



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

Presseinformation

22. Oktober 2019

Tradition und Moderne – Brandenburg erleben mit allen Sinnen

Schönwalde-Glien – Seit nunmehr 23 Jahren wird das größte Brandenburger Schlachtfest am letzten Oktoberwochenende gefeiert. Ausrichter sind der Agrarmarketingverband pro agro, der Landesjagdverband sowie die Fleischerinnung. Einblicke in das Fleischerhandwerk, ein Fleischsommelier, ein Apfelpapst, 40 Genusshandwerker und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm versprechen ein spannendes Wochenende.

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

Am 26. und 27. Oktober zeigt die Zunft des Fleischerhandwerks auf dem **23. Brandenburger Schlachtfest** im Havelland ihr Können. Nach dem Einmarsch des **Fanfarenzugs Potsdam** wird das Landesschlachtfest am Samstag durch den Landwirtschaftsminister des Landes Brandenburg Jörg Vogelsänger offiziell eröffnet. Nach seinen Begrüßungsworten gibt es den traditionellen **Fassbieranstich**. In diesem Jahr mit einem ganz besonderen Bier, einem **Grüngehopten**, welches aus frisch geernteten Hopfendolden am 15. September in Finsterwalde gebraut wurde.

In zwei großen Veranstaltungshallen gibt es Fleisch und Wurst von Rind, Lamm, Schwein und Wild. Sie können bei einer **traditionellen Hausschlachtung** zuschauen oder auch sehen, wie Wild mit modernen Maschinen in einer **gläsernen Produktion** zerlegt und verarbeitet wird. Im „pro agro Kochstudio“ wird gekocht, geredet und gekostet. So wird unter anderem ein junger **Brandenburger Fleischsommelier** Einblick in seine Arbeit geben und auf zwei Bühnen in den zwei Hallen gibt es jede Menge Live-Musik, Interviews und Live-Kameraübertragungen.

Der Verband pro agro stellt seinen druckfrischen Katalog **Landurlaub Brandenburg – Ferien, Freizeit und Einkaufen direkt beim Bauern** vor. Der Katalog, den Sie an diesem Wochenende erstmalig mitnehmen können, enthält einen Überblick über land- und naturtouristische Angebote Brandenburger Gastgeber. Zudem lesen Sie darin interessante Geschichten und Reportagen über heimische Unternehmen.

Sie können aber auch etwas mitbringen, nämlich Äpfel aus Ihrem eigenen Garten. Diese können Sie in einer mobilen Mosterei zu Saft

pressen lassen. Und falls Sie schon immer wissen wollten, welche Sorte Ihr Apfelbaum überhaupt trägt, dann können Sie diese auch gleich noch von einem Pomologen (Dr. Hilmar Schwärzel – der **Apfelpapst** kommt am 26. Oktober von 10.00 bis 16.00 Uhr) auf dem Fest bestimmen lassen.

Machen Sie sich schlau und erfahren Sie Wissenswertes über die Arbeit unserer fast **40 Genusshandwerker**, die sich an ihren Ständen in den beiden Hallen und draußen präsentieren. Neben Fleischern sind auch Fischer, Bäcker und Imker darunter. Es wird Wein, Sanddornlikör, Whisky und Bier aus Brandenburg geben und natürlich frischen Apfelsaft und Smoothies. Gemeinsam mit dem Verband pro agro sind der Landesjagdverband und die Fleischerinnung Ausrichter des Festes. Letztere wird, wie schon in den Jahren zuvor, **Wettbewerbe** unter den Fleischern ausrichten. Es geht am Samstag um die Wurst, vielmehr um die beste Knacker und am Sonntag um die beste Boulette. Die Jury setzt sich aus allen Besuchern zusammen, denn Sie dürfen kosten und im Anschluss bewerten.

Der **Verband pro agro** engagiert sich seit über 25 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Angeboten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus.

Diese Veranstaltung wird gefördert durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER) und das Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft des Landes Brandenburg (MLUL).

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.proagro.de