



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

## Presseinformation

22. Juni 2018

### Traditionspflege und Innovationsbereitschaft als Erfolgsgarant

**Potsdam** - Im Rahmen des Tages der Ernährungswirtschaft wurden am 19. Juni drei Unternehmen mit dem „Brandenburger Innovationspreis“ im Cluster Ernährungswirtschaft ausgezeichnet. Die Preisträger sind das pro agro-Mitglied Kunella Feinkost GmbH, Carl Pabst Samen und Saaten GmbH und Mosterei Ketzür GmbH. Das Preisgeld von 10.000 Euro geht zu gleichen Teilen an die Innovationsschmieden.

Innovationen sind wesentliche Triebfedern für die Qualität der Standorte. Marktfähige Innovationen entscheiden über Zukunftspotenziale und -chancen, über Arbeitsplätze, Attraktivität und Wohlstand einer Region. Folgende Produkte und Unternehmen waren für die Innovationspreisjury preiswürdig:

#### **flixGrün oder nachhaltige Bio-Anzucht-Sets der Carl Pabst Samen und Saaten**

Die Innovation ist die Verpackung: Alle Produkte beruhen auf einer nachhaltigen Verpackung für Anzucht-Sets mit Sämereien. Nachhaltig, weil der Verbraucher die Produkte auf der Fensterbank nur mit der Zugabe von Wasser anzieht und nach der Ernte die komplette Verpackung im Kompost entsorgen kann: 100% Bio und 100% kompostierbar. Die Verpackung ist komplett auf FSC-Papier aufgebaut. In der Verpackung befindet sich ein Innenteil aus Papier, das bis zu vier Wochen das zugefügte Wasser in der Verpackung hält. Dieses Papier-Inlay wird mit 15 Mikroschichten verschiedener Stärkelösungen besprüht, die sich im Laufe der vier Wochen auflösen.

#### **Olga: Der Chlorella Supersaft der Mosterei Ketzür GmbH**

Olga ist ein Fruchtsaft, der pro Flasche (250 ml) die durchschnittliche empfohlene Tagesdosis Vitamin B 12 aus natürlicher Quelle enthält. Die Mosterei Ketzür GmbH produziert in ihrer eigenen Manufaktur aus Obst, welches in Brandenburg wächst, einen direkt gepressten und naturtrüben Fruchtsaft. Dieser wird mit Chlorella Algen versetzt, die einen natürlicherweise sehr hohen Gehalt an Vitamin B12 aufweisen. Die Chlorella Algen stammen von einer Algenfarm im nördlichen Sachsen-Anhalt. Dadurch werden Transportwege kurz gehalten und durch den direkten Kontakt zu den Produzenten eine sehr hohe Qualität

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

Geschäftsführer:  
Kai Rückewold

Pressekontakt:

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

gewährleistet werden. Fruchtsaft in Kombination mit Chlorella-Algen ist eine internationale Neuheit.

### **Der Brotaufstrich aus Leinöl der Kunella Feinkost**

Bei dem Brotaufstrich aus Leinöl handelt es sich um leinöhlhaltige Feststoffe, die aus dem frischen Speiseleinöl herausgefiltert werden. Die Konsistenz ist zart cremig bis leicht feinkörnig. Der Brotaufstrich enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren, ist ballaststoffreich, kochsalzarm und hat einen hohen Proteingehalt. Weiterhin ist der Brotaufstrich vegan, laktosefrei und allergenfrei. Diese Eigenschaften machen den Brotaufstrich aus Leinöl zu einer wertvollen Bereicherung auf dem Speisezettel. Der Brotaufstrich aus Leinöl kann pur verwendet werden oder nach geschmacklichen Vorlieben durch Zucker, Zimt, Honig, Salz, Ahornsirup oder vieles mehr verfeinert werden.

Das Brandenburgische Traditionsunternehmen und pro agro-Gründungsmitglied Kunella Feinkost GmbH beweist immer wieder auf ein Neues, dass Tradition und Innovation nicht im Widerspruch zueinander stehen müssen, sondern erfolgreich gelebt werden können. Unternehmen, Geschäftsführung und Belegschaft sind tief in ihrer Heimatregion verwurzelt, kennen die Vorlieben ihrer Kunden und haben höchstes Vertrauen in die eigenen Produkte, in die hohe Qualität der verwendeten Zutaten und in das eigene handwerkliche Können.

„Dieser enormen, nicht nachlassenden Einsatz- und Innovationsbereitschaft ist es zu verdanken, dass Kunella Feinkost längst auch international agiert, mehrfach ausgezeichnet wurde und das Lothar Parnitzke, als erfolgreicher Vertreter des Wirtschaftsstandortes Cottbus ein gefragter Gesprächspartner ist. Mit dem Brandenburger Innovationspreis kommt ein weiterer, hochverdienter Preis hinzu.“ freut sich Kai Rückewold, Geschäftsführer des Verbands pro agro, der an diesem Tag auch die Laudatio auf das Unternehmen halten durfte. „pro agro war schon damals ein wichtiger Partner für den unermüdlichen, geradezu aufopferungsvollen Lothar Parnitzke und der gleichermaßen engagierten, bis heute in der Geschäftsführung tätigen Ursula Merkel. So konnten wir als Verband helfen, die Kunella-Produkte auf Messen im In- und Ausland bekannt zu machen und Kontakte zu knüpfen.“

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

<http://innovationspreis.ernaehrungswirtschaft-brandenburg.de/>  
[www.proagro.de](http://www.proagro.de)