



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

Presseinformation

16. Januar 2026 – Sperrfrist 16. Januar, 14 Uhr

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

pro agro - Marketingpreisgewinner 2026 ausgezeichnet

Geschäftsführer:
Kai Rückewold
Mobil: 0174 – 17 12 780

Paaren Glien / Berlin – Der Eröffnungstag der Grünen Woche stand traditionsgemäß im Zeichen des Brandenburger Agrarmarketingverbandes pro agro und der Auszeichnung der pro agro-Marketingpreisgewinner 2026. Die Auszeichnungen wurden von der Brandenburger Ernährungswirtschaftsministerin Hanka Mittelstädt, der Vorsitzenden des Verbandes pro agro Dorothee Berger und dem pro agro-Geschäftsführer Kai Rückewold überreicht.

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

Vergeben wurden die Preise in den drei Hauptkategorien **Direktvermarktung, Ernährungswirtschaft** sowie **Land- und Naturtourismus**. 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. **Insgesamt** erreichten den Verband **56 Bewerbungen**; 25 in der Kategorie Direktvermarktung, 14 aus dem Bereich der Ernährungswirtschaft und 17 für den Land- und Naturtourismus.

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 den Preisträger für den **EDEKA-Regionalpreis 2026**. Darüber hinaus wurde eine Brandenburger Unternehmerfamilie mit einem **Sonderpreis** in der Kategorie Land- und Naturtourismus für ihr jahrelanges, herausragendes Engagement geehrt. Eine **Auflistung aller Gewinner** und entsprechende **Erläuterungen** weiter unten in dieser Presseinformation.

Ministerin Hanka Mittelstädt erklärte: "Veganer Baumkuchen aus Cottbus, Bio-Aufbackbrötchen aus Wustermark, ein Sanddorn-Joghurt-Eis aus dem Nuthe Urstromtal, Sülze-in Weinaspik aus Golßen: an kreativen Energien mangelt es den Brandenburger Lebensmittelproduzenten nicht. Sie lassen die Besucherinnen und Besucher der Grünen Woche einmal wieder neu entdecken, wie Brandenburg schmeckt. Die eingereichten Arbeiten zum Marketingpreis zeigen einmal mehr, welch unglaubliche Vielfalt in der Branche steckt. Das gilt übrigens auch für viele touristische

Angebote, von denen heute einige ausgezeichnet wurden, wie den Forschungspfad "LassWissen" - Natur erleben, Wissen teilen vom Förderverein Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft e.V. oder die Verbindung von Landurlaub und Kreislaufwirtschaft auf dem Behringhof in Höhenland. All das sind Initiativen und Projekte, die Mut machen für die Zukunft von Ernährungswirtschaft und Tourismus auf dem Lande."

Die Produktideen und Vermarktungskonzepte aller Wettbewerbsteilnehmer des pro agro-Marketingpreises 2026 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, ist Innovation und nah am Puls der Zeit.**

Hintergrundinfo zum Verband pro agro:

pro agro ist der Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin. Seit 1992 gilt sein Engagement den Branchen Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie Land- und Naturtourismus. Dem Verband gehören Unternehmen, Vereine, Verbände aus dem Bereich des Land- und Naturtourismus, unter anderem Landgasthöfe und Pferdehöfe sowie aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft, einschließlich der Direktvermarktung an. Der Verband pro agro vertritt das Gesamtinteresse aller Akteure des ländlichen Raumes der Region Brandenburg-Berlin. Mehr Informationen unter proagro.de

Aktuelle Bilder der Preisverleihung sowie die Marketingpreisbroschüre finden Sie im Laufe des Nachmittags hier:

<https://my.hidrive.com/share/borv-4rou9>



Weitere Informationen zum Marketingpreis 2026 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/2026/proagro-marketingpreis/>





Sperrfrist, Freitag 16. Januar 2026, 14 Uhr

Preisträger - pro agro-Marketingpreis 2026

Direktvermarktung - 1. Platz

„Niederlausitzer Apfelstollen“ – typisch Brandenburg

Auch beim Weihnachtsgebäck schlechthin kann Regionalität genussvoll werden. Warum Rosinen aus fernen Ländern, wenn knackige Brandenburger Äpfel für den gleichen Kick sorgen? So entstand der „Niederlausitzer Apfelstollen“ – typisch Brandenburg. Dafür wurden auch traditionelle Pfade verlassen: Weizenvollkornsauerteig aus Rotweizen (Urgetreide) sorgt für einen lockeren Teig, der mit weniger Hefe auskommt und dem süßen Gebäck eine feine Säure verleiht. Gemahlener Waldstaudenroggen, ebenfalls aus regionalem Anbau vom Fläminger Genussland, beschert eine nussige, leicht herbe Note. Fruchtig und brandenburgisch-international wird es mit Äpfeln eigener Ernte, die ein Bad in Calvados nehmen – eine Reminiszenz an deutsch-französische Familiengeschichte. Nach dem Backen wird der Stollen mit Vanillezucker von Havelicious aus Falkensee gezuckert, mit Calvados übergossen und flambiert – für extra Crunch und Geschmack. Erstmals wurde der „Niederlausitzer Apfelstollen“ 2025 beim 1. Brandenburger Brotmarkt im Rahmen des 30. Apfeltages im Pomologischen Garten Döllingen präsentiert. Begeistert von der Arbeit des Kerngehäuse e. V. und dem gigantischen Apfelaufkommen im Garten entstand eine neue Kooperation: Der Apfelstollen unterstützt den Verein beim Erhalt regionaler Streuobstwiesen – ein Euro je verkauftem Stollen geht als Spende an den Verein.

Bäckerei Dorn - Torgauer Str. 14, 04924 Wahrenbrück

Geschäftsführer: Stefan Dorn

Telefon: 035341 94436

dorn-wahrenbrueck@t-online.de

facebook: bäckerei-dorn-wahrenbrück

Argumente aus der Begründung: Die Vielzahl der verwendeten Regionalen Rohstoffe und die eingegangenen Partnerschaften für Produktion und Vermarktung. Überzeugender Geschmack und ein Marketingkonzept, welches die hervorragende Zusammenarbeit in der Elbe-Elsterregion widerspiegelt.

Direktvermarktung - 2. Platz

Veganer Baumkuchen – Waldkuchen aus Cottbus

Mit dem Waldkuchen präsentiert die Baumkuchen-Manufaktur Groch & Erben eine echte Premiere: Der erste vegane Baumkuchen, der nach traditioneller Handwerkskunst auf der Walze gebacken wird. Frei von Ei und Butter, aber reich an Geschmack, verbindet er regionale Backtradition mit moderner Ernährungskultur. Das vegane Sortiment umfasst Mini-Baumkuchen mit belgischer Zartbitterschokolade oder Fondantglasur, Baumkuchenspitzen, -kekse und -pralinen – handgefertigt, frisch und ohne Konservierungsstoffe. So wird ein Kultgebäck für eine wachsende Zielgruppe neu interpretiert. Über den Onlineshop, im Werksverkauf sowie bei regionalen Händlern und ausgewählten Feinkostgeschäften sind die veganen Baumkuchenvariationen erhältlich. Die Marke Groch & Erben steht für Qualität „Made in Brandenburg“ und zeigt, wie sich regionale Wurzeln und Innovation harmonisch verbinden.

GROCH & ERBEN GmbH - Mühlenstr. 45, 03046 Cottbus

Geschäftsführer: Sören Hajak

Telefon: 0355 2892273

kontakt@grochunderben.de

grochunderben.de

Argumente aus der Begründung: Die Jury überzeugte das für ein so kleines Unternehmen bemerkenswerte, tolle, ganzheitliche Marketing-Konzept. Hinzu kommt der Geschmack und die Sortenvielfalt.

Direktvermarktung - 3. Platz**„Spreewälder „Gurkenkäse“ – Regionalität neu kombiniert**

Dort, wo die Tradition des Spreewaldes auf das robuste Tiroler Grauvieh trifft, befindet sich die Spreewald-Alm. Sie und ihre Hofkäserei stehen für handwerkliche Fertigung und höchste Qualität ihrer Milchprodukte. Frische Milch, Käsespezialitäten, cremiger Quark und Joghurt werden hier mit Leidenschaft und Sorgfalt hergestellt – ausschließlich aus der Milch der eigenen, ökologisch gehaltenen Kühe des Tiroler Grauviehs. Die Produkte sind im Hofladen, auf Wochenmärkten und über einen Verkaufsautomaten vor den Toren Berlins erhältlich. Auch ein Foodtruck bringt den Geschmack des Spreewaldes zu Feiern, Veranstaltungen und Jubiläen – mit regionalen Leckereien und viel Sinn für authentischen Genuss. Traditionell reicht die Spreewald- Alm zu allen Speisen Spreewälder Gewürzgurken, die direkt von Rabe Spreewälder Konserven bezogen werden. So entstand die Idee, den hofeigenen Käse aus der im Spreewald gewonnenen Milch des Tiroler Grauviehs mit den berühmten Spreewälder Gurken zu kombinieren. Das Ergebnis ist der Spreewälder „Gurkenkäse“ – eine einzigartige Verbindung von mild-würzigem Hofkäse und dem unverwechselbaren Aroma der Spreewälder Gurke. So wird der Spreewald geschmacklich noch erkennbarer und auf besondere Weise in die Produkte der Spreewald-Alm integriert.

Drehnower Hofkäserei UG - Nordweg 3 03185 Drehnow

Geschäftsführer: Jan Kutzbach & Marcel Schallmea

Telefon: 0152 53676191

info@spreewaldalm.de

spreewaldalm.de

Argumente aus der Begründung: Gründe für die Jury waren die unternehmerische Kooperation in der Region, das Marketingkonzept sowie der Geschmack.

Ernährungswirtschaft - 1. Platz

„hellWACH“ – Energy neu gedacht! by Gläserne Bio-Molkerei

Die Gläserne Molkerei steht für echten Bio-Genuss aus Nord- und Ostdeutschland – transparent, regional und mit Haltung. Mit „hellWACH“ bringt sie nun den ersten funktionalen Bio-Drink auf den Markt, der Natürlichkeit, Energie und Nachhaltigkeit verbindet. Die Basis bilden Permeat und Buttermilch aus eigener Herstellung, verfeinert mit echten Früchten, natürlichem Milch- und Rübenzucker, lebenden Milchsäurekulturen sowie 33 mg Koffein pro 100 ml. So entsteht ein fruchtig-erfrischender Wachmacher – ganz ohne künstliche Zusätze. Die in Münchehofe (Brandenburg) produzierte Buttermilch fließt in die Herstellung von „hellWACH“ in Dechow (Mecklenburg-Vorpommern) ein. Das Produktmanagement und Marketingkonzept kommen ebenfalls aus Münchehofe. Damit steht „hellWACH“ für regionale Wertschöpfung, volle Verwertung der Milch und kurze Wege. Verpackt im frechen 230 ml To-go-Becher, verbindet der Drink Lifestyle, Funktion und Bio-Qualität – ehrlich anders, ehrlich gut. Mit „hellWACH“ schafft die Gläserne Molkerei eine neue Kategorie zwischen Coffee-to-go und Energy-Drink – für alle, die natürlich wach sein wollen. Ein Produkt mit Haltung, Herkunft und Herz für Nordostdeutschland.

Gläserne Molkerei GmbH - Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe

Geschäftsführer: Rüdiger Fricke

Telefon: 033760 20770

info@glaeserne-molkerei.de

glaeserne-molkerei.de

Argumente aus der Begründung: Die Jury schätzte die Innovationskraft der Gläsern Molkerei mit „hellWACH“ eine gänzlich neue Produktkategorie zwischen Coffee-to-go und Energy-Drink geschaffen zu haben – für alle, die natürlich wach sein wollen. Verpackt im frechen to-go-Becher, geschmacklich voll überzeugend und mit einem umfangreichen Marketingkonzept dahinter, ergab dies den 1. Platz

Ernährungswirtschaft - 2. Platz

Knackfrisch genießen – Bio-Aufbackbrötchen aus Brandenburg

Die Bio-Aufbackbrötchen „Knackfrische“ und „Dinkelsaat-Kröstchen“ überzeugen durch hervorragenden Geschmack und lange Haltbarkeit. Mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum von 25 Tagen und mehr bieten sie eine praktische Lösung für alle, die sich frische, hochwertige Brötchen nach Hause holen möchten, ohne täglich zum Bäcker zu gehen. Besonders im Bio-Markt ist die Verfügbarkeit von haltbaren Aufbackbrötchen in dieser Qualität bisher sehr begrenzt – eine Lücke, die diese Produkte schließen. Hergestellt in Brandenburg, setzt das Bio-BackHaus auf regionales Handwerk und kurze Transportwege. Das Mehl stammt überwiegend aus der Mühle Wolter in Wustermark, die das Qualitätsversprechen des Unternehmens teilt. Die Zutaten kommen von regionalen Höfen und Mühlen, die ausschließlich ökologische Bioland-Erzeugnisse liefern. So wird nicht nur Nachhaltigkeit gefördert, sondern auch die regionale Wirtschaft gestärkt. Für Genießerinnen und Genießer, die es am Wochenende gern etwas ruhiger angehen, bieten die Aufbackbrötchen eine ideale Lösung: einfach zu Hause aufbacken und in gewohnter Bio-Qualität genießen.

BioBackHaus Leib GmbH - Leipziger Straße 2, 14461 Wustermark
Geschäftsführer/in: Hans Leib, Jochen Delaunay, Karsten Freudenreich,
Katja Schwab
Telefon: 0173 6009542
delaunay@das-biobackhaus.de
das-biobackhaus.de

Argumente aus der Begründung: Insbesondere die Tatsache, daß es sich bei diesem Produkt um die erste regionale Alternative von Aufbackbrötchen für das Supermarktregal handelt und dies auch noch mit regionalen Zutaten und in Bio-Qualität war ausschlaggebend für die hohe Bewertung der Jury. Das dazugehörige Marketingkonzept überzeugte ebenso.

Ernährungswirtschaft - 3. Platz

Zwei Frauen, eine Region, ein Eis – Sanddorn trifft Joghurt

Aus der Idee, die Region schmeckbar zu machen, entstand eine besondere Kreation: ein Eis, das Geschichten erzählt – von Hof, Feld und Manufaktur bis hin zum Löffel der Genießerinnen und Genießer. Das Sanddorn-Joghurt-Eis vereint handwerklich hergestelltes Joghurteis aus frischer Jersey-Milch mit aromatischem Sanddorn aus Werder (Havel). In der Eismanufaktur bei Luckenwalde entsteht so eine regionale Spezialität, die für Transparenz, kurze Wege und die Zusammenarbeit mit Brandenburger Erzeugern steht. Jeder Rohstoff wird mit Sorgfalt ausgewählt – direkt von den Produzenten. So werden die Vanilleschoten von einem Familienbetrieb aus Madagaskar bezogen. Der leuchtend orangefarbene Sanddorn stammt aus dem Sanddorngarten von Dorothee Berger in Werder (Havel). Der Joghurt wird in der Manufaktur aus frischer Jersey-Milch eines nahegelegenen Hofes selbst hergestellt. Dieses Eis steht für weibliches Unternehmertum, regionale Zusammenarbeit und transparente Herkunft. Es macht den Geschmack Brandenburgs erlebbar, zeigt die Gesichter hinter den Produkten – und erinnert daran, wie wertvoll unsere regionalen Betriebe für die Heimat sind.

Urstrom Jerseys - Kummersdorfer Weg 3, 14947 Nuthe Urstromtal
Geschäftsführerin: Loreen Herrmann
Telefon: 0173 4094194
urstrom.jerseys@gmail.com
urstrom-jerseys.de

Argumente aus der Begründung: Neben dem Geschmack gefiel der Jury die Kooperation zweier Brandenburger Unternehmerinnen und die Idee hinter dem Konzept, über ein handwerklich hergestelltes Produkt aus in Brandenburg gewonnener Milch von Jersey-Kühen aus eigener Haltung und Brandenburger Sanddorn das Land „schmeckbar“ zu machen.

Land- und Naturtourismus – 1. Platz**„Caravanserei“ – Nachhaltiges Urlaubsresort in Oberhavel**

Mit der „Caravanserei“ entstand in Schmachtenhagen bei Oranienburg ein außergewöhnliches Urlaubsresort, das Natur, Komfort und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Auf dem rund 80.000 Quadratmeter großen Gelände des ehemaligen Oberhavel Bauernmarktes wurde ein Ort geschaffen, der gleichermaßen Rückzugsraum und Erlebnisort ist. Herzstück des Resorts sind fünf miteinander verknüpfte Bereiche: das Tiny House-Hotel mit 30 individuell gestalteten Minihäusern, der Tiny Spa mit Sauna und Naturschwimmteich, die Tiny Eventlodge für Feiern und Tagungen, das Restaurant mit regional-saisonalen Küche aus dem eigenen Küchengarten sowie 150 Stellplätze für Wohnmobile und Caravans. Besonders hervorzuheben ist die eigene Biogasanlage, die das gesamte Resort mit Strom und Wärme versorgt und so Energieautarkie ermöglicht. Damit wird nachhaltiges Wirtschaften unmittelbar erfahrbar. Die „Caravanserei“ schließt eine touristische Lücke im Raum Oberhavel und spricht sowohl Aktivurlauber als auch Erholungssuchende an. Durch die enge Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben und Produzenten spiegelt das Konzept die Werte Brandenburgs wider – naturverbunden, ressourcenschonend und gastfreundlich.

CARAVANSEREI Resort Oberhavel - Bauernmarktchaussee 10,
16515 Oranienburg OT Schmachtenhagen
Geschäftsführer/in: Ilona Plass, Oliver Wandel
Telefon: 03301 522790
info@caravanserei.de
caravanserei.de

Argumente aus der Begründung: Die Jury überzeugte das Konzept dieses außergewöhnlichen Urlaubsresorts, das Natur, Komfort und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Die Caravanserei schließt mit ihren 30 Tiny Houses, Tiny Spa oder Tiny Eventlodge eine touristische Lücke im Raum Oberhavel und spricht sowohl Aktivurlauber als auch Erholungssuchende an.

Land- und Naturtourismus – 2. Platz

Behringhof – Artenvielfalt erleben, Klimaschutz begreifen

Auf dem Biobauernhof Behringhof in der Märkischen Schweiz wird Familienurlaub jetzt durch den Klima- und Biodiversitätslehrpfad bereichert. Hier wird Landurlaub zum Lernurlaub. Gäste erleben die 30-jährige Leidenschaft von Ralf Behring und seiner Familie hautnah. Das Konzept ist einzigartig: Statt Theorie wird gelebte Kreislaufwirtschaft gezeigt. Besucherinnen und Besucher entdecken Gründächer, die mit der Wolle der hofeigenen Schafe gedämmt wurden, und sehen, wie eine Pflanzenkläranlage das Wasser in bester Qualität nach Brandenburg zurückführt. Auf ehemaligen Ackerflächen wachsen inzwischen über 130.000 neu gepflanzte Bäume – ein Meilenstein privater Aufforstung, der rund 75 Vogelarten Lebensraum bietet. Die enge Kooperation mit dem NABU Oberbarnim und der HNE Eberswalde sichert wissenschaftliche Begleitung und Wissenstransfer. Der Behringhof gilt als Vorzeigebetrieb, der Familien und Fachbesuchern Mut macht. Er zeigt, dass Engagement für Klima und Artenvielfalt die schönste und ehrlichste Form des Landurlaubs in Brandenburg ist.

Behringhof - Berliner Str. 23b, 16259 Höhenland

Geschäftsführer: Ralf Behring

Telefon: 0162 5982205

info@behringhof.de

behringhof.de

Argumente aus der Begründung: Die Jury begeisterte, wie dieser seit 30 Jahren existierende, kleine Landurlaubsbetrieb mutige Wege geht und ganz konkret vor Ort zeigt, wie gelebte Kreislaufwirtschaft funktioniert.

Land- und Naturtourismus – 3. Platz**Forschungspfad „LassWissen“ – Natur erleben, Wissen teilen**

Seit 2024 verbindet der Forschungspfad „LassWissen“ im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft Naturerlebnis, Bildung und Bürgerforschung. Auf einer abwechslungsreichen Fahrradrundtour entlang der Kleinen Elster – vom Schloss Doberlug bis zum Naturparkhaus Bad Liebenwerda – laden neun interaktive Stationen zum Mitforschen, Beobachten und Entdecken ein. Im Mittelpunkt steht das Thema „Verschwinden des Wassers“ als Folge der nachbergbaulichen Landschaftsentwicklung. Über eine Forschungs-App oder die kostenfreie Forscherbox können Gäste Wasserstände erfassen, Libellen beobachten und Landschaftsfotos hochladen. Ihre Daten fließen direkt in die wissenschaftliche Arbeit ein. Die Ausstellung „Dem Wasser auf der Spur“ im Naturparkhaus vertieft die gewonnenen Erkenntnisse, schafft Dialogräume zwischen Bürgerforschenden und Wissenschaft und steigert die Aufenthaltsqualität der Region. Das innovative Konzept vereint nachhaltigen Naturtourismus, interaktive Wissensvermittlung und Familienfreundlichkeit. Lokale Partner wie das Forschungsinstitut für Bergbaufolgelandschaften, die Naturparkverwaltung und SIK-Holz sichern regionale Verankerung und langfristige Nachhaltigkeit. „LassWissen“ steht beispielhaft für Brandenburg und macht Naturforschung erlebbar.

Förderverein Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft e.V. -

Schlossplatz 1, 03253 Doberlug-Kirchhain

Geschäftsführer: Manfred Drews

Telefon: 035322 518066

info@naturpark-nlh.de

naturpark-nlh.de

Argumente aus der Begründung: Die Jury überzeugte das innovative Konzept, welches nachhaltigen Naturtourismus, interaktive Wissensvermittlung und Familienfreundlichkeit vereint, in dessen Mittelpunkt das wichtige Thema „Verschwinden des Wassers“ als Folge der nachbergbaulichen Landschaftsentwicklung steht.

EDEKA Regionalpreis – aus den Kategorien Direktvermarktung oder Ernährungswirtschaft

„Sülze in Weinaspik“ – regionale Zusammenarbeit, bester Geschmack

Die „Sülze in Weinaspik“ ist eine feine Liaison zwischen Golßener Sülze und Großräschener Solaris-Wein. Diese besondere Komposition vereint Handwerkskunst mit feinen Aromen und schafft ein Geschmackserlebnis, das Zunge und Gaumen gleichermaßen anspricht. Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus Golßen verleihen der Sülze Struktur und Biss, während das zarte Weinaspik mit seiner milden Säure und der Vielfalt fruchtiger bis kräutriger Noten des Solaris-Weines für einen harmonischen, langen Nachhall sorgt – ein Genuss mit Spannung und Charakter. Die Idee zu diesem innovativen Produkt entstand auf den Grünen Wochen 2024 und 2025, als die Familien Kempkes und Wobar ihre regionalen Spezialitäten gemeinsam präsentierten. Golßener Produkte als Genussbotschafter des Spreewalds trafen dabei auf Weine vom Großräschener See – Botschafter des Lausitzer Seenlandes. Aus dieser Begegnung entstand eine Partnerschaft, die mehr als Geschmack verbindet: zwei Regionen, zwei Familienunternehmen, eine gemeinsame Idee von Qualität und Herkunft. Die Verpackung der „Sülze in Weinaspik“ erzählt genau diese Geschichte – von Regionalität, Kooperation und kulinarischer Entdeckungsfreude. Sie steht sinnbildlich für erfolgreiche Zusammenarbeit entlang regionaler Wertschöpfungsketten und lädt dazu ein, Genuss und Reisen miteinander zu verbinden.

Golßener und mago Vertriebs oHG - Am Klinkenberg 1, 15938 Golßen
Geschäftsführer: Rainer, Jens, Joshua Kempkes
Telefon: 030 4355820
info@golssener.de
golssener.de

Weinbau Dr. Wobar - Seestraße 100, 01983 Großräschen
Geschäftsführer/in: Dr. Andreas, Dr. Cornelia Wobar
Telefon: 0151 11622315
info@weinbauwobar.de
weinbauwobar.de

Argumente aus der Begründung: Die Kombination aus feiner Sülze und dem hervorragenden Großräschener Wein wertete die EDEKA-Jury als besonderes, regionales Produkt mit sehr guten Marktchancen. Ab sofort ist die Golßener „Sülze in Weinaspik“ daher in allen EDEKA-Märkten in Berlin und Brandenburg erhältlich.

Sonderpreis – in der Kategorie Land- und Naturtourismus

Gastronomiefamilie Reuner

Die Gastronomie-Familie Reuner, ansässig mit dem „Flair Hotel Reuner“ in Zossen, dem „Gasthof Reuner“ in Glashütte und seit 2025 auch mit „Reuners Hofgarten by Stork Club“ in Schlepzig zeichnet sich seit Jahren und über Generationen durch inhabergeführte Gastfreundlichkeit made in Brandenburg aus – und dies immer wieder mit neuen, innovativen Ansätzen. Familie Reuner ist stark mit ihrer Region vernetzt und gibt Brandenburger Gastlichkeit ein Gesicht und eine Stimme. Für den pro agro-Marketingpreis 2026 hat sich Familie Reuner allein mit zwei verschiedenen Beiträgen in der Kategorie Land- und Naturtourismus beworben. Dies zum Anlass nehmend und gleichermaßen das Engagement für Gastronomie made in Brandenburg berücksichtigend, veranlasste die Jury der gesamten Gastronomie-Familie Reuner einen Sonderpreis zu verleihen.

Flair Hotel Reuner - Machnower Chaussee 1a, 15806 Zossen

Daniel Reuner
Telefon: 03377 301370
info@hotel-reuner.de
hotel-reuner.de

Gasthof Reuner - Hüttenweg 18, 15837 Baruth / Glashütte

Christian Reuner
Telefon: 03370 467065
info@gasthof-reuner.de
gasthof-reuner.de

Reuners Hofgarten - Dorfstraße 56, 15910 Schlepzig

Denise Reuner
Telefon: 0173 6554019
info@reuners-hofgarten.de
reuners-hofgarten.de