



Presseinformation

19. Januar 2024 – Sperrfrist 14 Uhr

pro agro - Marketingpreisgewinner 2024 ausgezeichnet

Paaren Glien / Berlin – Am 19. Januar zeichneten Landwirtschaftsminister Axel Vogel, pro agro Vorsitzende Hanka Mittelstädt und pro agro Geschäftsführer Kai Rückewold auf der Grünen Woche in Berlin die Gewinner des pro agro-Marketingpreises 2024 in den drei Kategorien Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft, Land- und Naturtourismus sowie des Edeka-Regionalpreises 2024 aus. Aus insgesamt 60 Bewerbungen hat am 30. November 2023 eine Fachjury 3 Gewinner pro Kategorie bestimmt.

Am 30. November 2023 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 in diesem Jahr sogar zwei Preisträger für den EDEKA-Regionalpreis 2024.

Eine **Auflistung der Gewinner** und entsprechende **Erläuterungen** weiter unten in dieser Presseinformation, ebenso die **Zusammensetzung der Jury**.

„Unsere Brandenburger Unternehmen und Branchenpartner waren im letzten Jahr besonders aktiv und haben noch mehr Energie ins Marketing ihrer Produkte und Konzepte gesteckt. Das zeigt sich an den 60! Produkt- und Vermarktungsideen, die uns für den Marketingpreis 2024 erreicht haben. Das sind fast doppelt so viele wie im Vorjahr. Insbesondere in der Direktvermarktung und im Land- und Naturtourismus verzeichneten wir mehr Bewerbungen als in den Vorjahren.“ erklärt **Kai Rückewold, Geschäftsführer des Verbandes pro agro** und führt fort: „Dieses Engagement wollen wir durch unseren Marketingpreis würdigen und wertschätzen. Gerade in Zeiten wie diesen ist es wichtig, positive Signale zu setzen.“

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

Die Produktideen und Vermarktungskonzepte aller Wettbewerbsteilnehmer des pro agro-Marketingpreises 2024 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.

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.**

Für den pro agro-Marketingpreis gingen in der Kategorie **Direktvermarktung** 24, in der Kategorie **Ernährungswirtschaft** 19 und in der Kategorie **Land- und Naturtourismus** 17 Bewerbungen ein.

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 2024 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/2024/proagro-marketingpreis/>



Sperrfrist, Freitag 19. Januar 2024, 14 Uhr

Preisträger - pro agro-Marketingpreis 2024

Direktvermarktung

1. Platz Lieblingsmist

Die MQ Ranch war ein touristischer Betrieb und existiert seit über 23 Jahren. Mit Corona stand das Unternehmen vor dem Aus. Anstatt den Betrieb aufzugeben, hat man sich im Jahr 2020 für einen neuen Weg entschieden und mit der Entwicklung eines natürlichen Düngerkonzeptes begonnen. Nach vielen Rückschlägen und Lehrgeld hatte die MQ Ranch 2021 ihr fertiges Produkt „Lieblingsmist“. Hierbei handelt es sich um eine Marke hinter der sich inzwischen verschiedene Düngerprodukte wie Rasendünger, Dünger für Beete und Pflanzen, Herbsdünger, Urban Gardening Dünger u.a. befinden. Eines der Basisprodukte des Düngers ist Pferdemist, den die eigenen Pferde täglich auf der MQ Ranch und den Pferdehöfen der Umgebung produzieren. Der Bau einer eigenen Trocknungs- und Produktionsanlage ermöglicht es, den Basisstoff zu verarbeiten und das Produkt selbst herzustellen. Inzwischen werden zusätzliche Düngersorten aus Kaffeehütchen, Kakaoschalen und Schafwolle hergestellt. Der Dünger wird in Handarbeit in braunen Packpapiertüten verpackt, vernäht und versendet. Zur besseren Vermarktung der Produkte wurde das umfangreiche Portal www.mq-ranchshop.de gestartet und mit weiteren Produkten und Artikeln angereichert, die in Verbindung mit den Düngerprodukten stehen.

Märkische Quarter Horse Ranch GmbH
Pappelweg 8c,
16775 Löwenberger Land
Geschäftsführer: Günter Mainka

Telefon: 033088/5091 0
g.mainka@mq-ranch.de
lieblings-duenger.de

2. Platz Altdöberner Baumkuchen seit über 100 Jahren

In der Traditionsbäckerei und -konditorei Schauwerk wird Besuchern durch eine gläserne Produktion das traditionelle Backhandwerk wieder näher gebracht und so das Bewusstsein für regionale handwerkliche Produkte gesteigert. Das Produkt mit der längsten Tradition ist der Altdöberner Baumkuchen. Hinter den Glasscheiben und bei Backkursen können Kunden sehen, wie aus frischen regionalen Zutaten die Masse des Altdöberner Traditionsbaumkuchens entsteht. Für das Schaubacken wird die über 100-jährige Baumkuchenmaschine mit Birkenholz angefeuert. Am warmen Feuer erfahren Interessierte schließlich mehr über die Herstellung, können selbst die Walzen per Hand drehen und den Altdöberner Baumkuchen anschließend verkosten. Im Anschluss wird der noch heiße Baumkuchen aprikotiert und nach dem Abkühlen mit hochwertiger Schokolade überzogen. Das Angebot hat sich über die Jahre erweitert. So gibt es den Altdöberner Baumkuchen mittlerweile auch in den Varianten Sanddorn und Pistazie-Nuss.

Café Schauwerk
Markt 2,
03229 Altdöbern
Inhaberin: Marie Läser

Telefon: 035434/665960
info@cafe-schauwerk.de
cafe-schauwerk.de

3. Platz Salatproduktion – alles aus einer Hand

Ganz nach dem Motto „Alles aus einer Hand“ entstand 2020 die Idee zur Herstellung von Salaten aus den eigenen Produkten. Als erste Salatkreation wurde der Kartoffelsalat nach typisch brandenburgischem Rezept aus 100 % eigens angebauten Kartoffeln zubereitet. Mit Erweiterung der Produktpalette kamen u.a. Fleischsalat und Rindfleischsalat hinzu. In den Salaten steckt als Hauptzutat zu 100 % das Fleisch aus der eigenen Tierhaltung. In diesen geschlossenen Kreisläufen besteht so die beste Kontrolle über Qualität und Beschaffenheit der Produkte. So kann ein höherer Veredlungsgrad bei den Produkten erreicht werden. Die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung in der Region, mit kurzen Transportwegen leistet gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Mittlerweile umfassen elf Sorten die Angebotspalette. Als weitere Zutaten der Salate werden u.a. Gurken und Zwiebeln aus der Spreewaldregion, sowie die regionale Kunella Mayonnaise verwendet. Damit steckt nicht weniger als 99,9 % Brandenburg in den Salaten.

Agrargenossenschaft
Neuzelle eG
Lindenpark 1,
15898 Neuzelle
Geschäftsführer: Frank Matheus

Telefon: 033652/251
info@agrargenossenschaft-neuzelle.de
agrargenossenschaft-neuzelle.de

Ernährungswirtschaft**1. Platz „Die Weide lebt“ –
Gemeinsam für mehr Artenvielfalt****und gleichzeitig auch einer der beiden Preisträger des EDEKA
Regionalpreises**

Die heimische Artenvielfalt ist zunehmend bedroht – Zeit zu handeln! Als 100 % Bio-Molkerei liegt es der Gläserne Molkerei besonders am Herzen ein gutes Miteinander zwischen Menschen und Natur zu schaffen – doch „nur Bio“ zu sein, reicht ihnen nicht aus. Sie gehen einen Schritt weiter! Mit ihrer Initiative „Die Weide lebt!“ schützen und stärken sie die Artenvielfalt auf ihren Weiden, Wiesen und Feldern in Brandenburg nachhaltig. Ziel ist es, mindestens 20 % der Flächen auf allen Partner-Höfen zu hochwertigem Lebensraum für Artenvielfalt zu gestalten. Dazu setzt die Gläserne Molkerei mit ihren Landwirten zahlreiche Naturschutzmaßnahmen um – und so wird man gemeinsam zu wahren Lebensrettern! Insbesondere für Tier- und Pflanzenarten, die in Brandenburg häufiger vorkommen als andernorts, wie die Großtrappe oder das Braunkehlchen. „Die Weide lebt“ betont, dass der massive Artenrückgang der vergangenen Jahrzehnte schnelle Schutzmaßnahmen erfordert, die über die ökologische Bewirtschaftung hinausgehen. Die Gläserne Molkerei setzt daher ein Exempel, wie die Bio-Landwirtschaft voran gehen kann und zeigt, wie beides möglich ist: beste Bio-Produkte und ein artenreiches Ökosystem. Über einen QR-Code auf den Verpackungen gelangt der Verbraucher auf eine Website, auf welcher die Gläserne Molkerei die Maßnahmen der Partnerhöfe zum Schutz der Artenvielfalt in kleinen Videos darstellt. So weiß dieser, dass mit dem Genuss jedes Bio-Produktes die Natur geschützt wird.

Gläserne Molkerei GmbH
Molkereistraße 1,
15748 Münchehofe
Geschäftsführung: Carola Appel und Stefan Süßenguth

Telefon: 033760/2077-0
info@glaeserne-molkerei.de
glaeserne-molkerei.de

2. Platz WertWeideRind – Artgerechtes Rindfleisch für die Hauptstadtregion

Das Praxisprojekt „WertWeide-Rind“ - unter Förderung des BMBF - hatte es sich zur Aufgabe gemacht die praktische Umsetzung einer regionalen Lieferkette Rind „vom Hof zur Kantine“ zu erproben und zu etablieren. Dabei wurde von Beginn an, die Mitwirkung von landwirtschaftlichen Erzeugern, dem Zerlege- und Verarbeitungspartner und den Kantinen großgeschrieben. Wissenschaftlich begleitet ist so bei der EWN in Eberswalde ein Produktbereich entstanden, der bis dahin als direkter Vertriebsweg von Qualitätsrindfleisch nicht bestanden hat. Mit dem Angebot „WertWeideRind“ ist eine sehr transparente regionale Herkunfts- und Qualitätsgarantie für Kunden aus der Gemeinschaftsverpflegung und Betriebsgastronomie entstanden. Die Mutterkuh- / Weidehaltung und Mastprozesse sind allen Beziehern transparent (Basis ist das Qualitätszeichen Gesicherte Qualität aus Brandenburg) und können ohne „Vertrauensrisiko“ an die Kantinennutzer kommuniziert werden. Im Laufe des Projektes ist deutlich geworden, dass die Ganztierverwertung ein ökonomischer Schlüsselfaktor ist.

EWN Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
Joachimsthaler Strasse 100,
16230 Britz
Geschäftsführer: Sebastian Kühn

Telefon: 03334/2730
s.kuehn@eberswalder.de
eberswalder-direktverkauf.de
eberswalder.de

3. Platz Golßener Kartoffelsalat mit Leinöl & Senf

Der Kartoffelsalat mit Leinöl & Senf entspricht zu 100 % dem heutigen Zeitgeist. Er zeichnet sich durch die besondere Natürlichkeit, Regionalität sowie Frische aus und ist zudem umweltschonend. Der Feinkostsalat steht für eine langjährige Tradition und Qualität. Er überzeugt mit seinem Geschmack, der sich aus den drei Brandenburger Inhaltsstoffen Leinöl, Gurken und Meerrettich zusammensetzt. Durch die Stärkung der Region möchte Golßener dem Produkt ein „Wir-Gefühl“ verleihen. Golßener möchte die Regionalität fördern und die Kundenwünsche wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Natürlichkeit erfüllen. Besonders aktuelle und wichtige Trends sind die „Regionalität“, der „Umweltschutz“ und „Gesunde Lebensmittel“. Konsumenten sind verstärkt daran interessiert, was in dem Produkt enthalten ist und woher es kommt. Regionalität und Umweltschutz gehen Hand in Hand, denn wer regional einkauft, unterstützt nicht nur seine Heimat, sondern auch die Umwelt. Es entstehen kurze Transportwege, wodurch die CO₂-Emission so gering wie möglich gehalten wird. Mit der von Golßener gewählten Verpackung auf Mono-Basis wird ebenfalls auf die Umwelt geachtet, indem überschüssiger Plastikmüll vermieden wird. Um Lebensmittelabfälle zu minimieren, gibt es den Kartoffelsalat je nach Bedarf in 500g- oder 200g-Packungen.

Golßener Lebensmittel GmbH & Co. Produktions KG
Am Klinkenberg 1,
15938 Golßen
Geschäftsführer: Rainer, Michael und Jens Kempkes

Telefon: 030/4355820
info@golssener.de
golssener.de

Land- und Naturtourismus

1. Platz Slow trips im Seenland – Zeit für Land und Leute

Europäische Alltagskulturen mit touristischem Wert treffen auf spannende Persönlichkeiten, welche die Teilnehmer in ihre Welt eintauchen und hinter die Kulissen blicken lassen. Brauen und backen, Wildkräuter sammeln und verarbeiten, musizieren mit Steinen, Fossilien suchen, Glasperlen herstellen, Waldbaden, eine Orgelpfeife bauen, mit Alpakas und Eseln wandern oder persönliche Kunstwerke mit Farbe oder Kamera herstellen: bei den slow trips, von leicht unkonventionell bis komplett ausgefallen, ist für jeden das Passende dabei. Den Auftakt für die Entwicklung der slow trips bildete ein internationales Leader-Projekt mit der LAG Märkische Seen. Slow trips setzen nicht auf das Abklappern von Sehenswürdigkeiten. Ganz im Gegenteil sollen und dürfen sich slow trips -Teilnehmer Zeit für Land und Leute nehmen und den Erzählungen der Einheimischen lauschen. Man wird zur Entschleunigung eingeladen und hat die Möglichkeit, regionaltypische Produkte kennenzulernen und besondere Handwerkskunst herzustellen, um reicher an Erfahrung und mit einem besonderen Erlebnis in der Tasche wieder nach Hause zu gehen. Dabei soll sich der Gast wie ein Einheimischer auf Zeit fühlen. Nicht zuletzt sind alle slow trips umweltfreundlich konzipiert worden. Die mehr als 30 unterschiedlichen Angebote sind mit ihren Inhalten und Buchungsmöglichkeiten auf der Webseite ausführlich dargestellt.

Seenland Oder-Spree e.V.
Ulmenstraße 15,
15526 Bad Saarow

Geschäftsführerin: Ellen Rußig

Telefon: 033631/868100
info@seenland-os.de
seenland-oderspree.de
slow-trips.de

2. Platz Neue Oderfährrverbindung Aurith-Urad

Die neue Fährrverbindung zwischen dem deutschen Aurith und dem polnischen Urad ist mit ihrer rein touristischen Ausrichtung eine Alternative zur Stadtbrücke in Frankfurt (Oder). Erstmals seit 1945 bietet sie die Möglichkeit, die Oder zwischen Frankfurt (Oder) und Coschen zu überqueren und stellt einen Meilenstein in der regionalen Tourismusentwicklung des Oderlandes dar. Auf beiden Seiten des Flusses ist der Anschluss an die jeweiligen Radwegnetze gegeben. So kann der Besucher die Grenzregion neu erleben. Ziel ist es, den grenzüberschreitenden, grünen Tourismus zu stärken, Neugierde auf das jeweils andere Land zu wecken, örtliche Unternehmen, die vom Tourismus profitieren, zu unterstützen und die Region, als lohnendes, touristisches Ziel, bekannter zu machen. Zu diesem Zweck wurde die Broschüre „Beiderseits der Oder“ inklusive der mit Beschreibungen versehenen Karte „Schlaube Oderland“ erstellt. Die ausgearbeiteten Touren sind auf verschiedenste Bedürfnisse abgestimmt und reichen von kurzen Visiten bis hin zu zehnstündigen Fahrten.

RGV Schlaube Oderland e.V.
Seestraße 7,
15295 Brieskow-Finkenheerd
Geschäftsführerin: Marta Sztelmach-Wiecek

Telefon: 033609/728811
info@schlaube-oderland.de
schlaube-oderland.de

2. Platz Elbe Resort Alte Ölmühle Wittenberge

Perfekte Landidylle, frische Luft, ein weiter Blick, interessante Gastronomie, handgemachte Produkte, Wellness und gleichzeitig die Möglichkeit sich sportlich zu betätigen, all das zeichnet das Elbe Resort Alte Ölmühle in Wittenberge aus. Raus aufs Land. Gewohnheiten brechen. Sich frei und unendlich fühlen. Das Elbe Resort Alte Ölmühle in Wittenberge verbindet all das, um die Wünsche aller Gäste zu erfüllen. Das 4 -Sterne - Hotel besitzt neben zwei Restaurants, einer Nachtbar und einer Sommerbar sowie einer Konzert- und Eventlokation noch weitere Annehmlichkeiten, damit jeder Gast auf seine Kosten kommen kann. So verbirgt sich hinter dem Wellnessbereich ein sehr hochwertiges Loft SPA, aus dessen Saunen und der Loft-Terrasse man direkt auf die Elbe und in die weite Natur schauen kann. Neben dem Restaurant gibt es einen Tauchturm sowie verschiedenste Arten von Freizeitaktivitäten Radverleih, eine Zipline quer über den Hotel-Innenhof, Kanuverleih, SUPs, Motor- und Tretboote, eine Bowlingbahn und ein Fitnessstudio. Ebenfalls gibt es Touren durchs Land mit dem Oldtimerbus und 15 min entfernt liegt ein Familien-Freizeitpark. Regionalität wird sehr großgeschrieben. So werden den Gästen viele Produkte aus der Prignitz mit ihren Vorteilen nähergebracht. Im neuen Hofladen haben sie die Möglichkeit, die Produkte als Mitbringsel für Zuhause zu erwerben.

Genesis GmbH
Elbe Resort Alte Ölmühle
Bad Wilsnacker Str. 52,
19322 Wittenberge
Geschäftsführer: Jan Lange

Telefon: 03877/56799419
g.turban-schulz@oelmuehle.de
elbe-resort.de

3. Platz Steg 17 – Tradition und Moderne in der klassischen Fischerei

Die Fischerei Rostin zeigt Wege auf, wie sich Tradition und Moderne in der klassischen Fischerei verbinden lassen. Sie verknüpft traditionelle Fischerei, nachhaltige Bewirtschaftung des Gewässers mit moderner Küche und einem Ort der Ruhe und Bildungsangeboten. Steg 17 möchte beweisen, dass es Wege in der Fischerei gibt, die ihr Aussterben verhindert. Die Fischerei Rostin fängt mit Reusen und Stellnetzen und verarbeitet die Fische fangfrisch vor Ort ohne Transportwege. In einem alten Schiffscontainer wird in einer modernen Küche der Fisch u.a. gekocht, gebraten oder als Fischbrötchen in gehobener Qualität zubereitet und angeboten. In der Outdoorküche wird Räucherware für den direkten Verzehr vor Ort oder zur Mitnahme bereitet. Um zu zeigen, dass Fisch nicht nur Fischstäbchen sind, bietet die Fischerei Schülern der Grundschule die Möglichkeit den Fischer bei der Arbeit zu besuchen und einen Tag im grünen Klassenzimmer am See zu verbringen. Auch Erwachsene können mit dem Fischer auf den See fahren und mehr über die Arbeit erfahren. Abgerundet wird das Angebot des Steg 17 mit der Möglichkeit des Erwerbs von Angelkarten, Räucherkursen, einer Kinderangelschule, der Ausleihe von Ruderbooten oder einem Menü auf einem Spreewaldkahn. Aktuell ist der Bau eines Aquariums mit heimischen Fischen in Planung.

Steg 17 – Fischerei Rostin
Zühlsdorfer Chaussee 7B
16348 Wandlitz
Geschäftsführer: Jürgen Rostin

Telefon: 033397/287796
steg17@web.de
steg17.de

EDEKA Regionalpreis – zwei Preisträger

bereits genannt:

„Die Weide lebt“ – Gemeinsam für mehr Artenvielfalt der
Gläsernen Molkerei Münchehofe, siehe 1. Platz der Kategorie
Ernährungswirtschaft

sowie

Brandenburger Senf

Die Idee hinter dem Brandenburger Senf ist, die Regionalität der Klosterfelder Senfmühle GmbH sichtbarer zu machen, sowie das Bewusstsein für regionale Zutaten und Lebensmittel zu stärken. In Zusammenarbeit mit EDEKA sollte ein Produkt geschaffen werden, welches keine Fragen zur Herkunft offen lässt. Der Brandenburger Senf wird nicht nur in Brandenburg produziert, sondern enthält auch regionale Zutaten. In einem schonenden und langsamen Nassmahlverfahren in der Klosterfelder Senfmühle bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zudem wird großen Wert auf die traditionelle Herstellungsweise gelegt. Die Senfsaat kommt von einem Landwirtschaftsbetrieb aus Brandenburg, mit dem die Klosterfelder Senfmühle GmbH schon viele Jahre zusammenarbeitet.

Klosterfelder Senfmühle GmbH
Zerpenschleuser Straße 34,
16348 Wandlitz OT Klosterfelde

Geschäftsführerinnen: Constance Trautmann und Stefanie Mendling

Telefon: 03339/6574
kontakt@klosterfelder-senfmuehle.de
klosterfelder-senfmuehle.de

Die Jury

Die Jury des pro agro-Marketingpreises setzt sich zusammen aus Vertretern aus Wirtschaft, Politik, Tourismus, Wissenschaft, Handel und Verbände und Vermarktern. Für den Marketingpreis 2024 waren das:



Thomas Braune

Leiter der Abteilung Landesmarketing
in der Brandenburger Staatskanzlei



Marcus Reh

Abteilungsleiter Regionaleinkauf
Berlin/ Brandenburg EDEKA
Handelsgesellschaft Minden-Hannover



Lars Jaeger

Projektleiter
Grüne Woche-Messe Berlin



Moritz Hartmann-Köllnick

Projektredaktion Antenne
Brandenburg / rbb



Prof. Dr. Simone Peschke

Professorin für Lebensmitteltech-
nologie, Innovation und Produkt-
entwicklung Berliner Hochschule
für Technik (BHT)



Dr. Detmar Leitow

Clustermanager Ernährungs-
wirtschaft



Dr. Jens-Uwe Schade

Leiter Öffentlichkeitsarbeit, Internat.
Kooperation des Ministeriums
für Landwirtschaft, Umwelt und
Klimaschutz Brandenburg



Yvonne Schwarzer

Vorsitzende der Fachgruppe
Berufsbildung im Präsidium
des DEHOGA Brandenburg



Dr. Andreas Zimmer

Leiter Clustermanagement
Tourismus



Ulrich Amling

Redakteur Genuss & Weinexperte,
Tagesspiegel, Berlin



Kai Rückewold

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