



Presseinformation

28. Januar 2022 – Sperrfrist 12 Uhr

pro agro - Marketingpreisgewinner 2022 ausgezeichnet

Potsdam – Am 28. Januar haben Landwirtschaftsminister Axel Vogel und pro agro Geschäftsführer Kai Rückewold in einem Live-Stream die Gewinner des „pro agro-Marketingpreis – natürlich Brandenburg“ 2022 in den drei Kategorien Land- und Naturtourismus, Direktvermarktung und Ernährungswirtschaft bekannt gegeben. **40 Bewerbungen aus allen Sortimentsbereichen, allen Landesteilen und jeder Unternehmensgröße hat der Verband pro agro erhalten.**

Trotz oder vielleicht auch wegen der Pandemie – die Menschen und Köpfe in den Branchen **Land- und Naturtourismus, Direktvermarktung und Ernährungswirtschaft** wurden auch im zweiten Jahr unter besonderen Bedingungen kreativer, innovativer und mutiger als sie es ohnehin schon sind.

Kai Rückewold, Geschäftsführer des Verbandes pro agro bemerkt: „Hervorragende Produkte und Vermarktungsideen haben uns erreicht - dieses Engagement wollen wir durch unseren Marketingpreis **würdigen und wertschätzen**. Wir sind davon überzeugt, dass es gerade in Zeiten wie diesen wichtig ist, positive Signale zu setzen und zu zeigen, dass **Ideenreichtum und Schaffenskraft** in der Brandenburger Unternehmerlandschaft immer eine Heimat haben. Die hohe Anzahl eingegangener Bewerbungen bestätigt und bestärkt uns darin.“

Am 1. Dezember 2021 wurden die Bewerbungen von einer elfköpfigen Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien und Wissenschaft unter Leitung des Verbandes begutachtet und bewertet und die ersten drei Preisträger aller drei Kategorien gekürt. Zusätzlich wählte EDEKA, als einer der starken Partner für die Vermarktung regionaler Produkte im Einzelhandel Brandenburg-Berlins, aus den Bewerbern der Kategorien Ernährungswirtschaft und Direktvermarktung ihren Preisträger für den EDEKA-Regionalpreis 2022.

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
Mobil: 0174 – 17 12 780

Pressekontakt:
René Lehmann
Telefon: 03 32 30 – 20 77 35
mobil: 0 15 25 – 4 27 01 01
presse@proagro.de

Fotoanfragen an:
Tim Leidecker
Telefon: 03 32 30 – 20 77 22
leidecker@proagro.de

Bei den 40 Produktbeiträgen und Vermarktungskonzepten standen die Themen **Transparenz, Nachhaltigkeit und Kooperation klar im Fokus**. In den Beiträgen ist ein klarer Bezug auf die eigene Region in der man unternehmerisch zu Hause ist erkennbar und Partnerschaften, die dabei helfen die eigene Region zu stärken. Es sind Produkt- und Vermarktungsideen entstanden mit denen Kunden und Gäste auf neuen oder anderen Wegen erreicht und begeistert werden können. Attraktive Vermarktungsideen für einen lebendigen zukunftsfähigen ländlichen Raum – Partnerschaften um Wertschöpfungsketten vom Landwirt, über die Verarbeitung bis zum Verkauf zu schliessen – neue Produkte und Konzepte für neue Konsumgewohnheiten – der Einsatz für heimische Arten und alte Sorten – leidenschaftliche Landwirte und Gastronomen... alles findet sich in diesem Jahr unter den 40 eingereichten Beiträgen.

„Das Gesamtbild des Bewerberfelds zeigt, dass Brandenburgs von klein- und mittelständischen Betrieben geprägte Ernährungswirtschaft genauso wie die vielen Landurlaub-Anbieter in der Corona-Pandemie keine Pause eingelegt haben. Sie sind weiter kreativ und innovativ unterwegs, knüpfen an aktuelle Trends in der Ernährung und im Freizeitverhalten an und erschließen sich neue Absatzmöglichkeiten. Damit reagieren die Betriebe auch auf das sich verändernde Verbraucherverhalten, mit dem mehr auf regionale und gesunde Produkte Wert gelegt wird, sowie auf die Klimaveränderungen. Auch in den zwei Jahren der Pandemie wurden neue Produkte entwickelt und andere Vertriebskonzepte und Werbestrategien ausprobiert“, lobt **Landwirtschaftsminister Axel Vogel**. „Deshalb gilt allen, die sich mit Beiträgen am Wettbewerb beteiligt haben, meine ganz besondere Anerkennung.“

Unter dem Motto „Innovative Produkte und Produktvermarktung“ wurden mit dem pro agro-Marketingpreis 2022 jeweils die ersten drei Preisträger aller Kategorien gekürt. Sie erhalten ein pro agro-Marketingpaket. Im Anschluss wurden die Gewinner des EDEKA-Regionalpreises 2022, ausgewählt aus den Kategorien Ernährungswirtschaft und Direktvermarktung, bekanntgegeben.

„EDEKA verleiht den **EDEKA-Regionalpreis** Brandenburg zum 9. Mal in Folge an Lebensmittelproduzenten aus Brandenburg. Wir wollen damit die in Brandenburg geleistete Arbeit würdigen und die Produzenten bei der Vermarktung unterstützen. Hierbei ist es ganz egal, ob es sich um ein Startup handelt, das neu in den Markt startet oder ein Unternehmen das schon etabliert ist. Mit dem EDEKA-Regionalpreis senden wir das Signal: "Ob klein oder groß, ob neu oder etabliert, wir stehen für die Vermarktung regionaler Produkte bereit!“ erklärt Hans-Ulrich Schlender, Geschäftsführer EDEKA.

Die jeweils ersten drei Plätze in den drei Kategorien des pro agro-Marketingpreises wurden im Stream vorgestellt und ausgezeichnet

Mit der **Broschüre *Neues aus Brandenburg. Ein Land voller Ideen*** werden die Produktideen und Vermarktungskonzepte aller 40 Wettbewerbsteilnehmer des pro agro-Marketingpreises 2022 dargestellt. Das Flipbook finden Interessierte auf der Internetseite des Verbands, die gedruckten Exemplare dieser kurzweiligen Entdeckungsreise durch das innovative Brandenburg werden im Jahresverlauf durch pro agro angeboten, um noch umfangreicher über die Vielfalt aller eingereichten innovativen Beiträge informieren zu können.

Der **pro agro-Marketingpreis**, den der Verband bereits seit 2000 jedes Jahr im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin verleiht, zählt zu einer der begehrtesten Trophäen in der regionalen Ernährungs- und Tourismus-Branche. Er ist zum Markenzeichen von Produktentwicklung und Gastlichkeit *made in Brandenburg* geworden, dessen Strahlkraft über die Grenzen des Landes hinausreicht. **Die zentrale Botschaft lautet: Brandenburg ist Kreativität, Innovation und Unternehmertum.**

Der **Verband pro agro** engagiert sich seit 30 Jahren für die Vernetzung und Vermarktung von Brandenburger Angeboten und Dienstleistungen aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.proagro.de/marketingpreis/

Das Flipbook der Broschüre *Neues aus Brandenburg. Ein Land voller Ideen* finden Sie unter:

<https://www.proagro.de/flipbooks/2022/proagro-marketingpreis/>

pro agro-Marketingpreis 2022

Preisträger – Ernährungswirtschaft

1. Platz Kornwerk für die regionale Biodiversität und Kranichsberger Agrargesellschaft mbH

Kornwerk und die Kranichsberger Agrargesellschaft haben die Vision, Produkte aus regionalem Anbau auf Augenhöhe mit der Landwirtschaft herzustellen. Dabei ist das Ziel, die Biodiversität und Getreidesortenvielfalt gemeinsam mit brandenburgischen Bauern und Bäuerinnen zu fördern. Der Anbau alter Getreidesorten liefert meist nicht die Erträge moderner Sorten. Dafür lassen sich diese Sorten an die sich wandelnden Klimabedingungen anpassen und ihr Anbau fördert durch eine tiefere Durchwurzelung die Humusbildung. Dabei wird der Anbau dieser Sorten unterstützt, indem den brandenburgischen Höfen eine solidarische Preisgarantie ausgesprochen wird. Somit stehen die Produkte nicht nur für eine geringere CO2-Belastung durch kurze Transportwege zum Konsumenten, sondern fördern auch eine ökologische und soziale Landwirtschaft. Die Produkte, wie etwa Haferdrinks in Mehrwegflaschen, erreichen durch die Herstellungsweise und die Verwendung der nährstoffreichen, alten Sorten eine besondere Qualität, die man schmecken kann. Zum Wohl!

Kornwerk für die regionale Biodiversität GmbH
Volkmarstr. 1 -7 c/o soulbottles, 12099 Berlin

Kranichsberger Agrargesellschaft mbH
Am Winkel 17, 15537 Grünheide

Miriam@kornwerk.com / kornwerk.com / Tel.: 0163-74 11 777

2. Platz Fischerei Wolfgang Schröder
Fischvielfalt im Supermarkt – aber bitte heimisch!

Heimischer Binnenfisch macht über Forelle hinaus nur einen sehr kleinen Teil der Fischproduktpalette im Lebensmitteleinzelhandel aus. Das möchte die Fischerei Schröder ändern und kämpft dafür, dass nun auch aus der Mode gekommene Fischarten wieder Platz in den Regalen der Supermärkte und Geschäfte finden. Unter der Dachmarke „nah&pur“ vertreibt die Fischerei seit Oktober 2021 selbst hergestellte Produkte wie die bekannte Saure Bratbrasse, Fischbuletten sowie geräuchertes Brassen- und Karpfenfilet im Lebensmitteleinzelhandel in Berlin und Brandenburg. „Wir möchten zeigen, dass es nicht immer der weitgereiste Meeresfisch sein muss, sondern auch der heimische Binnenfisch sehr schmackhaft sein kann.“ sagt Fischer Schröder. Dabei liegt das Augenmerk auf weniger bekannten und beliebten, aber dennoch reichlich in unseren Gewässern vertretenen Fischarten. Denn meist kommt es nur auf die richtige Verarbeitung an, um einen köstlichen Speisefisch aus einer Brasse oder einem Karpfen zu zaubern.

Fischerei Wolfgang Schröder
Am Gahlberg 2, 14715 Havelaue OT Strodehne
fischerei.schroeder@yahoo.de / fischerei-schroeder.eu /
Tel.: 033875-30737

3. Platz Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co.
Produktions KG
Golßeners neue pflanzliche Wurst-Alternative

Kunden werden immer anspruchsvoller und wollen verstärkt wissen was sie kaufen. Viele legen verstärkt Wert auf Regionalität, Umweltfreundlichkeit, Tierhaltung, Gesundheit und verschiedene Verpackungsgrößen. Um diese Kundenwünsche zu erfüllen, hat Golßener eine pflanzliche Produktrange entwickelt, bei der die Kunden nicht auf den Geschmack und die Konsistenz von Fleisch verzichten müssen.

Produziert wird im Spreewald, mit kurzen Transportwegen und unter Verwendung überwiegend regionaler Rohstoffe wie Erbsen und Sonnenblumenkern Proteinen, die gesünder sind, nicht von weit her importiert werden müssen und mit wertvollem Rapsöl verfeinert werden. Ein hoher Ballaststoffgehalt und die Veredelung mit leckerem Gemüse ergeben eine ehrliche vegetarische Alternative aus der Region. Der Geschmack ist an die traditionell klassischen Fleisch- und Wurstrezepturen aus dem Spreewald angelehnt. Lecker, herzhaft, saftig im Biss und fertig gegart. Jetzt pflanzliche Alternativen in Golßener-Qualität genießen.

Golßener Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. Produktions KG
Am Klinkenberg 1, 15938 Golßen
info@golssener.de / golssener.de / Tel.: 030-4355820

pro agro-Marketingpreis 2022

Preisträger – Direktvermarktung

1. Platz Kanow Mühle Spreewald Müllers Themenboxen

In der Kanow Mühle wird in der siebten Generation Öl hergestellt. Früher hauptsächlich Leinöl, mittlerweile beinahe 30 verschiedene Naturöle im historischen Pressverfahren sowie Low-Carb-Mehle in höchster Qualität. Mit den neuen saisonalen Müllers Themenboxen wird den Kunden ein Ensemble aus hochwertigen Naturprodukten und drei passenden Rezepten zum einfachen Nachkochen geboten. Die verwendeten Produkte werden entweder in der Kanow Mühle hergestellt oder haben einen regionalen Bezug. Hochwertig verpackt sind sie eine regionale Geschenkidee für jeden Anlass. Saisonal gibt es die Müller´s Kürbisbox mit Bio-Kürbiskernöl, Bio-Kürbiskernmehl, süßsauer eingelegtem Kürbis und Kürbiskernen. Im Sommer gibt es die Grill-Box mit Ölen, Gewürzen und Marinaden sowie im Winter den Müllers Adventskalender mit 24 verschiedenen Produkten. Der Vertrieb erfolgt über den hauseigenen Hofladen und den Onlineshop unter www.spreewald-versand.de.

Kanow Mühle Spreewald
Kanowmühle 1, 15938 Golßen
info@kanow-muehle.de / kanow-muehle.de / Tel.: 035452-507

2. Platz Bäckerei Exner **Die Genusskarte – exklusive Vorteile genießen und einfach bezahlen**

Die Genusskarte ist eine nicht personalisierte Prepaid-Kundenkarte. Mit dieser können die Verbraucher anonym exklusive Vorteile genießen und ganz einfach bezahlen. Die Vorteile für die Kunden sind einfaches bargeldloses Bezahlen, eine aufladbare Karte die auch als Gutschein zu verschenken ist, 3% Ersparnis bei jedem Einkauf sowie das Sammeln von Brot-Genusspunkten (10+1 Aktion) und heißen Kaffeespezialitäten Genusspunkten (12+1 Aktion). Die Bäckerei möchte mit der Genusskarte ihre Kundenbindung stärken sowie Ehrenämter unterstützen und danken. Besonders wichtig ist dem Beelitzer Unternehmen, dass die Konsumenten angehalten werden, bei einem regionalen Handwerksbäcker zu kaufen. Sie möchten damit die regionale Wirtschaft stärken, denn alle Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und viele stammen aus der Region.

Bäckerei Exner
Im Schäwe 9, 14547 Beelitz
s.heyer@baeckerei-exner.de / baeckerei-exner.de / Tel: 033204-48142

3. Platz Fleischerei Weiland
„Wilder Mönch“ Wildsalami

Der Name „Wilder Mönch“ entstand durch die verwendeten Rohstoffe Mönchspfeffer, Wildfleisch und den Produktionsstandort Doberlug-Kirchhain. Das Besondere sind die Inhaltsstoffe. Diese bestehen aus drei verschiedenen Arten Wildfleisch (Wildschwein, Reh, Hirsch), welche von regionalen Jägern, Jagdverbänden und Oberförstereien des Landkreises Elbe-Elster stammen und in deren Revieren erlegt wurden. Beigemischt wird 25% Schweinefleisch der Rasse Sachsenglück aus der Lausitz. Das verspricht kurze Transportwege, naturbelassenes Wildbrät für die Wurstherstellung und eine transparente Lieferkette. Der verwendete Mönchspfeffer wird von Roland Graeff in Zeischa produziert. Eine alte Sorte, schon vor Jahrhunderten von Mönchen zu medizinischen Zwecken angebaut, wird wieder neu angepflanzt und regional in einer Kombination mit Wild vermarktet. Dadurch entsteht eine Geschmackskombination aus herzhaftem Wildfleisch mit einer leicht hintergründigen Schärfe des verwendeten Mönchspfeffers.

Fleischerei Weiland
Leipziger Straße 37, 03253 Doberlug-Kirchhain
Matthias@Fleischerei-Weiland.de / Fleischerei-Weiland.de /
Tel.: 035322-34400

3. Platz Landwirtschaftsbetrieb Frank Trogisch
Der Grill-Mähdrescher E 512

Nach dem Dreschen der letzten Gerste im Sommer dieses Jahres fragte sich Landwirt Frank Trogisch, was er mit seinem ausgedienten Mähdrescher Typs E512 machen sollte. Er beschloss, das Fahrzeug zu einem Grill-Mähdrescher umzubauen, um die eigene Produktvermarktung anzukurbeln. Der Schachtkanal wurde verschlossen, das Schneidwerkzeug ausgebaut und an dieser Stelle einen Holzkohlegrill mit 3m Grillfläche und 1m Warmhaltefläche eingesetzt. Der erste Test erfolgte auf einem örtlichen Festival und die Gäste waren begeistert. Beim ausgewählten Grillgut kommen nur Produkte aus eigener Herstellung auf den Rost, um die erprobte Kreislaufwirtschaft des eigenen Landwirtschaftsbetriebes auf ein noch höheres Niveau zu heben. Ob fleischlich, vegetarisch oder vegan – der Grill-Mähdrescher kann alles. Die Kombination eines Grillerlebnisses mit der Vermittlung landwirtschaftlicher Kreisläufe – oder wie Frank Trogisch sagt „Landwirtschaft aus einem Guss – vom Saatkorn bis zur Grillwurst“.

Landwirtschaftsbetrieb Frank Trogisch
Dorfstr. 14, 03229 Luckaitztal OT Muckwar
bauer-muckwar@web.de / Tel.: 035434-12837

pro agro-Marketingpreis 2022

Preisträger – Land- und Naturtourismus

1. Platz Seenland Oder-Spree e. V. **Picknick im Seenland Oder-Spree**

Picknick im Seenland ist ein Angebot, mit welchem der Tourismusverband den Gästen seine Lieblingssorte zeigen und ein bleibendes Erlebnis schaffen möchte. 23 regionale Anbieter waren von der Idee begeistert und wurden Projektpartner. Gaststätten, Regionalläden, Kultureinrichtungen und Tourist-Informationen bieten Gästen liebevoll gepackte Picknick-Körbe mit regionalen Produkten an – von rustikal als Wanderproviant bis hin zum edlen Picknickkorb mit delikatem Inhalt – die an besonderen Natur- und Kulturorten genossen werden können. Jedem dieser Proviante liegt eine liebevoll gestaltete Info-Mappe bei. Diese enthält einen Lageplan mit den Picknickplatz-Geheimtipps in der näheren Umgebung sowie Inspirationen für weitere Ausflüge und Kulturhighlights. Bei der Auswahl der besonderen Picknick-Orte wurde der Fokus auf kulturell oder landschaftlich herausragende Plätze gelegt. Dazu zählen beispielhaft Herrenhäuser, Schloss- oder Burganlagen mit ihren Parks, Naturparke sowie besondere Seeufer.

Seenland Oder-Spree e. V.
Ulmenstraße 15, 15526 Bad Saarow
info@seenland-os.de / seenland-oderspree.de / Tel.: 033631-868100

2. Platz Wohnstubenrestaurant Zickengang
Ehrlich regional verarbeiten – mit Kunst, Kultur &
Herz...trotz Pandemie

Die direkte Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und die Vermarktung dieser Produkte in der Gastronomie in Verbindung mit Kunst und Handwerk sind das Ziel des Projektes. Der Hauptgedanke ist es, so viele regionale Produkte wie möglich verarbeiten und dadurch die Produzenten zu unterstützen. Dabei werden gemeinsam mit den Produzenten Rezepte entwickelt, die dann über das Restaurant in Form von Kochevents wie – Kochen im Hort, Kochen in fremden Gärten, Kochen für Familien in der Pandemie – vermarktet werden. In der Pandemie wurde täglich für das dörfliche Umfeld gekocht. Dadurch konnten die Erzeuger und auch der Zickengang weiterhin ihre Produkte vermarkten. Gleichzeitig wurde auch das dörfliche Handwerk mit in das Konzept aufgenommen: Lampen, Gestecke, Töpferwaren und Bilder konnten beim Abholen der Speisen im Restaurant erworben werden. Um die Aufmerksamkeit auf das Projekt zu lenken, wurde die Speisekarte von Koch Jens Beiler täglich neu geschrieben und künstlerisch gestaltet.

Wohnstubenrestaurant Zickengang
Brandenburger Str. 92, 14778 Golzow
daniela.beiler@yahoo.de / zickengang.de / Tel.: 033835-41367

3. Platz Gemeinde Fehrbellin
Kanuerlebnis „Rhinluch-Runde“

Kaum ein anderes Gebiet in Brandenburg ist so naturbelassen wie das Rhinluch. Nordwestlich der Hauptstadt Berlin durchziehen stille Kanäle die Moorlandschaft. Kraniche rufen an einem der größten Binnenrastplätze in Europa, den Linumer Teichen. Das kleine Kanu-Paradies liegt direkt am Wasserwanderweg von Berlin über die Havel und den Ruppiner Kanal zur Brandenburgischen Seenplatte im Norden. Einstiegspunkte sind Wustrau-Altfrisesack, Fehrbellin oder Linum. Die 35 km lange Kanu-Rundtour im Rhinluch ist ideal für zwei Tagesetappen und auch in kleineren Rundtouren von 10 km und 30 km mit dem Kanu befahrbar. Neue Ein- und Ausstiegsstellen für Wasserwanderer bieten ein besonderes Wasser- und Naturerlebnis. Camping- und Biwakplätze sorgen für eine sichere Übernachtung an Land – ideal für Familien, Gruppen und Freizeit-Paddler. Fernab vom Großstadt-Stress, Lärm und Luftverschmutzungen kann man hier unverbrauchte Luft atmen und ungeahnte Flora und Fauna in ihrer ursprünglichen Form entdecken.

Gemeinde Fehrbellin
Johann-Sebastian-Bach-Str. 6, 16833 Fehrbellin
info@gemeinde-fehbellin.de / fehbellin.de / Tel.: 033932-5950