



Presseinformation

Sperrfrist bis 19.01.2018 / 16 Uhr

19. Januar 2018

pro agro-Marketingpreis 2018 Preisträger – Ernährungswirtschaft

1. Preis **Brauerei Fürstlich Drehna GmbH**

Mate-Craft-Bier seit Juli 2017

Im Mate-Craft-Bier vereint sich der frisch-herbe Hopfencharakter mit dem belebend-würzigen Mate-Aroma zu einem einzigartigen Geschmack – eine leicht fruchtige Note rundet den erfrischend-anregenden Biergenuss ab. Ein frischer und würziger Duft steigt einem gleich beim Einschenken in die Nase. Der Geschmack ist leicht fruchtig und der etwas herbe Hopfengeschmack sorgt für einen perfekten Biergenuss. Kulinarische Tipps: Das Mate-Craft-Bier passt sehr gut zu sommerlichen Speisen. Sehr empfehlenswert ist es zu einer Scholle Finkenwerder Art oder gegrilltem Hühnchen mit fruchtigen Salaten.

Brauerei Fürstlich Drehna GmbH
Lindenplatz 10, 15926 Luckau
035324-30330
info@brauerei-fuerstlich-drehna.de
www.brauerei-fuerstlich-drehna.de

2. Preis **Süßmost & Weinkellerei Hohenseefeld GmbH**

Brandenburger Apfel CIDRE – fruchtig mild

Der Brandenburger Apfel CIDRE von der Süßmost und Weinkellerei Hohenseefeld ist zu 100% aus Brandenburger Rohstoffen hergestellt. Die Äpfel für dieses fruchtig frische Getränk kommen von Bio-Bauern aus der Region und werden in Hohenseefeld zu Apfelsaft verarbeitet. Nachdem nun der passende Apfelsaft mit dem gewünschten Geschmack entstanden ist, wird dieser ohne Zugabe von Zucker oder Wasser zu Cidre vergoren. Nach circa einer Woche ist ein Alkoholwert von 2,5% Vol. erreicht. Der Cidre sticht aus der Masse an Weinschorlen und gemischten Getränken heraus, denn hier wird ein natürliches Produkt mit nur einer Zutat angeboten, das gut und gern eine alternative zu Bier oder Wein darstellen kann.

Süßmost & Weinkellerei Hohenseefeld GmbH
Luckenwalder Straße 5a, 14913 Niederer Fläming OT Hohenseefeld
033744-70600
info@werder-frucht.com
www.werder-frucht.com

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

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

Pressekontakt:

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

3. Preis **Christine Berger GmbH & Co. KG**

Verfeinertes Rapsöl mit Sanddorn – feinstes Speiseöl

Das Familienunternehmen Christine Berger entwickelte gemeinsam mit der Ölmühle Rädigke ein natürliches Salatöl, welches 5% reines Sanddorn-Fruchtfleisch-Öl enthält. Die Fettsäurekompositionen dieses Öles sind erstaunlich. Das Sanddorn-Fruchtfleisch-Öl enthält einen hohen Prozentsatz an Palmin Palmitoleinsäure. Deshalb spielt dieses Öl in der traditionellen Medizin Asiens seit vielen Jahrhunderten eine ganz zentrale Rolle. Frau Berger und die Ölmühle Rädigke entwickelten mit der Kombination aus 5% Sanddorn-Fruchtfleisch-Öl und 95% Rapsöl eine gelungene Rezeptur, um die Vorzüge des Sanddorn-Öles als ausgewogenes Salatöl auch für den häuslichen Gebrauch verwenden und einfach nutzen zu können. Ein fruchtig-interessantes und außergewöhnliches Geschmackserlebnis erwartet den Verbraucher. Ein veganes Salatöl, geschmacklich ausgewogen, voller Vitaminen und natürlicher Inhaltsstoffe, verfeinert jedes Gericht und passt zu allen Salatvariationen, sogar Obstsalate werden zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

Christine Berger GmbH & Co. KG
Fercher Straße 60, 14542 Werder OT Petzow
03327-46910
info@sandokan.de
www.sanddorn-christine-berger.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de
www.proagro.de/presse

pro agro-Marketingpreis 2018 Preisträger – Direktvermarktung

1. Preis **Georg's Kultur Imkerei**

Das Bienenwachstuch

Innovative und nachhaltige Verpackungsmaterialien sind für das 21. Jahrhundert unerlässlich. Das Bienenwachstuch von Georg's Kulturimkerei bietet durch seine Verformbarkeit eine vielseitige Nutzung und das in den unterschiedlichsten Bereichen des Lebens. So ist es vor allem eine Alternative zur Frischhaltefolie aus Plastik. Das Tuch ermöglicht eine schonende Lagerung der unterschiedlichsten Lebensmittel, wie zum Beispiel zum Verpacken von frischem Brot oder zum Abdecken von Speisen. Es wird aus Bio-Baumwollstoff und dem Bienenwachs der Kulturimkerei hergestellt und kann über viele Jahre gebraucht werden.

Georg's Kultur Imkerei
Erich Mühsam Straße 14/15, 16816 Neuruppin
0152-56459958
georgs-kultur-imkerei@web.de

2.Preis **Spargelhof Kremmen**

"Acker Dich glücklich!" ... auf dem Spargelhof

Im Jahr 2018 erweitert der Spargelhof Kremmen sein Angebot um den Anbau von Gemüse aus dem „eigenen“ Garten. Zu Beginn des Jahres werden die am Spargelhof, neben den Blumen-Selbstpflückfeldern gelegenen Mietgärten professionell vorbereitet. Sie werden also bepflanzt und die Saat wird gelegt. Ab Anfang Mai können dann die Gärtner ihre Parzellen hegen und pflegen, jäten und gießen und dann kann fleißig geerntet werden.

Alle notwendigen Gerätschaften für die Gartenarbeit werden zur Verfügung gestellt. Eine Parzelle deckt etwa den Gemüsebedarf einer vierköpfigen Familie.

Spargelhof Kremmen
Groß-Ziethener Weg 2, 16766 Kremmen
033055-20 80
info@spargelhof-kremmen.de
www.spargelhof-kremmen.de

3. Preis Landwirtschaftlicher Betrieb Frank Trogisch

Spreewald to go – Wurst und saure Gurken im Viererträger

Der „Spreewald to go“ im praktischen Fourpack ist die kulinarische Antwort auf das Sixpack, der bekannten Abpackungseinheit für Getränkeflaschen. Im Pack befinden sich ein Glas Leber-, ein Glas Blutwurst und zwei Gläser Gewürzgurken. Four (englisch vier) steht in diesem Fall für: funktional, original, universal und regional. Und regional ist dieses Pack zu annähernd 100 Prozent. So kommt das Fleisch für die Wurst aus dem Trogischen Landwirtschaftsbetrieb und auch fast alle anderen Zutaten stammen von Spreewaldbauern.

Landwirtschaftlicher Betrieb Frank Trogisch
Dorfstraße 14, 03229 Luckaitztal OT Muckwar
035434-669388
bauer-muckwar@web.de

Der pro agro Sonderpreis – vom Feld bis auf den Teller

Auch in diesem Jahr hat sich die Jury wieder entschieden einen Sonderpreis, dieses Mal unter dem Titel „*vom Feld bis auf den Teller*“, zu vergeben. Preisträger sind die **Oderland Mühlenwerke GmbH & Co.KG**. Ausgezeichnet wird **Das Brandenburger Mehl**. Es ist zu 100 Prozent aus regionalen Rohstoffen. Beginnend bei den Bauern, über die Verarbeitung in der Mühle bis hin zum Kunden, also zum einen den Bäckereien des Landes, die daraus Backwaren herstellen oder auch den Käufern des Brandenburger Mehl im Regal des Einzelhandels. Die Schließung einer Brandenburg relevanten Wertschöpfungskette in dieser Vollständigkeit und diesen gewerblichen Dimension ist bislang einmalig im Land Brandenburg und hat die Jury veranlasst hierfür den Sonderpreis zu vergeben.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.proagro.de/presse

pro agro-Marketingpreis 2018 Preisträger – Land- und Naturtourismus

1. Preis **Gut Boltenhof**

Gutshofleben zum Erleben

Als „Rittergut 2.0“ bietet Gut Boltenhof eine besondere Auszeit an: Gutshofleben zum Erleben. Gäste, die den Weg unter dem Blätterdach der denkmalgeschützten Lindenallee zu dem versteckten Gut finden, kommen an einem lebens- und liebenswerten Ort an, der mit seiner Geschichte, seinen Tieren und der Herzlichkeit seine Gäste empfängt und glücklich machen möchte. Ausspannen und die Seele baumeln lassen, das ist es, was die Besucher hier erwartet. So können große und kleine Gäste im Liegestuhl neben Eseln entspannen, dabei zusehen wie 200 Bio-Gänse eingetrieben werden oder einfach sorglos durch den Gutspark flanieren. Kulinarisch verwöhnt wird man im Café & Restaurant GUTess mit selbstgebackenem Kuchen und herzhaften Speisen, bevor man dann abends ins gemütliche Bett der Ferienwohnung fällt und noch einen Blick auf die Milchstraße wirft.

Gut Boltenhof
Lindenallee 14, 16798 Fürstenberg/ Havel
033087-52520
info@gutboltenhof.de
www.gutboltenhof.de

2. Preis **Waldschenke Stendenitz**

„Schenk Dir Wald“ Konzept und Neugestaltung

Die Waldschenke Stendenitz liegt inmitten unberührter Natur am Zermützelsee. Ein Restaurant mit strahlenden Farben verziert, dekoriert und gestaltet. Hier gibt es kreative, aber auch bodenständige frische Küche mit immer unterschiedlichsten saisonalen Angeboten. Ein Ort zum Staunen, Genießen, Natur Erleben und Erholen, vor allem in ganz besonderen Unterkünften, den umgebauten DDR-Bauwagen.

Waldschenke Stendenitz
Stendenitz 13, 16827 Molchow
03391-775119
info@waldschenke-stendenitz.de
www.waldschenke-stendenitz.de

3. Preis Tourismusverband Seenland Oder-Spree e.V.

Flanieren in Parks und Gärten im Seenland Oder-Spree

Die „Gartenlust“ der Internationalen Gartenausstellung 2017 in Berlin Marzahn-Hellersdorf, für Parks und Gärten im Seenland Oder-Spree zu nutzen, das ist die Idee des Tourismusverbandes. Es erfolgte eine Vernetzung von Anbietern touristischer Dienstleistungen und Direktvermarktern. Zudem sind Schulungen und Sensibilisierung der Anbieter und auch der einheimischen Bevölkerung für das Thema Parks und Gärten durchgeführt worden. So können Besucher das Seenland, seine Schlösser und Gärten ausgiebig genießen und erleben.

Tourismusverband Seenland Oder-Spree e.V.

Ulmenstraße 15, 15526 Bad Saarow

033631-868100

info@seenland-os.de

www.seenland-oderspree.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de

www.proagro.de/presse