



Presseinformation

20. Januar 2023 – Sperrfrist 14 Uhr

pro agro - Marketingpreisgewinner 2023 ausgezeichnet

Paaren Glien / Berlin - Am 20. Januar haben Landwirtschaftsminister Axel Vogel und pro agro Geschäftsführer Kai Rückewold auf der Bühne der Brandenburghalle im Rahmen der Internationalen Grünen Woche die Gewinner des „pro agro-Marketingpreis 2023 – natürlich Brandenburg“ in den drei Kategorien Land- und Naturtourismus, Direktvermarktung und Ernährungswirtschaft bekannt gegeben. 36 Bewerbungen aus allen Sortimentsbereichen, allen Landesteilen und jeder Unternehmensgröße hat der Verband pro agro erhalten.

Nach zweijähriger Pause konnten am ersten Messesfreitag der Internationalen Grünen Woche die Gewinner des pro agro-Marketingpreises wieder in gewohnter Atmosphäre auf der Bühne der Brandenburghalle ausgezeichnet werden.

Am 1. Dezember 2022 wurden die Bewerbungen von einer Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien und Wissenschaft unter Leitung des Verbandes pro agro begutachtet, bewertet und die ersten drei Preisträger aller 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 2023.

**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

„Besonders hervorzuheben ist in diesem Jahr, daß die Brandenburger Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die Direktvermarkter und die Anbieter des Landtourismus trotz aller zusätzlichen Hürden, die aus den aktuellen Krisen resultieren, fest an Brandenburg als Wirtschaftsstandort glauben und immer wieder neue Wege beschreiten, in den Fokus der Verbraucher zu gelangen.“ betont der **Geschäftsführer** des Verbandes pro agro **Kai Rückewold** „Wichtig bleibt anzumerken, daß es für den Erhalt der Brandenburger Unternehmen aus den von uns betreuten Branchen, neben dem Verbraucherinteresse, auch stärkere Unterstützung und Rückendeckung aus der Politik und eine noch engere, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Handel geben muß“ merkt Kai Rückewold weiter an.

„Grünkohlbrötchen und Wild-Soljanka, pfannenfertiger Spargel und Brandenburger Premiumfleisch – dass Brandenburger Betriebe und Unternehmen hochwertige, regionale Lebensmittel anbieten, ist in der Mark und darüber hinaus bekannt. Dennoch braucht es – besonders in der gegenwärtigen Situation, die geprägt ist von der Coronapandemie sowie der Inflation – stets neue und kreative Ideen, um Verbraucherinnen und Verbrauchern leckere Produkte heimischer Anbieter schmackhaft zu machen. Die diesjährigen Preisträger des pro agro-Marketingpreis überzeugen mit ihrer Philosophie, dem Nachhaltigkeitsgedanken sowie mit Innovationen. Mit neuen Produkten, Rezepturen und Angeboten sorgen sie für Aufmerksamkeit. Dabei sind die ausgezeichneten Unternehmen so vielfältig, wie die Brandenburger Ernährungsbranche insgesamt. Ich gratuliere den diesjährigen Preisträgern und freue mich auf neue Ideen aus einer der kreativsten Branchen Brandenburgs.“ lobt **Landwirtschaftsminister Axel Vogel**. „

Neben der Auszeichnung der ersten drei Preisträger der jeweiligen Kategorien wurden auch der Gewinner des EDEKA-Regionalpreises 2023, ausgewählt aus den Kategorien Ernährungswirtschaft und Direktvermarktung, ausgezeichnet.

Die Produktideen und Vermarktungskonzepte aller Wettbewerbsteilnehmer des pro agro-Marketingpreises 2023 werden in der **Broschüre Neues aus Brandenburg. Ein Land voller Ideen** vorgestellt. Die Broschüre gibt es nach der Preisverleihung vor Ort am pro agro-Stand sowie an der Schauvitrine zum Wettbewerb in der Brandenburghalle und als Flipbook auf den Seiten des Verbandes pro agro.

Eine Auflistung der Gewinner und entsprechende Erläuterungen weiter unten in dieser Presseinformation.

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. **Die zentrale Botschaft lautet: Brandenburg ist Kreativität, Innovation und Unternehmertum.**

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

Weitere Informationen zum Marketingpreis 2023 und den Wettbewerben der Vorjahre 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/2023/proagro-marketingpreis/>



**Sperrfrist, Freitag 20. Januar 2023,
14 Uhr**

Preisträger - pro agro-Marketingpreis 2023

Direktvermarktung

1. Preis Regionales Premiumfleisch aus Brandenburg

Meat Bringer hat es sich zur Aufgabe gemacht Premium-Fleisch in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit Bauern & Fleischern aus der direkten Nachbarschaft zu produzieren. Der Kundschaft soll dies zu bezahlbaren Preisen zugänglich gemacht und ihnen die Möglichkeit gegeben werden, Verantwortung für die eigene Region zu übernehmen. „Esst weniger Fleisch, dafür bessere Qualität aus der direkten Nachbarschaft“ – ist der neue Grundsatz von Meat Bringer. Der Leitgedanke ist es Fleisch nachhaltig zu produzieren und allen Partnern eine faire Bezahlung mit gesichertem Absatz zu bieten. Arbeitsplätze bleiben erhalten und die ländlichen Strukturen werden gestärkt. Kurze Wertschöpfungsketten und Transportwege reduzieren die CO2-Bilanz und führen zu mehr Nachhaltigkeit in der Produktion. Das Tierwohl steht bei der Erzeugung an erster Stelle. Das zeigt sich in der Top- Qualität der Endprodukte. Die Meat Bringer GmbH stellt mit ihrem Konzept die sozialen, ökologischen und ökonomischen Vorteile der regionalen Landwirtschaft in den Vordergrund. Zudem gibt sie den Kunden einen Zugang zu qualitativ hochwertigen Produkten aus der direkten Nähe.

Meat Bringer GmbH
Jahnstr. 26 – 28,
15745 Wildau
Geschäftsführer:
Olaf Mahr
kontakt@meat-bringer.de
meat-bringer.de

2. Preis Rankenpatenschaften – grünehopftes Jahrgangsbier

Für die besondere Kundenbindung rief das Finsterwalder Brauhaus die Rankenpatenschaft ins Leben. Kunden und Gäste übernehmen hierfür die Patenschaft über eine Hopfenranke, die entweder im brauhauseigenen Hopfengarten oder im privaten Garten gepflegt wird. Ziel ist hierbei, das weitere Zusammenwachsen der Menschen vor Ort mit ihrer Region und ihren Produkten zu befördern und das Bild des Finsterwalder Brauhauses als regional verwurzeltes Unternehmen zu schärfen. Die Patenschaft dauerte von Mai bis September und mündete in der gemeinschaftlichen Hopfenernte und dem Einbrauen der frischen Dolden zum „Grünehopften Jahrgangsbier“. Es wird im Gegensatz zu normalem Bier hier also nicht mit getrocknetem, sondern eben mit frischem, grünem Hopfen gebraut. Neben der besonderen Bindung durch die Rankenpaten bewirkten Kommunikation und Mund-zu-Mund-Propaganda zur Rankenpatenschaft eine spürbar gestiegene Aufmerksamkeit und Nachfrage. Das Grünehopfte Jahrgangsbier ist exklusiv im Finsterwalder Brauhaus erhältlich. Das Projekt und die Kommunikation sorgen auf sensible Weise für die Verbreitung von Wissen in Sachen regionaler Braukunst und für ein gut besuchtes Gasthaus.

Finsterwalder Brauhaus GmbH
Sonnewalder Str. 13,
03238 Finsterwalde
Geschäftsführer:
Uwe Oppitz
info@finsterwalder-brauhaus.de
finsterwalder-brauhaus.de

3. Preis Vom Teller ins Brot – wechselnde Saisonbrote

Vom Teller ins Brot: Suppengrün, Grünkohl, Knacker – Lebensmittel, die sonst auf Brandenburger Tellern landen, finden bei der Bäckerei Dorn den Weg ins Brot und werden neu interpretiert. Mit den wechselnden Saisonbroten soll das Brot und das traditionelle Bäckerhandwerk wieder mehr in den Fokus gerückt werden. Tradition trifft auf Innovation! Im Frühjahr startete Bäckermeister Dorn mit einer würzigen „Bärlauch-Kruste“. Auch das Brandenburger Lieblingsgemüse, der Spargel, findet in Kombination mit Dill den Weg in eines der Saisonbrote. Der Herbst ist Kohlzeit in Brandenburg. Grünkohl-Knacker oder ein Brot mit Rotkohl und Walnüssen haben sich inzwischen zu Brot-Lieblingen entwickelt. In dem „Herbstkrusti“ ist ein ganzes Portfolio an Gemüse vereint: Porree, Sellerie, Möhren im Brot, statt auf dem Teller. In Kooperation mit dem Fläminger Genussland entstand eine würzige „Hanfkruste“. Für die vielen Brotkreationen werden verstärkt ursprüngliche Getreidesorten u.a. Dinkel, Emmer und Waldstaudenroggen verwendet. Bei allen Rohstoffen ist die Bäckerei bestrebt regionale Anbieter zu finden. Die Bäckerei Dorn setzt auf „Vorbestellen statt Wegwerfen“. Die Kunden bestellen ihre Brote vor, so kann besser geplant und es muss weniger

Bäckerei Dorn
Torgauer Straße 14,
04924 Wahrenbrück
Geschäftsführer:
Stefan Dorn
dorn-wahrenbrueck@t-online.de
Facebook: Bäckerei Dorn Wahrenbrück
reegional.de/item/
backerei-dorn-wahrenbruck/

Ernährungswirtschaft

1. Preis Pfannenspargel – einfacher kann Spargelgenuss nicht sein

Die Märkischen Höfe suchten Anfang 2022 nach Ideen den Beelitzer Spargel trendiger und verbraucherfreundlicher anzubieten. Dem Verbraucher sollte Spargel auch einmal anders erlebbar gemacht werden und gerne in einer haltbareren Form. Hierbei kam ihnen die Idee des Pfannenspargels. Das perfekte Spargelgericht, wenn es mal schnell gehen muss oder einfach mal anders sein darf. Durch die schonende Garung im eigenen Saft ist dieser noch intensiver im Geschmack! Beliebig variierbar und dadurch noch vielseitiger in der Küche einsetzbar. Kunden haben die Möglichkeit, ganz bequem und in kurzer Zeit ein hochwertiges Pfannengericht zuzubereiten. Durch das Sous-Vide Verfahren bleiben die Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten, sodass der unter Vakuum gegarte Spargel besonders aromatisch bleibt! Zusammen mit seinen Brüdern, dem Sous-Vide Spargel und dem Spargel Duett, möchten die Märkischen Höfe und Ihre Landwirte den Spargel, allen Kunden anbieten, die das Königsgemüse „Made in Beelitz“ schnell und lecker mögen.

Märkische Höfe Beelitz GmbH
Waldstraße 1,
14947 Nuthe-Urstromtal
Geschäftsführer:
Jonathan Birkemeyer
info@spargel.farm
spargel.farm

2. Preis Frische Bio-Weidemilch aus kuhgebundener Kälberaufzucht

Die Luisenhof Milchmanufaktur ist eine Bio- Molkerei in Velten/Havelland und verarbeitet Bio-Milch von Kuh, Ziege und Schaf – nachhaltig und regional. Ein Teil der Bio-Milch kommt von dem eigenen Betrieb, dem Luisenhof in Wiebendorf/Elbe. Die Milch, die für die Frische Bio-Weidemilch sowie Frische Fettarme Bio-Weidemilch verwendet wird, stammt von Höfen mit kuhgebundener Kälberaufzucht. Diese Art der Kälberaufzucht fördert das Tierwohl in besonderem Maße. Denn die Kälbchen bleiben für mindestens drei Monate mit ihren Müttern oder Ammen zusammen. Das heißt, sie können nicht nur deren Milch trinken, sondern sie lernen auch direkt das natürliche Verhalten einer Kuh in der Herde kennen. So wachsen gesunde und vitale Kälber heran, die positiv zum Herdenverhalten beitragen. Glückliche Kühe und glückliche Kälber.

Luisenhof Milchmanufaktur GmbH
Parkallee 1,
16727 Velten
Geschäftsführer:
Dr. Kirsten Böhmman, Hubert Böhmman,
Hans Reimers
info@milchmanufaktur.berlin
luisenhof-milchmanufaktur.de

3. Preis Wildgulasch & Soljanka mit Wildanteil jetzt auch im Handel

und gleichzeitig auch

Preisträger EDEKA Regionalpreis

Wild & Taste produziert Wildspezialitäten aus regionalem Wild. Dazu arbeitet Ralf Oehme mit ca. 40-50 Jägern aus der Region zusammen. Sein Verarbeitungsbetrieb ist EU- und IFS-zertifiziert. Ziel ist es, Wild aus den Wäldern Brandenburgs überregional zu vermarkten und regional Arbeitsplätze zu schaffen. Natürliche Lebensmittel werden ohne Hinzusetzen von Konservierungsstoffen zu haltbaren Produkten im Glas verarbeitet. Diese Wildgerichte dienen dem Endverbraucher als schnelle, gesunde Mahlzeit und gelten bei regionalen Kunden bereits als Hochgenuss. Da es bisher kaum Wildspezialitäten im Lebensmitteleinzelhandel gibt, trägt das Unternehmen dazu bei, sich gesund aus der Region heraus ernähren zu können. Neben dem eigenen Hofladen sollen die Produkte nun mehr über den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet werden. Weitere Gerichte, wie Königsberger Wildklöße oder Wild-Bratwurst, sind bereits in der Umsetzung. Das Unternehmen ist stetig auf der Suche nach neuen kulinarischen Wildkreationen.

Wild & Taste GmbH
Neudessauer Straße 12,
14715 Milower Land OT Milow
Geschäftsführer:
Ralf Oehme
info@wildandtaste.de
wildandtaste.de

Land- und Naturtourismus

1. Preis Elbe-Elster Heimathäppchen

Kochen und essen sind Freudenquellen – ganz besonders, wenn Gerichte mit regionalen und saisonalen Zutaten liebevoll zubereitet sind. Für frischen Wind in der regionalen Kochszene sorgen dabei die beliebten Heimathäppchen, indem sie Produzenten und Gasthöfe aus Elbe-Elster zu Partnern machen. Erzeuger, die vor Ort hergestellte und mit dem Regionalsiegel Elbe-Elster zertifizierte Lebensmittel produzieren, werden von der Landkreisverwaltung mit lokalen Gastronomen bekannt gemacht. Daraus entsteht ein köstliches Rezept, in welchem das gesiegelte Produkt eine wichtige Grundzutat der Kreation darstellt. Das freut nicht nur die heimischen Restaurantgäste, sondern auch Genießer und Heimatfreunde, die gern zu Hause kochen. Denn die Rezepte der Heimathäppchen landen dank öffentlichkeitswirksamer Kampagnen direkt bei den Menschen, die kultivierte lokale Speisen mit den dafür vorgesehenen Zutaten aus der Region gern nachkochen und dieses ggf. bei einem Besuch des Häppchenentwickler- Restaurants mit dem Original vergleichen.

Landkreis Elbe-Elster, Büro Landrat,
Marketingkoordinatorin,
Ludwig-Jahn-Straße 2,
04916 Herzberg/Elster
Landrat:
Christian Heinrich-Jaschinski
landrat@lkee.de
lkee.de

2. Preis Spätaufstehertouren

Ganz nach dem Motto „Der frühe Vogel kann mich mal“ wurden vom Tourismusverband 33 Spätaufstehertouren entwickelt, welche Großstadtmüde auch am Nachmittag noch raus ins Seenland Oder-Spree locken. Auf den Halbtagestouren kann Entspannung und Aufregendes gleichermaßen erlebt werden. Egal ob zu Fuß, auf dem Rad, im Kanu oder per SUP, das Element Wasser ist stets dabei. Typisch Seenland! Alle Tourstarts sind aus Berlin bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die 18 Wanderungen, elf Radrouten und vier Touren auf dem Wasser wurden für junge Berliner als auch Einheimische konzipiert, die auf kleine Abenteuer und Bewegung in der Natur stehen und regionale Köstlichkeiten lieben. Jede Tour enthält eine detaillierte Routenbeschreibung, eine umweltfreundliche An- und Abreiseinformation sowie Tipps zu besonderen Einkehrmöglichkeiten entlang der Strecke. Die Spätaufstehertouren leisten einen wichtigen Beitrag zur Vernetzung und Sichtbarmachung der regionalen Anbieter und Produzenten entlang der Routen. Die Touren sind digital auf der Website spaetaufstehertouren.de und auf Komoot zu finden. Das handliche Booklet kann kostenlos im Seenland-Shop bestellt werden.

Seenland Oder-Spree e.V.
Ulmenstraße 15,
15526 Bad Saarow
Geschäftsführerin:
Ellen Rußig
info@seenland-os.de
seenland-oderspree.de

3. Preis Das Oderbruch – Menschen machen Landschaft

Das Oderbruch hat sich seit der im 18. Jahrhundert begonnenen Trockenlegung zu einer der interessantesten Kleinlandschaften Europas entwickelt. Dieser größte Flusspolder Deutschlands mit seiner besonderen ländlichen Kultur verfügt über ein beispielhaftes Wassersystem und hat eine hohe Dichte an Baudenkmalen. Unter dem Titel „Das Oderbruch – Menschen machen Landschaft“ wurde das Oderbruch im Jahr 2022 mit dem Europäischen Kulturerbe-Siegel ausgezeichnet. Es ist in Brandenburg die erste Stätte und in Europa die erste Kulturlandschaft, die mit dem Siegel ausgezeichnet wurde. Gelungen ist dies aufgrund einer Kulturerbe-Initiative aus Ehrenamtlichen, die die hohe kulturlandschaftliche Prägnanz verständlich darstellte. Sie gründeten 2016 ein Netzwerk von 40 ausgewiesenen Kulturerbe-Orten, bestehend aus Heimatstuben und Dorfmuseen, Boden- und Baudenkmalern, Schöpfwerken oder Schiff- und Windmühlen und Kirchen und machen seither in Ausstellungen, Broschüren und digitalen Medien das kulturelle Erbe dieser Landschaft erlebbar. Anhand gemeinsamer Jahresthemen entwickeln sie jedes Jahr vielfältige Veranstaltungen und Bildungsprojekte. Die Initiative wird finanziert durch einen kommunalen Zusammenschluss aller 24 Oderbruchkommunen, sowie die Landkreise Märkisch-Oderland und Barnim.

Kommunale Arbeitsgemeinschaft
Kulturerbe Oderbruch
Koordinationsstelle,
c/o Museumsverein Altranft e.V.,
Schneiderstr. 18,
16259 Bad Freienwalde OT Altranft
Vorstandsvorsitzender:
Michael Böttcher
info@kulturerbe-oderbruch.de
oderbruchmuseum.de/kulturerbe