



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

## Presseinformation

**17. Januar 2025 – Sperrfrist 17. Januar, 14 Uhr**

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)

## pro agro - Marketingpreisgewinner 2025 ausgezeichnet

Geschäftsführer:  
Kai Rückewold  
Mobil: 0174 – 17 12 780

**Paaren Glien / Berlin – Am 17. Januar, dem Eröffnungstag der Grünen Woche zeichneten pro agro auf der Bühne der Brandenburghalle die Gewinner des pro agro-Marketingpreises 2025 in den drei Kategorien Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft, Land- und Naturtourismus sowie des Edeka-Regionalpreises 2025 aus. Aus insgesamt 41 Bewerbungen bestimmte Ende 2024 eine Fachjury die Preisträger in den jeweiligen Kategorien.**

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

Alle Bewerbungen wurden von einer Fachjury aus den Bereichen Agrar- und Ernährungswirtschaft, Tourismus, Lebensmitteleinzelhandel, Medien und Wissenschaft unter Leitung des Verbandes pro agro begutachtet, bewertet und daraufhin die Preisträger in den 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 zwei Preisträger für den EDEKA-Regionalpreis 2025.

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

Die Produktideen und Vermarktungskonzepte aller Wettbewerbsteilnehmer des pro agro-Marketingpreises 2025 werden in der Broschüre **Neues aus Brandenburg. Ein Land voller Ideen** vorgestellt.

Die Broschüre gibt es nach der Preisverleihung vor Ort über den gesamten Messezeitraum 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 Auszeichnungen in der regionalen Ernährungs- und Tourismus-Branche. **Die zentrale Botschaft lautet: Brandenburg ist Kreativität, Innovation und nah am Puls der Zeit.**

Für den Wettbewerb um den pro agro-Marketingpreis gingen **41 Bewerbungen** aus den Kategorien **Direktvermarktung** (22), **Ernährungswirtschaft** (10) sowie **Land- und Naturtourismus** (9) 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.

Aktuelle Bilder der Preisverleihung finden Sie hier:

<https://my.hidrive.com/share/gk.mewb0r2>

Weitere Informationen zum Marketingpreis 2025 und den Wettbewerben der Vorjahre erhalten Sie unter:

[www.proagro.de/marketingpreis/](http://www.proagro.de/marketingpreis/)

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

<https://www.proagro.de/flipbooks/2025/proagro-marketingpreis/>



**Sperrfrist, Freitag 17. Januar 2025,  
14 Uhr**

**Preisträger - pro agro-Marketingpreis 2025**

**Direktvermarktung - 1. Platz**

**Elbe-Elster Apfelkorn -  
ein Brot für Zusammenhalt und gute Zwecke**

Das Brot, das verbindet! Als einer von nur 140 Brotsommeliers weltweit ist Paul Müller B(r)otschafter und leidenschaftlicher Vertreter seiner Herzensregion Elbe-Elster. Getrieben von seiner tiefen Verbundenheit zu Brot und Heimat hat er eine einzigartige Idee ins Leben gerufen, die er gemeinsam mit zahlreichen regionalen Akteuren verwirklicht hat. Die eigens entwickelte Brotrezeptur des Apfelkorns, ein traditionell angesetzter Sauerteig kombiniert mit regionalen Äpfeln, wird von zahlreichen Handwerksbäckereien in der Region gebacken und verkauft. Dabei wird der Name „Apfelkorn“ als eingetragene Marke einheitlich genutzt und vermarktet. Das Projekt zeigt einmal mehr, dass sich die Bäcker unseres Landes gemeinsam auch als Versorger der Region verstehen. Von jedem verkauften Laib des Apfelkorns fließen 30 Cent in einen gemeinnützigen regionalen Zweck. So wird die Region gemeinsam unterstützt! Was das Apfelkorn gegen Lebensmittelverschwendung tun kann, wird in schulischen Foodwaste-Workshops, in denen Schüler Apfelkorn-Pommes herstellen, gezeigt. Lassen Sie sich von den einzigartigen Geschmäckern und der regionalen Verbundenheit inspirieren – genießen Sie Apfelkorn und werden Sie Teil dieser wunderbaren Gemeinschaft!

**Paul Müller „Der Brotsommelier“**

Dorfstraße 1a 03238 Rückersdorf

Geschäftsführer: Paul Müller

Telefon: 0162 4284610

info@breadstylist.de

reegional.de

## **Direktvermarktung - 2. Platz**

### **Vielfalt von Wildfleisch mit wild.shop**

Appetit auf Wildfleisch? Die App wild. shop verbindet Kunden direkt mit Jägerinnen und Jägern, die hochwertiges Wildfleisch anbieten. Bestellbarer Genuss durch die Frische und Qualität von Wildbret, das nachhaltig und ethisch in der freien Natur erlegt wurde. Die App ermöglicht es ganz einfach Wildfleischanbieter in der Nähe und deren Angebote zu entdecken. Der Kunde kann bequem von zu Hause aus bestellen und unterstützt gleichzeitig lokale Jäger.

Vom zarten Rehfilet bis hin zu würzigem Wildschwein-Steak vom Grill, mit der wild.shop-App kann die Vielfalt der Natur direkt in die Küche nach Hause geholt werden. Darüber hinaus ist es möglich, sich von den zahlreichen Rezeptideen zur Wild-Zubereitung inspirieren zu lassen und kulinarische Meisterwerke mit frischen Zutaten aus Wald und Flur zu zaubern.

Die Vermarktung von Wildfleisch ist vielfältiger geworden. Mit diesem Angebot soll allen Wildfleischliebhabern und Interessenten der Zugang zu frischem Wildfleisch aus der Region ermöglicht und damit die Wertschöpfungskette erweitert werden. Für Käufer ist die wild.shop-App generell kostenfrei und steht auf den gängigen Portalen zum Download bereit.

### **Landesjagdverband Brandenburg e.V.**

Saarmunder Str. 35 14552 Michendorf

Geschäftsführer: Kai Hamann

Telefon: 033205 21090

info@ljb-brandenburg.de

ljb-brandenburg.de

## **Direktvermarktung - 3. Platz**

### **„Spreewald trifft Tirol“: Die „Spreewald-Alm“**

Eine Alm im Spreewald? In Drehnow treffen die Traditionen des Spreewaldes und die robuste Tiroler Rinderrasse Grauvieh aufeinander. Diese einzigartige Verbindung inspirierte zu dem Namen „Spreewald-Alm“. Während die Tiere das ganze Jahr über auf der Wiese und nach ökologischen Richtlinien gehalten werden, stellt die Hofkäserei, die für handwerkliche Tradition und höchste Qualität steht, eine Vielzahl an Milchprodukten her, darunter frische Milch, köstliche Käsespezialitäten, cremigen Quark und Joghurt. Jedes Produkt spiegelt Leidenschaft für die Region und Sorgfalt wider, um den Kunden den authentischen Geschmack des Spreewaldes näherzubringen. Dabei steht eine nachhaltige Wirtschaftsweise im Fokus: ökologische Landwirtschaft, kurze Transportwege und Kooperationspartner direkt aus der Nachbarschaft. Neben der Käserei betreibt die Spreewald-Alm einen eigenen Hofladen, ist auf Wochenmärkten vertreten und hat einen Verkaufsautomaten vor den Toren Berlins. Weiterhin ist es möglich, den Geschmack des Spreewaldes direkt zum Kunden zu liefern! Ideal für Feiern, Events, Veranstaltungen und Jubiläen – der Foodtruck bietet allen Interessierten eine besondere kulinarische Erfahrung. Mit den regionalen Leckereien wird jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

#### **Drehnower Hofkäserei UG**

Nordweg 3 03185 Drehnow

Geschäftsführer: Jan Kutzbach & Marcel Schallmea

Telefon: 0152 53676191

info@spreewaldalm.de

spreewaldalm.de

## **Direktvermarktung - Sonderpreis**

### **Emmas Kaufhalle in Teschendorf: regionale Artikel rund um die Uhr**

Emmas Kaufhalle in Teschendorf ist eine innovative Idee, die darauf abzielt, den lokalen Einkauf zu fördern und eine Gemeinschaft zu schaffen. Die Kaufhalle bietet eine Vielzahl (150 Artikel) von regionalen Produkten an, die von lokalen Erzeugern stammen. Dies unterstützt nicht nur die Wirtschaft vor Ort, sondern sorgt auch dafür, dass die Kunden frische und qualitativ hochwertige Waren erhalten.

Insgesamt bietet Emmas Kaufhalle über 700 verschiedene Artikel des täglichen Bedarfs an (von A- wie Apfel bis Z- wie Zahnbürste). Die Besonderheit ist, dass das Konzept kein Verkaufspersonal benötigt und Artikel 24h je Tag und an 7 Tagen in der Woche erworben werden können, kinderleicht für jedermann. Artikel können auch bereits zu Hause online reserviert werden. Zudem können innovative Kochboxen erworben werden. Alle Rezepte der Boxen beinhalten mindestens zwei regionale Artikel. Ein weiterer wichtiger Aspekt von Emmas Kaufhalle ist die Schaffung eines sozialen Treffpunkts für die Bewohner von Teschendorf. Hier können Menschen nicht nur einkaufen, sondern auch miteinander ins Gespräch kommen und sich austauschen.  
Emmas

#### **Emmas Kaufhalle GmbH**

Hans-Grade-Straße 4 16515 Oranienburg

Geschäftsführer: Susanne Scheuermann & Christian Lambeck

Telefon: 0174 3184158

info@emmas-kaufhalle.de

emmas-kaufhalle.de

#### **Standort Emmas Kaufhalle:**

Hauptstraße 79

16775 Löwenberger Land OT Teschendorf

## **Ernährungswirtschaft - 1. Platz**

### **Golßeners Regionalkampagne**

Golßener schaltete im Sommer 2024 zur Fußball-Europameisterschaft eine regionale Radio- und Fernsehkampagne im rbb media Berlin & Brandenburg. Im Rahmen der Kampagne hat Golßener täglich reichlich gefüllte Grillpakete verschenkt. Enthalten waren Golßeners neue Grillknacker und Wilde Knacker-Kerle, sowie leckere Rindfleischknacker und die beliebten Spreewälder Feinkostsalate in verschiedenen Sorten. Alles sind echte Alleskönner und stehen für mehr als 100 Jahre Tradition und Qualität. Wilde Knacker-Kerle und Rindfleischknacker sind warm und kalt zu genießen und die Grillknacker sind ganz unkompliziert auf dem Grill oder in der Pfanne zuzubereiten.

Alles zusammen eignet sich perfekt für die Party mit den Liebsten. Golßener ist es besonders wichtig die Menschen zusammenzubringen und ein „Wir-Gefühl“ zu schaffen. Gerade in der aktuellen Zeit sehnen sich mehr Menschen nach Zusammenhalt.

Golßener hat mit dieser Kampagne nicht nur die neuen leckeren Produkte vorgestellt, das Familienunternehmen hat sich aus tiefster Überzeugung für die Region Brandenburg stark gemacht.

### **Golßener Lebensmittel GmbH & Co. Produktions KG**

Am Klinkenberg 1 15938 Golßen

Geschäftsführer: Rainer & Jens Kempkes

Telefon: 0304355820

info@golssener.de

golssener.de

## **Ernährungswirtschaft - 2. Platz**

### **Märkisch mit Mäährwert – Bratwurst vom Weideschaf**

Obwohl Schafe eine wichtige Rolle bei der Pflege von Landschaften und Naturschutzgebieten in Brandenburg spielen, wird das Fleisch kaum konsumiert. Die Diskrepanz zwischen Angebot und Nachfrage ist der Ausgangspunkt für die innovative Bratwurst mit Mäährwert.

Für einen klassischen Bratwurstgeschmack werden neben Schaffleisch auch Ingwersaft, verschiedene Gewürze sowie ein 20 %iger Gemüseanteil aus Champignon, Kartoffeln und Zwiebeln eingesetzt. Dies schmeckt nicht nur, sondern verbessert auch gleichzeitig die Nährwerte des Produkts.

Das Produkt, welches im Rahmen des Projektes reffiSchaf entwickelt wurde, wird in der Biomanufaktur Havelland in traditionellem Handwerk hergestellt. Die Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung der Tiere finden in Brandenburg und den angrenzenden Landkreisen statt. Die Bratwurst ist dadurch ein regionales Produkt, welches sich durch kurze Transportwege, extensive Tierhaltung und Bio-Qualität auszeichnet. Der Konsum trägt dazu bei, unsere schöne Kulturlandschaft in Brandenburg zu erhalten, eine artgerechte Tierhaltung zu fördern und den Beruf des Schäfers zu unterstützen.

#### **Biomanufaktur Havelland GmbH & reffiSchaf**

Havelring 17 16727 Velten

Geschäftsführer: Thomas Schubert & Daniela Feldt

Telefon: 03304 20544 32

thomas.schubert@bm-hvl.de

biomanufaktur-havelland.de

Projektkoordination: Peter Schmidt

Telefon: 030 28482444

p.schmidt@foel.de

reffischaf.de



## **Ernährungswirtschaft - 2. Platz**

### **Digitalkampagne „Von Natur aus liebenswerda“**

Warum setzen sich die Mineralquellen für den Erhalt von Streuobstwiesen ein, wer sind die „AckerRacker“ und warum ist es wichtig, alte Tagebauflächen zu renaturieren?

Diese und weitere Fragen beantwortet die Digitalkampagne „Von Natur aus liebenswerda“ der Bad Liebenwerda Mineralquellen. Sie stellt das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus und lässt die nachfolgende Generation sprechen. Ein emotionaler Imagefilm, u.a. gedreht im Naturpark Niederlausitzer Heide Landschaft, zeigt die Bedeutung der Natur durch Kinderaugen.

Ergänzt wird die Kampagne durch einen interaktiven Content Hub, Social-Media- Content und weitere digitale Formate, die das regionale Engagement der Mineralquellen beleuchten. Die Kinder-Perspektive wird auch in der Interviewreihe „Klein fragt Groß“ aufgegriffen, bei der Kinder Erwachsene zum Thema Nachhaltigkeit ausfragen. Die Kampagne stärkt die Markenwerte Nachhaltigkeit und Regionalität und lädt Konsumenten ein, Teil einer lebens-und liebenswerten Zukunft zu werden.

#### **Mineralquellen Bad Liebenwerda GmbH**

Am Brunnenpark 1-4 04924 Bad Liebenwerda

Geschäftsführer: Christian Schindel

Telefon: 035341 98-0

[blw-info@mineralquellen.de](mailto:blw-info@mineralquellen.de)

[mineralquellen.de](http://mineralquellen.de)

## **Ernährungswirtschaft - 3. Platz**

### **Knusperwaffeln mit Sanddorncreme**

#### **und gleichzeitig auch einer der beiden Preisträger des EDEKA Regionalpreises**

Die Knusperwaffeln mit Sanddorncreme bieten ein Geschmackserlebnis für Liebhaber fruchtiger und knuspriger Snacks. Diese feinen Waffeln sind mit einer köstlichen Sanddorncreme gefüllt, die durch ihren süß-säuerlichen Geschmack begeistert. Die fruchtige Sanddorncreme wird aus den vitaminreichen Beeren der Sanddornpflanze hergestellt, die für ihre Vorteile bekannt sind, darunter ein hoher Vitamin-C-Gehalt.

Die Waffeln selbst sind zart-knusprig und sorgen für einen angenehmen Biss, während die Füllung eine cremige Textur und ein intensives Sanddornaroma bietet. Ideal als kleiner Snack für zwischendurch oder als Begleitung zu Kaffee und Tee – ein Genuss für alle Sinne!

Die Knusperwaffeln mit Sanddorncreme stehen als Symbol für Brandenburger Regionalität, Identität und Naturverbundenheit. Durch die Verwendung von lokalem Sanddorn und die Einbindung in die regionale Wirtschaft sind sie ein authentisches Produkt, das die Besonderheiten und Stärken der Region hervorhebt.

#### **Christine Berger GmbH & Co.KG**

Fercher Straße 60 14542 Werder/Havel

Geschäftsführerin: Dorothee Berger

Telefon: 0332746910

dberger@sandokan.de

sandokan.de

## **Land- und Naturtourismus – 1. Platz**

### **Birdwatching im Seenland Oder-Spree**

Vögel sind echte Sympathieträger. Für viele Menschen gehört das Beobachten der gefiederten Welt zum perfekten Naturerlebnis dazu. Im Seenland Oder- Spree wurden dafür verschiedenste Beobachtungsgebiete qualifiziert, in denen man ganzjährig, während einer Wander- oder Radtour mit Zwischenstopps an ausgewiesenen Beobachtungspunkten, die vielfältige Vogelwelt hören, sehen und entdecken kann. Zu den schönsten Birdwatching - Hotspots gehören die Altfriedländer Teiche, die Märkische Schweiz, die Groß Schauener Seenkette oder die Reicherskreuzer Heide. Hier und an weiteren Standorten können sich Interessierte mithilfe eines dort angebrachten QR-Codes einen Überblick über das vogelkundliche Geschehen in der Gegend machen. Auf einer eigens angelegten Internetseite des Seenland Oder-Spree lassen sich alle Infos zu den Beobachtungsgebieten, Vogelarten, Tourenvorschläge oder Veranstaltungskalender finden. Gastgeber der wasserreichsten Reiseregion Brandenburgs sind Partner.

#### **Seenland Oder-Spree e.V.**

Ulmenstraße 15 15526 Bad Saarow

Geschäftsführerin: Ellen Rußig

Telefon: 033631 868100

info@seenland-os.de

[seenland-oderspree.de/birdwatching](http://seenland-oderspree.de/birdwatching)

## **Land- und Naturtourismus – 2. Platz**

### **Ponygruppe Jakobshagen – kleine Pferdchen für große Erlebnisse!**

Seit November 2024 gibt es auf dem Pferdehof Jakobshagen im Boitzenburger Land/Uckermark die „Ponygruppe Jakobshagen“. Dieses besondere Angebot richtet sich speziell an Kleinkinder bis 6 Jahre und ermöglicht ihnen einen ersten Kontakt zum Kulturgut Pferd. Die Kinder können die gut ausgebildeten Shetlandponys streicheln, putzen und füttern, was eine einfühlsame und spielerische Annäherung an die Welt der Pferde fördert. Geführte Spaziergänge mit den Ponys runden das Erlebnis ab und bieten den Jüngsten die Gelegenheit, die Tiere hautnah zu erleben.

Dieses Angebot ist einzigartig, da es in Brandenburg bislang keine vergleichbaren Möglichkeiten für diese Altersgruppe gibt. Während einige Höfe Reitunterricht für Kinder ab 4 Jahren anbieten, fehlt der direkte Kontakt mit Pferden, der einfach nur das Streicheln ermöglicht. Die Ponygruppe Jakobshagen schließt diese Lücke und richtet sich besonders an Familien, die in Templin und Umgebung Urlaub machen. Die Gruppe besteht aus zwei im Frühjahr 2024 geborenen Jungpferden sowie einer 16 Jahre alten Stute, die sich durch ihren freundlichen Charakter auszeichnen. Das Angebot „Kontakt zum Pferd für Kinder bis 6 Jahre“ startet zur Saison 2025/26 und belebt zudem die alte Tradition, ein Glückstier auf dem Hof zu haben, um diese für die Gäste erfahrbar zu machen.

### **Pferdehof Jakobshagen GbR**

Bad Lippspringer Ring 26 17268 Templin  
Geschäftsführer: Annabelle Krieg & Dan Merkert  
Telefon: 0160 94466151  
info@annabelle-krieg.de  
pferdehof-jakobshagen.de

## **Land- und Naturtourismus – 3. Platz**

### **Ein Aufenthalt an einem einmaligen Ort: die Lodge am See von Raus**

Die Lodge am See ist ein idyllisches Naturresort am Rudower See, eingebettet in die grüne Landschaft der Prignitz. Hier verbinden sich Beisammensein, Entspannung und Austausch mit Gleichgesinnten zu einem umfassenden Naturerlebnis. Die 14 sorgfältig gestalteten Cabins bieten mit Blick auf das glitzernde Wasser und die weite Natur alles für eine spontane Auszeit. Ein Community-Bereich mit Gemeinschaftszelt, Sauna und Hot Tub ermöglicht Gästen, mitten in der Natur zur Ruhe zu kommen – wie einst die Eltern und Großeltern, jedoch mit modernem Komfort und nachhaltigem Anspruch. Hier treffen gesellige Lagerfeuergespräche auf die heilsame Kraft von Flora und Fauna.

Dank gemeinsam mit lokalen Partnern entwickelter Verpflegungspakete, Alpakawanderungen, Töpferkursen und Fahrradverleih bietet die Lodge am See eine ideale Gelegenheit, nicht nur die brandenburgische Natur zu erleben, sondern auch in die kulturellen und kulinarischen Traditionen der Prignitz einzutauchen.

#### **StayRaus GmbH**

Linienstraße 214 10119 Berlin  
Geschäftsführer: Julian Trautwein  
Telefon: 0176 16813275  
hello@raus.life  
raus.life

## **EDEKA Regionalpreis – zwei Preisträger**

bereits genannt:

### **Knusperwaffeln mit Sanddorncreme**

der Christine Berger GmbH & Co.KG, siehe 3. Platz der Kategorie Ernährungswirtschaft

sowie

## **Jerseys Honest Ice Cream**

Der Markt für Speiseeis scheint gesättigt. Die Eismanufaktur Urstrom Jerseys stellt dennoch eine Art Pionier dar. Sie produziert natürliches Speiseeis aus der Rohmilch von Jersey Kühen. Durch deren A2-Milch ist das Eis auch bei Milchintoleranz verträglich und steht somit einem noch breiteren Kundenkreis zur Verfügung. Die Rohmilch stammt von einem vom Produktionsort nur 5 Minuten entfernten Bauernhof und wird in Milchkannen transportiert, sodass kaum Verpackungsmüll entsteht. Die anderen Rohstoffe werden, soweit es geht, regional bezogen bzw. die weiteren Komponenten wie Cookies, Eierlikör oder Krokant selbst hergestellt. Mehr Nähe zum eigenen Produkt geht nicht! Zusätzlich konnte auch ein Angebot für Diabetiker geschaffen werden: als erste Manufaktur bietet Urstrom Jerseys zuckerfreies Eis an. Nachhaltig gewirtschaftet wird unter anderem durch den Verzicht auf Verpackungsmaterial bei der Lieferung in den Handel und die Idee das Eis im Glas anzubieten. Des Weiteren werden keine industriellen Zusatzprodukte verwendet, um den Kunden ein natürliches, unbelastetes und hochwertiges Produkt zu bieten, das ohne schlechtes Gewissen genossen werden kann. Das Ziel ist es, den „ökologischen Hufabdruck“ möglichst klein zu halten und diesen nach bestem Vorbild in ganz Deutschland zu verbreiten.

### **Urstrom Jerseys**

Schlossplatz 1 15837 Baruth

Geschäftsführerin: Loreen Herrmann

Telefon: 0173 4094194

urstrom.jerseys@gmail.com

urstrom-jerseys.de