sich anspruchsvolle Erlebnisgastronomie und Hotellerie mit dem Charme der ehemaligen Ölfabrik. Ein Teil der alten Gebäude ist bereits ausgebaut. Dazu gehört das Restaurant Brauhaus „Alte Ölmühle“ mit Schaubrauerei, der Festsaal in den alten Speichergebäuden, der Saugturm oder Uferturm, heute Strand-Café & Bar, das Hotel im ehemaligen Laborgebäude der Fabrikantenvilla, der Indoor-Kletterturm und der Indoor-Tauchturm in den ehemaligen Öltanks der Ölfabrik. Das Bauvorhaben des Gesamtprojektes ist noch nicht abgeschlossen.

Genesis GmbH / Hotel & Brauhaus „Alte Ölmühle“ Wittenberge

Bad Wilsnacker Straße 52, 19322 Wittenberge

Geschäftsführer: Jan Lange

03877 / 56799410, info@oelmuehle-wittenberge.de, www.oelmuehle-wittenberge.de

In diesem Jahr hat sich die Jury entschieden einen Sonderpreis *Landwirtschaft zum Anfassen* zu vergeben. Preisträger ist **Gut Neu Sacro / Bauern AG Neißetal**. Die Kombination von ländlichem Tourismus, Landwirtschaft und Direktvermarktung wird auf dem Gut Neu Sacro vorbildlich dargestellt und der Besuch so zu einem besonderen Erlebnis.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.proagro.de/presse