

# REPORT

Ausgabe 1 / 2013

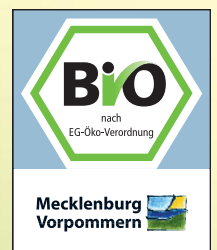


BioFach 2013

Mitglieder und Fördermitglieder berichten

Aktivitäten des AMV – Rückblick und Vorschau

 BioFach 2013



Mecklenburg  
Vorpommern   
*MV tut gut.*

# GRUSSWORT



Liebe Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner, liebe Leserinnen und Leser,

zum Jahresstart einfach zu sagen: Auf ein Neues! reicht nicht mehr aus. Sicherlich haben wir in unserer Gemeinschaft im AMV in den vergangenen Jahren viel erreicht.

Aber es ist noch mehr drin! Und diese Reserven muss jeder von uns für sich erkennen und in die Tat umsetzen, wenn nötig auch mit Hilfe anderer. Genau das zeichnet unseren Interessensverbund aus.

Ohne den AMV hätte die Ernährungswirtschaft in unserem Land nicht den Stellenwert, den sie heute hat. Und der ihr – das sage ich ganz selbstbewusst – auch gebührt. 17.000 Mitarbeiter verdienen innerhalb unserer Branche ihr täglich Brot. In den knapp 100 Unternehmen mit mehr als 50 Beschäftigten wurde zuletzt ein Jahresumsatz von rund 4 Milliarden Euro erzielt. Damit erbringt die Nahrungsmittelbranche derzeit etwa 40 % am Gesamtumsatz des verarbeitenden Gewerbes.

Quer durch alle Branchen – ob Fleischer, Bäcker, Fischverarbeiter, Molkerei- oder Getränkepezialist – wir alle haben uns bei den Verbrauchern einen guten Ruf erarbeitet, einige von uns auch im Ausland. Die-

sen Ruf gilt es zu verteidigen; Tag für Tag aufs Neue. Das erfordert nicht zuletzt Kreativität und Ideenreichtum. Wie heißt es so schön; wer rastet der rostet. Für uns bedeutet das: Immer wieder neue Produkte müssen her. Nicht nur Liebe, auch Erfolg geht durch den Magen. Für eine entsprechende Angebotsvielfalt sind wir zuständig.

Im November haben wir unseren neuen Vorstand gewählt. Ich freue mich weiterhin dabei zu sein, um mit Ihnen und unserer Geschäftsstelle gemeinsam für die Belange der Branche einzutreten.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein gennussreiches, gesundes und erfolgreiches Jahr gleichermaßen.

Ihr Günther Neumann

## Der neue Vorstand

### Vorsitzender



Günther Neumann  
Mecklenburger  
Backstuben GmbH

### drei stellvertretende Vorsitzende



Walter Kienast  
Greifen-Fleisch GmbH



Frank Röntgen  
Classic Conditorei &  
Café Röntgen GmbH



Tobias Blömer  
Die Rostocker  
Wurst- und Schinken-  
spezialitäten GmbH

### Ehrenvorsitzender



Hubert Getzin  
Ehrenvorsitzender  
AMV e. V.



Manfred Remus  
Aria Foods  
Deutschland GmbH



Jürgen Krug  
HANSE Sektellerei  
Wismar GmbH



Torsten Laatsch  
Kartoffel-Gemüse-Ser-  
vice Plate GmbH



Frank Kremer  
Mecklenburger  
Landpute GmbH



Klaus-Dieter Wilke  
EO Mecklenburger  
Ernte GmbH

# Mecklenburg-Vorpommern mit starkem Auftritt auf der weltgrößten Bio-Messe

## Die internationale Bio-Branche trifft sich wieder auf der BioFach in Nürnberg

Vom 13. bis 16. Februar 2013 können Fachbesucher wieder die Bio-Welt erleben. Die Weltleitmesse für Bio-Produkte öffnet zum 24. Mal ihre Pforten und versammelt die internationalen Branchenakteure. Die weltgrößte Bio-Messe ist der Treffpunkt für Kunden, Lieferanten und alle Partner sowie potentielle Neukunden. Nirgendwo sonst treffen die Branchenakteure in ihrer Gesamtheit aufeinander.

Erwartet werden erneut rund 2.400 Aussteller und 40.000 Facheinkäufer aus mehr als 130 Ländern auf dem Messegelände in Nürnberg. Der größte internationale B2B-Marktplatz für Bio-Produkte, Naturkosmetik und Wellness bringt regionale Angebotsmärkte aus aller Herren Länder mit der weltweiten Bio-Nachfrage zusammen. Die Vielfalt und die Qualität

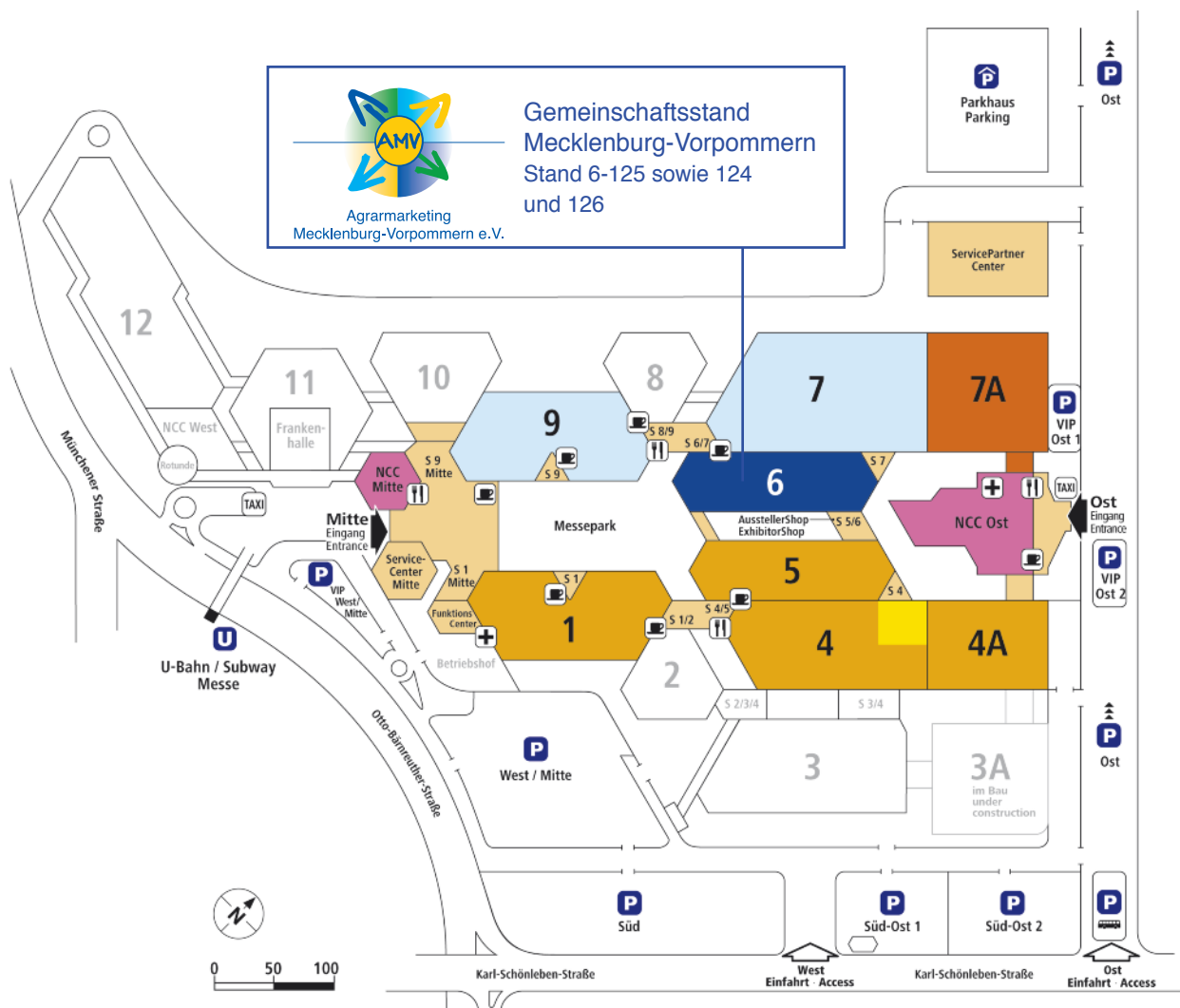
des Angebotsspektrums der Bio-Branche stehen wieder im Mittelpunkt.

Der Verkauf von Bio-Produkten boomt. Nach zwei Jahren mit sehr kleinen Wachstumsraten stieg der Umsatz mit Bio-Produkten 2011 in Deutschland um 9 Prozent auf 6,59 Mrd. EUR. Durch den Umsatzanstieg stieg auch der Bio-Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt 2011 auf 3,7 Prozent. Die wichtigsten Wachstumsimpulse gaben dabei die Produktgruppen Fleisch und Geflügel, Milch und Molkereiprodukte sowie Eier (Quelle: Bericht zur Bio-Branche 2012 des BÖLW).

Unter den Einkaufsstätten sind nach wie vor der Lebensmitteleinzelhandel und der Naturkosthandel bedeutend und haben in ähnlichem Maße zum Umsatzwachstum

beigetragen. Die Discounter schnitten 2011 eher unterdurchschnittlich ab. Einen besonderen Sprung verzeichneten nach Jahren des Rückgangs die Direktvermarkter und Wochenmärkte. Bei den Naturkostfachgeschäften dominieren vor allem die großflächigen Naturkostfachgeschäfte die Umsätze (Quelle: Bericht zur Bio-Branche 2012 des BÖLW).

In den letzten Jahren hat der Anteil der Verbraucher in Deutschland, die beim Einkauf von Lebensmitteln verstärkt auf die Herkunft und Qualität achten, deutlich zugenommen. Insbesondere Bio-Produkte aus der Region werden verstärkt nachgefragt. Der Handel hat diesen Trend erkannt.



Auch 2013 organisiert und betreut der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern im Auftrag des Landes den Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern auf der BioFach. An altbewährter Stelle in Halle 6 präsentieren 14 Unternehmen sich und ihre Produkte auf einer Gesamtfläche von 268 qm.

Zehn Bio-Lebensmittelproduzenten nutzen wieder den Gemeinschaftsstand, um ihre breite Palette an Bio-Produkten vorzustellen und sich gegenüber dem Wettbewerb zu positionieren. Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Fischkonserven, Eier, Kartoffeln, Obst und Gemüse, Sanddorn-

Produkte, Kräutertees sowie Bierspezialitäten werden dem Fachpublikum präsentiert. Die Landesfördergesellschaft Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH, das IT-Unternehmen abacus-edv-lösungen GmbH aus Wittenburg, der Fachverein Öko-Kontrolle sowie das Logistikunternehmen Nagel-Group stärken die Ausstellergemeinschaft in Nürnberg.

Der Messeauftritt auf der BioFach knüpft wieder an das bewährte Messekonzept der letzten zwei Jahre an und erfolgt in landestypischen Farben. Die Unternehmen präsentieren sich mit Countern, Kühl- und Präsentationselementen sowie den

seit 2012 neu dazu gekommenen Leuchtstelen. Die MV-Lounge mit dem Strandkorb vom Landesmarketing unterstreicht das landestypische Flair des Standes. In einer Showküche werden Bio-Produkte des Landes täglich frisch angeboten.

Die BioFach ist täglich von 9:00 bis 18:00 Uhr geöffnet, Samstag bis 17:00 Uhr. Am Donnerstag findet die BlueNight von 18:00 bis 21:00 Uhr statt. **An diesem Abend laden der AMV, Invest in MV und das Ministerium für Wirtschaft, Bau und Tourismus MV gemeinsam auf den Stand Mecklenburg-Vorpommern zum Empfang ein.**



Liebe Leserinnen und Leser,

die BioFach findet dieses Jahr zum 24. Mal statt und hat sich mittlerweile zur Weltleitmesse der Bio-Branche entwickelt. Es werden etwa 2.500 Ausstellerinnen und Aussteller erwartet, mehr als zwei Drittel von ihnen kommen aus dem Ausland. In Nürnberg werden die Neuheiten präsentiert, hier informiert man sich über Entwicklungen und Trends und hier werden Geschäftskontakte angebahnt und gepflegt. Die BioFach ist ein Muss in der Bio-Branche.

Sehr erfreulich ist, dass es eine so starke Präsentation unseres Bundeslandes mit einem Gemeinschaftsstand von 14 Unternehmen auf 268 m<sup>2</sup> in Halle 6 gibt, der durch den Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V. (AMV) vorbereitet und betreut wird. Das unterstreicht, dass Bio ein wichtiges Segment für die Erzeu-

gung und Vermarktung von Produkten in Mecklenburg-Vorpommern ist und dass es richtig ist, sich gemeinschaftlich zu präsentieren.

Die BioFach ist für Mecklenburg-Vorpommern eine der bedeutendsten Fachmessen im Jahresverlauf, denn der ökologische Landbau genießt in der Agrarpolitik einen sehr hohen Stellenwert. Ziel der Landesregierung ist eine Stabilisierung und Entwicklung des ökologischen Landbaus auf hohem Niveau. Bis Ende 2013 sollen 10 % der Landesfläche ökologisch bewirtschaftet und somit den wachsenden Bedürfnissen eines sich kontinuierlich entwickelnden Marktes Rechnung getragen werden.

Aktuell wirtschaften im Land 1.095 Betriebe nach der EG Bio-Verordnung. Das sind 36 mehr als im Vorjahr. Insgesamt werden 122.300 ha nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet, das entspricht 9,1 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche. Der ökologische Landbau wird in der Förderperiode 2007 - 2013 allein für die ökologische Bewirtschaftung von Landwirtschaftsflächen mit ca. 115 Mio. Euro unterstützt. Dies sind 46 Mio. Euro mehr als in der vergangenen Förderperiode. Im Vergleich der Bundesländer nimmt unser Land im Bundesvergleich bei der Auswertung zum Umfang der Ökobetriebe an den Betrieben gesamt mit 15 % Platz 1 ein. Im Nordosten Deutschlands werden ca. 20 % des deutschen Bio-Schweine- und -Rindfleisches sowie 25 % der Bio-Eier er-

zeugt. Das Land unterstützt den Aufbau gesamter Produktionsketten im Ökolandbau z. B. durch die Förderung von Futtermittelwerken, den Aufbau einer Bio-Meierei, um unnötige Transporte zu verhindern und regionale Stoffkreisläufe zu schließen. Durch die Schaffung von Verarbeitungskapazitäten ist es somit gelungen, die Wegstrecken kurz zu halten und gleichzeitig Wertschöpfung im Land zu etablieren.

Bis Herbst 2013 sollen in einem weiteren Strategiepapier des LU und der Landesregierung die Rahmenbedingungen und die weiteren Entwicklungsmöglichkeiten des ökologischen Landbaus aufgezeigt und damit auch die Vorgaben in der Koalitionsvereinbarung umgesetzt werden. Das macht deutlich, dass der ökologische Landbau einen hohen Stellenwert erreicht hat. Zukünftig wird es darum gehen, die Marktposition heimischer Unternehmen zu stärken und, wenn möglich, auszubauen. Die BioFach ist hierfür ein wichtiger Baustein. Ich wünsche daher allen Ausstellerinnen und Ausstellern einen erfolgreichen und interessanten Messeverlauf und unseren Gästen am Gemeinschaftsstand viel Vergnügen mit den Produkten aus Mecklenburg-Vorpommern.

*Till Backhaus*

Dr. Till Backhaus  
Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Mecklenburg-Vorpommern

## Aussteller unter dem Dach des AMV:

- abacus edv-lösungen GmbH
- BEHR AG
- Biopark Markt GmbH
- biosanica Manufaktur GmbH
- Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof
- Fachverein Öko-Kontrolle e.V.
- Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH
- Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG
- Kräutergarten Pommerland eG Pulow
- LFW Ludwigsuster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG
- Qualitätsfleischerzeugergemeinschaft Weidehof w.V.
- Sanddorn Storchennest GmbH
- Schwaaner Fischwaren GmbH
- Störtebeker Braumanufaktur GmbH

## Ökologischer Landbau in M-V

Der ökologische Landbau genießt in der Agrarpolitik der Landesregierung in Mecklenburg-Vorpommern einen hohen Stellenwert, der explizit in den Koalitionsvereinbarungen der Landesregierung benannt und damit verankert ist. Dieser Stellenwert ergibt sich insbesondere aus den hohen Tierschutz- und Umweltauflagen der ökologischen Wirtschaftsweise. Ziel der Landesregierung ist eine Stabilisierung und Entwicklung des ökologischen Landbaus auf hohem Niveau. Bis Ende 2013 sollen 10 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche ökologisch bewirtschaftet werden. Damit soll den wachsenden Bedürfnissen eines sich kontinuierlich entwickelnden Marktes Rechnung getragen werden.

Der ökologische Landbau nimmt in Mecklenburg-Vorpommern einen Spitzenplatz ein. Aktuell sind in Mecklenburg-Vorpommern 1.095 Betriebe bio-zertifiziert. Im bundesweiten Vergleich des Anteils der bio-zertifizierten Betriebe an der Gesamtanzahl der Betriebe nimmt Mecklenburg-Vorpommern mit 15 Prozent Platz 1 ein.

821 landwirtschaftliche Betriebe bewirtschaften rund 122.300 ha landwirtschaftliche Nutzfläche umweltschonend und nachhaltig. Dies entspricht einem Anteil von 9,1 Prozent der gesamten landwirtschaftlich genutzten Fläche in Mecklenburg-Vorpommern. Damit liegt Mecklenburg-Vorpommern im Vergleich der Bundesländer auf Platz 2.

### Struktur der bio-zertifizierten Betriebe in Mecklenburg-Vorpommern (vorläufiger Stand 31.12.2012)

Betriebe insgesamt nach VO (EG) Nr. 834/2007	1.095	(+ 3,8 %)*
- davon landwirtschaftliche Betriebe	803	(+ 2,2 %)*
- davon Verarbeitungsbetriebe	229	(+ 9,6 %)*
- davon Handelsbetriebe	45	(+ 4,7 %)*

\* im Vergleich zum Vorjahr

Quelle: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz MV, 2013













## Steckrüben und Schwarzwurzeln – EXZELLENT KONVENIENT!



Steckrüben und Schwarzwurzeln, das sind zwei Produkte, die in der deutschen Küche schon lange eine bekannte Zutat sind, jedoch bisher durch einen hohen Arbeitsaufwand den einen oder anderen Hobbykoch sicherlich abgeschreckt haben.

Wir, die Behr AG, möchten Ihnen den Genuss von Steckrüben und Schwarzwurzeln durch Arbeitserleichterung wieder nahe bringen.

Geschmacklich ist die Steckrübe mit ihrem kräftigen und dabei leicht süßen Geschmack etwas ganz Besonderes und wird nach wie vor sehr gerne zum Beispiel in Eintöpfen und Suppen verwendet. Sie ist reich an Kohlenhydraten, Mineralien und Vitamin C. Die geschälten und gewürfelten Steckrüben sind von Oktober bis März erhältlich.

Schwarzwurzeln sind reich an Mineralien und Vitaminen. Das Speicherkohlenhydrat

Inulin, ein Fruchtzucker, der vom Körper ohne Insulin verarbeitet werden kann, erlaubt sogar Diabetikern einen uneingeschränkten Verzehr. Schwarzwurzeln werden aufgrund ihres Geschmacks und in Verbindung mit ihrer winterlichen Verfügbarkeit auch gerne als Winterspargel bezeichnet und könnten das deutsche Frühjahrs Gemüse – den Spargel, fast den gesamten Winter über ersetzen.



Beide Produkte erfordern jedoch eine recht aufwendige Zubereitung: Bei den Steckrüben ist es das Schälen und Zerteilen der harten, unhandlichen Rübe, bei den Schwarzwurzeln das Schälen, um die schmackhaften gelblich-weißen Stangen



von ihrer tiefschwarzen, erdigen Schale zu befreien, wobei die dabei austretende Milch gerne die Hände in ein unerwünschtes, längerfristig anhaltendes Braun färbt.

Diese Arbeit nehmen wir Ihnen gerne ab! Unsere Schwarzwurzeln und unsere Steckrüben werden geschält und gewürfelt küchenfertig im gekühlten Convenience regal des gut sortierten Lebensmitteleinzelhandels angeboten.

Sie sind weder vorgekocht, noch durch irgendeine Zugabe haltbar gemacht. Damit sie nicht braun anlaufen, werden lediglich die Schwarzwurzeln nach dem Schälen kurz in Ascorbinsäure (Vitamin C) getaucht.

BEHR AG  
Parkstr. 2, 21220 Seevetal-Ohlendorf  
Tel.: 04185-7977732, Fax: -7977739  
verkauf@behr-ag.com  
www.behr-ag.com

### Probieren Sie und überzeugen Sie sich selbst!

#### Gebratene Schwarzwurzeln auf Feldsalat

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung à 400 g Schwarzwurzeln (geschält), 1 Zitrone,  
3 TL Zucker, 4 EL Olivenöl, 100 g Feldsalat, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Vinaigrette zunächst die Zitrone auspressen. 2 EL Zitronensaft mit Salz, 1 TL Zucker und Pfeffer mischen, 2 EL Olivenöl unterrühren. Die geschälten Schwarzwurzeln waschen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Schwarzwurzeln etwa 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgaren. Derweil den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Schwarzwurzeln trocken tupfen und mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne 4 - 5 Minuten rundherum anbraten. Mit 2 TL Zucker bestreuen, 2 - 3 Minuten karamellisieren. Die Schwarzwurzeln in eine Schüssel geben, mit Vinaigrette beträufeln, 10 Minuten marinieren lassen. Feldsalat unterheben und sofort servieren.

#### Steckrüben - schnell und lecker

Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen Steckrüben à 500 g gewürfelt, 500 g große Kartoffeln (festkochend), 100 g Bauchspeck (mager), 1 Zwiebel, 1 EL Butterschmalz, 100 ml Brühe, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 100 ml Sahne, 2 Spritzer milder Weißweinessig, 3 EL Schnittlauch, Chilipulver, Pinienkerne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, Steckrüben waschen. Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Speckwürfel in Butterschmalz glasig werden lassen. Darin die Zwiebelscheiben glasig anschwitzen. Steckrüben und Kartoffeln dazugeben, glasig dünsten und mit etwas Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 20 - 25 Minuten dünsten, Sahne aufgießen und reduzieren lassen. Mit Muskat und einem Spritzer Weißweinessig abschmecken. Mit gerösteten Pinienkernen, Chilipulver und frischen Kräutern anrichten und servieren.



## Wo wären Sie lieber ein Huhn?



Bilder sagen mehr als tausend Worte: ein und derselbe Bio-Hühnerstall im Vergleich

Wenn Ihre Wahl auf links gefallen ist, dann geht es Ihnen wohl wie den meisten TV-Zuschauern/Verbrauchern. Tatsächlich ist es aber ein und derselbe Stall, für das Foto rechts haben wir nur eine verdunkelte Einstellung wie die Reporter der „Bio-Lüge – wie billig kann Bio sein?“ gewählt. Als rein ökologisch arbeitender Erzeugerzusammenschluss sind wir über die falsche und reißerische Berichterstattung – auch mit Fotos aus anderen, fremden Ställen – im September 2012 erschüttert. Das Wohlergehen unserer Tiere ist uns sehr wichtig und in der gezeigten Weise keineswegs repräsentativ.

### „Wie billig kann Bio sein?“

So waren die anschließenden Kontrollbesuche unserer gesamten Kundschaft sowie zusätzlicher Zertifizierungsstellen ohne wesentliche Anregungen zur Verbesserung des Tierwohles. Gute Pflege, schmackhaftes Futter, viel Licht und Luft im schützenden Stall und täglicher Auslauf in der Natur gehören für alle unsere Hennen schließlich zum Standardprogramm. Um die Umsetzung kümmert sich jeder unserer 14 Betriebe äußerst gewissenhaft und ist nah an den Bedürfnissen seiner Tiere.

Gemeinsame Ziele und Visionen ließen den Erzeugerzusammenschluss in seiner

Größe stark wachsen, jedoch ohne das Qualitätskonzept des Einzelnen zu schmälern. Die Betriebe bewirtschaften ihre Flächen gemeinsam, was uns eine vielfältige Fruchtfolge und regionalen Futtermittelanbau zur Selbstversorgung ermöglicht. Ein weiterer Vorteil unseres Erzeugerzusammenschlusses ist es, dass wir gemeinsam zwei eigene Aufzuchten betreiben. Seit Anfang des Jahres bekommen männliche Legehennen Küken auch die Chance groß zu werden. Als haehnlein wachsen sie gut 17 Wochen lang in unserer Aufzucht zu vitalen und kräftigen Hähnen heran.

### „Mein Bruder darf auch leben“

Durch die geringe Besatzdichte – also mehr Platz – bewegen sich die Tiere viel und gerne und entwickeln so ihr unverkennbar aromatisches Muskelfleisch. Am Ende werden die haehnlein in der Region geschlachtet und in Handarbeit zerlegt. Seit Beginn des Jahres sind die haehnlein-Produkte bei vielen Einzelhändlern und im Naturkosthandel erhältlich.

Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof  
 Dorfstr. 15, 17179 Fürstenhof  
 Tel.: 039971-31720, Fax: -317213  
 f.behrens@eg-fuerstenhof.de  
 www.ez-fuerstenhof.de



Die haehnlein-Produktpalette

## Künftig komplett Bio bei Schwaaner Fischwaren



Nahezu alles bei den Schwaaner Fischwaren ist bereits Bio. Das Gemüse, die Gewürze, die Saucen, sämtliche Zutaten, die in die Dosen bzw. Gläser kommen, sind entsprechend zertifiziert. Außer dem Fisch selbst. Das war bislang insofern schwierig, als das anders als bei Fisch aus Aquakultur, der Hering beispielsweise aus offenen Gewässern stammt. Wildfisch kann kein Biofisch sein – so die bisherige Auffassung.



Doch jetzt ist es erstmals einem Verarbeiter gelungen Ostseehering, der von 15 Fischern an der heimischen Küste gefangen wird, vom Naturland-Verband als Bioware anerkennen zu lassen. Dies geschieht nach Regeln, die über das bisherige „Wildfisch-Siegel“ deutlich hinausgehen. Mit rund 2.500 Mitgliedern ist Naturland nach Bio-land der zweitgrößte Öko-Anbauverband deutschlandweit.

Obwohl die Naturland-Richtlinien noch strenger als die EU-Bio-Verordnung sind, gehen beide Geschäftsführer bei den Schwaaner Fischwaren, Siegfried Kobs und Andreas Kabelitz, davon aus, dass der von ihnen verarbeitete Hering den Biovorgaben entspricht. Gemeinsam mit der Händlerfirma Birnbaum & Kruse wurden bereits im Vorfeld der BioFach entsprechende Untersuchungen vorgenommen und Gespräche über die künftige Zusammenarbeit hin zu Bio-zertifiziertem Fisch geführt. Das Wolgaster Unternehmen steht seit 1990 für eine



bestandsschonende und damit nachhaltige Fischerei.

„Qualität zertifiziert. Dafür haften wir persönlich,“ heißt es von beiden Seiten. Und so sollen schon demnächst, sobald die Naturland-Bestätigung vorliegt, die ersten komplett Bio anerkannten Erzeugnisse aus Schwaan auf den Markt kommen.

Schwaaner Fischwaren GmbH  
Niendorfer Chaussee 2, 18258 Schwaan  
Tel.: 03844-89010, Fax: -890125  
info@sywan.de, www.sywan.de



## Nagel-Group – Lebensmittellogistik für Mecklenburg-Vorpommern und Europa

Lebensmittel als empfindliches Transport- und Lagergut erfordern den Umgang mit unterschiedlichsten Temperaturanforderungen. Das richtige Produkt am richtigen Ort zum richtigen Zeitpunkt – so lautet die Mission der Nagel-Group mit Sitz in Versmold. Die Unternehmensgruppe ist seit über 75 Jahren auf Lebensmittellogistik spezialisiert und mit mehr als 10.000 Mitarbeitern an 90 Standorten in 16 Ländern Europas präsent. Die Dienstleistungspalette reicht von Beschaffungslogistik, Transport und Distribution über Warehousing, Kommissionierung und Konfektionierung bis hin zu produktionsnahen Mehrwertdienstleistungen.

Auch in Mecklenburg-Vorpommern erhalten Kunden höchste Qualität nach Nagel-Standard. Die Niederlassung in Laage-Kritzkow ist besonders stolz auf die Bio-Zertifizierung. Viele Produzenten der Region wissen diese Qualität zu schätzen. Als Logistikpartner übernimmt die Nagel-Group die Verteilung

der Bioerzeugnisse weit über die regionalen Grenzen hinaus. Neben Bioprodukten beliefern 54 Fahrzeuge in der Region den Lebensmitteleinzelhandel sowie die Gastronomie mit Feinkost, Fleisch- und Wurstwaren, Molkereiprodukten und Süßwaren. In Laage-Kritzkow werden auf 8.150 m<sup>2</sup> Lager- und Umschlagfläche Lebensmittel mit der richtigen Temperatur gelagert, kommissioniert, konfektioniert, verpackt und auf den Versandweg gebracht.

Pünktlich zum Jahresstart 2013 fiel auch der Startschuss für die Tiefkühl-Flächenlogistik in Mecklenburg-Vorpommern. Ob Fertiggerichte, Fischprodukte oder Obst und Gemüse – alle tiefgekühlten Produkte können

im PLZ-Gebiet 18 täglich abgeholt und mit Laufzeiten von 24/48 Stunden bundesweit verteilt werden. Auf Wunsch auch ins europäische Ausland.

Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG  
Gewerbestr. 23  
18299 Laage (OT Kritzkow)  
Tel.: 038454-590, Fax: -59155  
ulrich.loehle@nagel-group.com  
www.nagel-group.com

Friedrich-Menzefricke-Str. 6  
33775 Versmold  
Tel.: 05423-9600, Fax: -960122  
info@nagel-group.com







## J.J.Darboven bietet fairen Kaffeegenuss in höchster Bio-Qualität

Der Hamburger Kaffeeröster J.J.Darboven hat als erster Lizenznehmer bereits seit 1993 FairTrade-Kaffee in seinem Produktsortiment. Mit Café Intención ecológico für den Lebensmitteleinzelhandel und Café Intención especial bio für den Außerhausmarkt bietet J.J.Darboven zusätzlich einen Kaffee an, der sowohl Fairtrade- als auch Bio-zertifiziert ist.

Mit den zertifizierten Produkten aus dem Hause J.J.Darboven hat der Verbraucher die Möglichkeit, sich für einen gewissenhaften und nachhaltigen Kaffeegenuss zu entscheiden.

Die Bio-Kaffeebohnen reifen unter natürlichen Bedingungen ohne Zusatz von künstlichen Düngemitteln und werden

von der Plantage bis zur Röstung gemäß der EU-Öko-Verordnung produziert. „Wir möchten für unsere Kunden die besten Produkte und für unsere Zulieferer die besten Rahmenbedingungen gewährleisten. Es ist uns daher wichtig, hochwertige Bio-Qualität im Portfolio zu haben, die unter fairen Arbeitsbedingungen hergestellt wird,“ erklärt Frank Hilgenberg, Geschäftsführer Marketing J.J.Darboven.



J.J.Darboven GmbH & Co. KG  
 Pinkertweg 13, 22113 Hamburg  
 Tel.: 040-733350, Fax: -73335121  
 info@darboven.com  
 www.darboven.com

## Die abacus edv-lösungen GmbH präsentiert auf der BioFach 2013 die Branchenlösung „abacus Lebensmittelpaket“



Nach zwei erfolgreichen BioFach-Teilnahmen 2010 und 2011 werden wir in diesem Jahr wieder in Nürnberg auf dem AMV-Gemeinschaftsstand unsere Softwarelösungen vorstellen, die Bio-Lebensmittelherstellern helfen, ihre Produkte zu produzieren und zu verkaufen. Nach der positiven Resonanz unserer beiden Messeteilnahmen hatten wir uns 2012 entschlossen zu pausieren, da wir die zahlreichen Anfragen von Interessenten kompetent bearbeiten und auch entsprechenden Umsatz zur Refinanzierung unserer Messeaktivitäten generieren wollten.

Typische Interessenten waren klassische Biobauern-Betriebe, die seit vielen Jahren ökologischen Landbau betreiben. Oft werden die selbst angebaute Produkte auch im Betrieb verarbeitet und veredelt. Außerdem verfügen diese Unternehmen häufig

über einen eigenen direkten Vertrieb mit mehreren Verkaufswagen, Ladengeschäften und einem angeschlossenen Online-Shop. Eine integrierte Softwarelösung, die diese verschiedenen Unternehmensbereiche komplett abdeckt, ist oft nicht vorhanden. Hier hatten wir uns zum Ziel gesetzt, unbedingt einen Neukunden mit diesen „klassischen“ Anforderungen zu gewinnen und zu zeigen, dass wir mit unserer integrierten Lösung abacus Lebensmittelpaket

zur Sage Office Line diese komplexen Prozesse optimal abbilden können. Das ist uns gelungen, so dass wir jetzt neben unseren traditionellen Kunden, den Lebensmittelproduzenten, auch einen echten Biobauern-Betrieb als Referenz nennen dürfen.

Auch technisch haben wir 2013 einiges Neues zu bieten: z. B. konsequente Windows-8-Unterstützung, einen neuen Webclient und eine komplett überarbeitete neue Version unseres bekannten Zusatzmoduls abacus Erweiterte Disposition. Dieses Werkzeug ermöglicht die Optimierung des Lagerbestandes durch schnelle und individuelle Disposition für Einkauf und Produktion auf Basis der Reichweite in einem grafikorientierten Cockpit.



abacus edv-lösungen GmbH  
 Pappelweg 19, 19243 Wittenburg  
 Tel.: 038852-6010, Fax: -60111  
 info@abacus-edv.de  
 www.abacus-edv.de



Die Hanse Sektellerei Wismar präsentierte sich zusammen mit dem Landkreis Nordwestmecklenburg bereits zum 10. Mal auf der Grünen Woche 2013 in Berlin. Mit dabei waren natürlich wieder exklusive Sekte, die in den Kellergewölben in Wismar herangereift waren.



## Hanse Sektellerei Wismar – die nördlichste Sektellerei Deutschlands

Unser Leistungsspektrum ist breit und umfasst:

### Führungen mit anschließender Sektverkostung

Eine Sektspezialität aus Wismar zu genießen, ist eine prickelnde Sache. Doch wie wird Sekt eigentlich hergestellt? Besuchen Sie doch einmal das „Alte Gewölbe“ und lassen Sie sich in die Kellergewölbe entführen – natürlich mit Sektverkostung.

### Sekt mit eigenem Etikett

Seit vielen Jahren bietet die Hanse Sektellerei die Möglichkeit, Sekt mit einem eigenen Etikett auszustatten. Sie können aus verschiedenen Sektqualitäten und Sorten auswählen.

### Feiern im „Alten Gewölbe“ der Hanse Sektellerei

Das „Alte Gewölbe“ der Hanse Sektellerei Wismar bietet das passende Ambiente für Feste und Feiern. Wir veranstalten für Sie alle Arten von Feiern inklusive der gastro-

nomischen Betreuung und sorgen auch für die entsprechende Unterhaltung. Vereine und Familien können ab 20 – 60 Personen individuell zugeschnittene Veranstaltungen buchen.

### Präsente für jeden Anlass

Wir fertigen hochwertige Präsente für Ihre Kunden, Mitarbeiter und für alle, die Sie gern beschenken möchten, an.

### Innovationen

Auf der IGW 2013 wurde die neueste Creation unserer Stammmarke Schweriner Burggarten präsentiert: Schweriner Burggarten mit Sekt & Holunderblüte.



Hanse Sektellerei Wismar GmbH  
Turnerweg 4, 23966 Wismar  
Tel.: 03841-48480, Fax: -484847  
info@hanse-sektellerei.de  
www.hanse-sektellerei.de

## Die Alte Pomeranze – ein Produkt mit Gesicht



Sie suchen ein sympathisches Produkt? Ein Produkt mit Gesicht, bei dem die Herstellung und die Zutaten noch nachvollziehbar sind? Ein Geschmack mit Charakter, der mit jedem Tag längerer Reifung schöner wird?

Hier kommt die Alte Pomeranze. Unser außergewöhnlicher Bitterlikör wird in der familieneigenen Manufaktur ausschließlich in eigener Produktion hergestellt.

Hauptbestandteil der überlieferten Rezeptur ist die Pomeranzenschale, eine in Ver-

gessenheit geratene Bitterorangenart. Diese wird fein abgestimmt mit einer Handvoll ausgesuchter Gewürze, Kräuter und Wurzeln. Die Alte Pomeranze erhält nach einem monatelangen Reifeprozess in mas-



Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus mit Graf Hahn in Rostock

siven Fässern ihr einzigartiges, kräftiges Aroma. Geschmack und Qualität brauchen Zeit, die wir uns nehmen.

Die „Alte Pomeranze“ schmeckt am Besten pur als Digestiv. Gemischt mit Ginger Ale oder Prosecco wird aus ihr ein erfrischender sommerlicher Longdrink. Weitere Ideen für ausgefallene Getränke und Speisen für jede Jahreszeit finden Sie auf der Homepage.

Hahnsche Gutsmanufaktur GbR  
Hubertus und Verena Graf und Gräfin Hahn von Burgsdorff  
Dorfstr. 15, 17153 Rottmannshagen  
Tel.: 039955-39539, Fax: -399032  
manufaktur@alte-pomeranze.de  
www.alte-pomeranze.de

## Beliebtes Lübzer Schwarzbier nun auch im Handel erhältlich



Bier-Genießer aufgepasst: Ab Januar ist das in der Gastronomie bereits sehr erfolgreiche Lübzer Schwarzbier mit seinem unverwechselbar feinen Malz-Aroma nun auch im Handel erhältlich. Mit klarstem Wasser aus unberührter Natur gebraut, besitzt das Lübzer Schwarzbier den mild-herben Geschmack, den Lübzer-Fans so schätzen.

Harmonisch vereint sich die malzige Note mit dem besonderen Röstaroma eines klassischen Schwarzbiers.



### Mecklenburgische Brauerei Lübz setzt Umweltengagement auch in 2013 fort

Mit der in 2012 initiierten Umweltschutzkampagne „Lübzer Land in Deiner Hand“ setzte die Mecklenburgische Brauerei Lübz Maßstäbe für ein regional verankertes Unternehmen und förderte zahlreiche große wie kleine Naturschutzprojekte.

Aufgrund des enormen Zuspruchs zur Aktion führt die Premium-Biermarke ihr Engagement 2013 fort und startet eine Partnerschaft mit dem NABU (Naturschutzbund Deutschland e.V.) zur Unterstützung von Gewässerschutzprojekten in Ostdeutschland.

Weitere Informationen unter:

Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH  
Eisenbeisstr. 1, 19386 Lübz  
Tel.: 038731-360, Fax: -36293  
[www.luebzer.de](http://www.luebzer.de)



10, 100, 1.000. Günther Scheibe, Geschäftsführer der Firma PAL Anlagenbau im vorpommerschen Abtshagen, zeigt die Erfolgsgeschichte seines noch jungen Unternehmensverbundes auf.

Vor 8 Jahren hat der Spezialist für den Bau von Stallanlagen damit begonnen, ein geschlossenes Kreislaufsystem für die Aufzucht von afrikanischem Wels zu entwickeln. Vom winzig kleinen Jungfisch bis hin zum nach 4 Monaten schlachtreifen 1,6 Kilogramm schweren Exemplar. Alles in Aquakultur.

Inzwischen haben sich 9 Unternehmen diesem Erfolgsrezept verschrieben: in den Erzeugergemeinschaften Fischgut Nord und Mitte sowie in einer eigenen Vertriebsgesellschaft. Seit Sommer 2012 ist deren Leiter Stefan Schwabbauer landauf und

## Afrikanischer Wels erobert den Markt

landab unterwegs, um neue Kunden für die in Deutschland weitestgehend noch unbekannteste Fischart zu gewinnen.

Das einzigartige Fleisch ist ernährungsphysiologisch dem Lachs oder auch der Forelle durchaus ebenbürtig, in einigen Punkten sogar überlegen. Beim namhaften Tiefkühlproduzenten Paulus im saarländischen Merzig wird der afrikanische Wels zu vier verschiedenen Convenience-Erzeugnissen verarbeitet. Und auch der Einzelhandel fragt zunehmend afrikanischen Wels nach.



Dementsprechend sollen die Produktion kontinuierlich ausgebaut und weitere Landwirte als Fischwirte hinzugewonnen werden. Biogasanlagen bilden das wirtschaftliche Rückgrat. In unternehmenseigenen Schlachtbetrieben kann das Filet jederzeit bedarfsgerecht aufbereitet werden. So stieg die Jahresproduktion von anfangs 10 auf zuletzt 1.000 Tonnen. Damit ist das Unternehmen deutschlandweit Marktführer. 10.000 Tonnen lautet das nächste Ziel.

Fischgut Nord eG  
Amtsweg 6  
18510 Wittenhagen, OT Abtshagen  
Tel.: 038327-4330, Fax: -43314  
[post@pal-anlagenbau.de](mailto:post@pal-anlagenbau.de)  
[www.pal-anlagenbau.de](http://www.pal-anlagenbau.de)

# FÖRDERMITGLIEDER

## Mercedes-Benz präsentiert neues Wirtschaftswunder



„Wer einen einzigartigen Stadtlieferwagen sucht kommt am Citan nicht vorbei“. Axel Bleimann vom Mercedes Autohaus BrinkmannBleimann ist sich sicher, dass das jüngste Kind der Transporterfamilie schnell Liebhaber finden wird.



Citan könnte als Kurzform für City Titan stehen. Und genau das trifft ins Schwarze; ein Auto, das neben Vielseitigkeit vor allem auch für Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Komfort steht. Groß in der Leistung und citygerecht kompakt in den Abmessungen. Ein echter Vollprofi.

Basis ist der Kastenwagen in verschiedenen Längen. Hinzu gesellen sich die Varianten Kombi und Mixto. Probefahrten sind jederzeit möglich. In Mecklenburg-Vorpommern unterhält das 1970 in Lauenburg gegründete Unternehmen Standorte in Güstrow, Neubrandenburg, Grabow, Parchim, Stavenhagen und Waren. Rund 430 Mitarbeiter sorgen für einen reibungslosen Service. Dafür steht letztlich auch die Auszeichnung als „Familienfreundliches Unternehmen“. Ergänzt wird das Angebot durch die Marken Smart, Opel, Chrysler,



Jeep, Dodge, MAN und Mercedes Benz Junge Sterne.

BrinkmannBleimann GmbH  
Steinstr. 80, 21502 Geesthacht  
Tel.: 04152-80050, Fax: -800555

Siegfried-Marcus-Str. 7, 17192 Waren  
Tel.: 03991-61220, Fax: -612262  
bleimann@brinkmannbleimann.de  
www.brinkmannbleimann.de

## Ein positiver Umweltgedanke bei Pockrandt



Als eine der führenden Etikettendruckerien in Norddeutschland legen wir großen Wert auf den Schutz unserer Umwelt und Ressourcen. Einen aktiven Beitrag zur Verbesserung unseres Klimas leisten wir seit Anfang 2010 mit unserer Photovoltaikanlage mit fast 1.000 Solareinheiten auf dem Dach unserer Produktionsstätte in Kavelstorf bei Rostock.



Reg.-Nr.: U1 0497052 Reg.-Nr.: Q1 0497052

Die vernetzte Technik in unserem Hause macht es außerdem möglich, den Verbrauch von Strom mit einer Energieampel laufend im Blick zu behalten.



Unsere zertifizierten Qualitäts- und Umweltstandards leisten einen wesentlichen Beitrag zu aktivem Umweltschutz und nachhaltiger Sicherstellung der wertvollen Rohstoffe und Ressourcen.

### Unsere Umweltmaßnahmen im Überblick

- Einsatz von Sonnenenergie
- Einsatz von UV-Lampen mit 50 % weniger Emission
- Klischeeherstellung mit aufbereitetem Wasser ohne Chemie
- Partnerschaft mit Climate Partner zur klimaneutralen Produktion
- Einsatz von Papieren aus nachhaltiger Forstwirtschaft

Pockrandt Etiketten  
Silder Moor 2, 18196 Kavelstorf  
Tel.: 038208-60041, Fax: -60042  
info@pockrandt-druck.de  
www.pockrandt-druck.de



## Hofladen- und Hofcafékarte lädt zu Kulinarik auf dem Lande ein

Die beliebte Faltkarte „Hofläden & Hofcafés in Mecklenburg-Vorpommern“ macht Lust auf regionale Bioprodukte und traditionelle Spezialitäten. Von A wie Apfelsaft bis Z wie Ziegenkäse weist die Hofladenkarte insgesamt auf 85 Betriebe mit gesunden Leckereien, wie Straußenei, Sand-

dortorte, Auerochsenwurst oder Räucherfisch hin.

Genießen Sie selbstgebackenen Kuchen in einem gemütlichen Hofcafé, besuchen Sie einen Hofladen und nehmen Sie ein Stück Mecklenburg-Vorpommern einfach mit nach Hause.

Tüften direkt vom Bauern, geschmackvolle Sanddornprodukte, Käse, hergestellt nach überlieferten Familienrezepten, traditio-

nelle Obst- und Gemüsesorten, Honig vom regionalen Imker, Wurst und Schinken direkt aus der hofeigenen Räucherammer – das sind die Geheimtipps für Genießer.

Mit dieser Karte finden Sie auf einen Blick den Weg zum



nächstgelegenen Bio-Hof, Fischer, Imker, Töpfer oder Naturladen. Damit können Sie sich Ihren Aufenthalt in Mecklenburg-Vorpommern im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen lassen.



LANDURLAUB  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Platz der Freundschaft 1, 18059 Rostock  
Tel.: 0381-4030631, Fax: -4030556  
landurlaub@m-vp.de  
www.landurlaub.m-vp.de

## K&K – Seit 20 Jahren ein zuverlässiger Partner



Für die K&K Gruppe ist das Jahr 2013 ein ganz besonderes, denn das Unternehmen mit Hauptsitz in Berlin und Niederlassungen in Waren (Müritz), Stralsund, Rostock, Hannover, Eschwege und Kraków (Polen) feiert seinen 20. Geburtstag.

Ein Geschäftsfeld, in dem K&K in den vergangenen Jahren enorm gewachsen ist und beachtliche Erfolge aufweisen kann, ist die Lebensmittelbranche. Hier arbeitet der Dienstleister mit vielen namhaften Herstellern zusammen.

„Gerade die Lebensmittelbranche stellt hohe Anforderungen an die Mitarbeiter, denn sie sind es, die für die Qualität der Produkte sorgen. Wir haben spezialisierte Mitarbeiter“, sagt Manuela Muhsal, Geschäftsführerin der K&K Unternehmensgruppe.

Wie erfolgreich K&K in der Lebensmittelbranche arbeitet, zeigen die Ergebnisse des sogenannten IFS und BRC Audits bei



der Bahlsen GmbH & Co. KG in Barsinghausen, die vor wenigen Wochen absolviert worden sind. K&K arbeitet seit vielen Jahren erfolgreich mit Bahlsen zusammen und erreichte bei den Audits, die weltweit als Maßstab für die Qualitätssicherung in der Lebensmittelbranche gelten, die höchste Einstufung. Der Auditor lobte ausdrücklich die Sauberkeit und strikte Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften.

K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH  
Hauptsitz: Treskowallee 106, 10318 Berlin  
Tel.: 030-4284200, Fax: -42842028

Niederlassung Waren:  
Weinbergstr. 20, 17192 Waren/Müritz  
Tel.: 03991-747400, Fax: -747896  
info@personal-dienstleistung.de  
www.personal-dienstleistung.de

## Einzigartige Leistungsschau lädt vom 12. bis 15. September 2013 nach Mühlengiez



Messe- und Ausstellungszentrum  
Mühlengiez GmbH

Die MeLa bietet bei ihrer bereits 23. Auflage in 2013 alles, was sich Experten und Verbraucher gleichermaßen rund um die Landwirtschaft wünschen: Informationen über neueste Technik- und Technologieentwicklungen, züchterische Spitzenleistungen bis hin zu aktuellen Angeboten aus der Nahrungs- und Genussmittelbranche.

Da kann keiner meckern. Es sei denn, es erfolgt aus berufenem Munde: Das Schwarzköpfige Fleischschaf ist in diesem Jahr „Tier der MeLa“. Das freut Dr. Sven Grumbach ganz besonders. Der Geschäftsführer des Schaf- und Ziegenzuchtverbandes in Mecklenburg-Vorpommern sieht damit die aufwendige, anhaltend, aber wenig gewinnbringende Arbeit der Schäfer gebührend gewürdigt.

Um künftig mehr Kunden für die hochqualitativen Erzeugnisse vom Schaf zu gewinnen, darf auf der MeLa auch ausrei-



chend verkostet werden. Einmal mehr steht die Halle 1 im Mittelpunkt der Lebensmittelbranche. Doch nicht nur den Verbrauchern, sondern auch den Produzenten untereinander bietet sich die Gelegenheit, sich mit Kooperationspartnern über aktuelle Trends auszutauschen.

Damit wird die MeLa ihrem Ruf als bedeutende landwirtschaftliche Fachausstellung in Norddeutschland erneut gerecht. Auch diesmal wartet der Veranstal-

ter mit vielen Highlights - von regional bis national - auf. Kunststück bei rund 1.000 Ausstellern! Lassen Sie sich also überraschen.

MAZ - Messe- und Ausstellungszentrum  
Mühlengiez GmbH

Leute Wiese 8, 18276 Mühlengiez  
Tel.: 038450-3020, Fax: -30220  
maz@maz-messe.de  
www.mela-messe.de

## Fördermitglieder und Kooperationspartner trafen sich zum Gedankenaustausch in Stralsund

Zu ihrer jährlichen Zusammenkunft trafen sich am 22. November 2012 die Fördermitglieder sowie Kooperationspartner des AMV in der Störtebeker Braumanufaktur in Stralsund.

Die Zahl der Fördermitglieder im AMV liegt bei 34 Unternehmen. Zusammen mit den 62 Mitgliedsunternehmen sowie fünf Kooperationspartnern bilden sie das größte Netzwerk der Nahrungsmittelbranche in MV. Während ausschließlich Lebensmittelproduzenten eine AMV-Mitgliedschaft erwerben können, stammen

die Fördermitglieder aus unterschiedlichsten Wirtschaftszweigen. Ganz im Sinne des Netzwerkgedankens sollen beide Seiten voneinander profitieren. Das wirtschaftliche Geschäft ist das Ziel für beide Seiten – deutlich wurde dies beim Fördermitgliedertreffen herausgestellt. Wer kann wen wie unterstützen? Welche Ideen und Interessen kann ein Unternehmen allein umsetzen und für welche Vorhaben braucht es Unterstützung mit einer entsprechenden Kompetenz? Fragen dieser Art bilden das Herzstück der Diskussionen auf AMV-Veranstaltungen und waren

auch Thema dieses Treffens.

Im Rahmen des Besuches in der Störtebeker Braumanufaktur lernten die Teilnehmer auch viel Neues und Interessantes über die Bierherstellung. Während eines Rundganges wurden der Prozess der Bierherstellung, die Bedeutung der Rohwaren und die Entwicklung des Unternehmens zu einer Manufaktur mit dem Schwerpunkt Brauspezialitäten erläutert. Im Braugasthaus genossen alle abschließend ein Biermenü unter dem Motto „Braukunst trifft Kochkunst“.

## Mecklenburg-Vorpommern mit 12 Unternehmen auf den Intermessen in Düsseldorf

Frisch und innovativ zeigte sich Mecklenburg-Vorpommern auf den Intermessen in Düsseldorf. Das Messe-Trio InterMeat (Fleisch- und Wurstwaren), InterMopro (Molkereiprodukte) und InterCool (Tiefkühlkost, Speiseeis, Technik) als führendes Branchenforum für temperaturgeführte Lebensmittel fand vom 23. bis 25. September 2012 in Düsseldorf statt.

Die Intermessen zählen bisher bei den Fachbesuchern zu den bedeutendsten europäischen Fachmessen und stellen einen zentralen B2B-Treffpunkt für die Entscheider aus der Frische-Industrie und dem Handel dar. Das alle zwei Jahre stattfindende Foodmessen-Trio nimmt einen festen Platz im Messekalender der Unternehmen ein, die überregional ihre Produkte in den Bereichen Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Molkereiprodukte sowie Tiefkühlerzeugnisse anbieten.

Insgesamt präsentierten sich 440 Aussteller aus 21 Ländern auf den Intermessen. Vor allem innovative, regionale und qualitativ hochwertige Produkte waren auf der Messe gefragt. Hier konnten die Aussteller aus Mecklenburg-Vorpommern mit ihrer Produktvielfalt und Qualität punkten. Sie präsentierten Produkte aus dem Bereich der Fleisch und Wurstwaren, Aspikspezialitäten, innovative Convenience-Produkte aus dem Tiefkühlbereich sowie Fischfeinkostspezialitäten. Erstmals auf der Messe präsentierte sich das Darguner Unternehmen Fisch Gültzow GmbH mit einem breiten Feinkostsortiment, das von Marinaden über Matjesprodukte bis zu Feinkostsalaten reicht.



Im Auftrag des Landes organisierte und betreute der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) die Ausstellergemeinschaft aus Mecklenburg-Vorpommern mit fünf Ausstellern aus MV einschließlich der Landeswirtschaftsfördergesellschaft Invest in MV GmbH. Weitere sieben Aussteller waren mit Einzelständen vertreten. Für die Unternehmen aus MV diente die Beteiligung an den Intermessen zur Kundenwerbung, Kundenpflege und Einführung von neuen Produkten. Die Aussteller überzeugten mit Produkten, die den Wunsch der heutigen Kunden nach absoluter Frische, Regionalität, Rückverfolgbarkeit und Convenience erfüllen. Alle an der Messe teilnehmenden Produzenten stellten auf der Messe den Fachkunden Neuheiten vor. Das Unternehmen Trend Food GmbH wurde sogar für den Best Innovation Award auf der InterCool nominiert.

2012 besuchten rund 13.800 Fachbesucher die Intermessen, darunter Top-Einkäufer, aus dem Lebensmitteleinzel- und Großhandel. Die wichtigsten Handelsunternehmen aus Deutschland waren nahezu komplett präsent, ebenso europäische Kunden sowie Großverbraucher aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung.

Eine Evaluierung im Nachgang der Messe zeigte, dass trotz insgesamt deutlich gesunkener Aussteller- und Besucherzahlen die teilnehmenden Firmen sehr zufrieden bis zufrieden mit ihrer Messeteilnahme waren. Allerdings zeigte sich auf der Besucherseite aufgrund der sinkenden Ausstellerraten eine Unzufriedenheit. Für 2014 sind die Veranstalter gefordert, ein überarbeitetes Konzept anzubieten.



## Jahresmitgliederversammlung auf dem Golchener Hof

Am 27. November 2012 trafen sich die Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner des AMV in der Festscheune des Golchener Hofes zur jährlichen Jahresmitgliederversammlung.

Auftakt der Veranstaltung war das Impulsreferat des Psychologen Jörg Klingohr zum Thema „Erfolgs- und Persönlichkeitsmerkmale von Führungskräften“. Es folgten der Jahresrückblick auf 2012 und die Vorschau auf Vereinsaktivitäten 2013. Ebenso wurde turnusmäßig ein neuer ehrenamtlicher Vorstand aus Vertretern der Ernährungswirtschaft und der Landwirtschaft gewählt. Der neu gewählte Vorstand für die kommenden zwei Jahre setzt sich aus insgesamt 9 Unternehmern und einem Ehrenvorsitzenden zusammen.

Landtagspräsidentin Sylvia Bretschneider, Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus sowie die Vorsitzenden der Landtagsausschüsse für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz sowie für Wirtschaft, Bau und Tourismus waren Gäste der anschließenden Abendveranstaltung, die zugleich als Jahresabschlussveranstaltung Vereinsmitgliedern und Gästen Zeit und Raum bot, miteinander ins Gespräch zu kommen, das Wirtschaftsjahr 2012 auszuwerten und Ideen für 2013 zu besprechen.



Referent Jörg Klingohr



v. l.: Frank Kremer, Hans-Jürgen Mausolf, Hubert Getzin, Hans Jürgen Brandt



Dietmar Eifler



Prof. Dr. Fritz Tack



v. l.: Landtagspräsidentin Sylvia Bretschneider, Günther Neumann, Minister Dr. Till Backhaus



## Erfolgreiches Catering des AMV mit regionalen Produkten in der Landesvertretung Mecklenburg-Vorpommern in Berlin

Anlässlich des Parlamentarischen Abends des Unternehmens 50Hertz Transmission GmbH in der Landesvertretung Mecklenburg-Vorpommern in Berlin übernahm der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) die kulinarische Versorgung der geladenen Gäste mit regionalen Produkten.



Das Unternehmen 50Hertz Transmission GmbH sichert als Übertragungsnetzbetreiber unter anderem die Netzintegration von der in Mecklenburg-Vorpommern installierten Windkraftleistung. Gemeinsam

mit der Landesvertretung veranstaltete das Unternehmen einen Parlamentarischen Abend am 28. November 2012 in Berlin zum Thema „Energie“. Unter den 150 Gästen waren auch Bundesumweltminister Peter Altmaier und Ministerpräsident Erwin Sellering.

In Zusammenarbeit mit unserem Fördermitglied, dem Rostocker Caterer w.Holz GmbH, wurde ein abwechslungsreiches Buffet „Spezialitäten aus Mecklenburg-Vorpommern“ angeboten. 10 Lieferanten aus den Reihen des AMV wurden dabei eingebunden. Vor Ort wurde die regionale Herkunft der Speisen durch das entsprechende Firmenlogo auf den Buffettschildern repräsentiert. Zusätzlich wurden Flyer der Lieferanten sowie Verkaufspackungen der regionalen Produkte in die Buffetstrecke integriert.

Das neue XXL-Buch des AMV „Regionale Köstlichkeiten und ihre Geschichten“ ergänzte die Präsentation in der Landesvertretung. Hier konnten die Gäste in der Geschichte regionaler Produkte aus



Mecklenburg-Vorpommern stöbern.

Die Cateringangebote des AMV zeichnen sich dadurch aus, dass regionale Produkte der AMV-Mitglieder in Zusammenarbeit mit Caterern, die auch Fördermitglied im AMV sind, durchgehend eingesetzt werden. Dies entspricht der AMV-Zielsetzung in der Vereinsarbeit, regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken.

Der AMV freut sich auf weitere Aufträge in diesem und in den kommenden Jahren.



## Erfolgreiche Mecklenburg-Vorpommern-Woche 2012 im Globus Rostock-Roggentin

Am 29. Oktober 2012 eröffnete Minister Dr. Till Backhaus die gemeinsame Mecklenburg-Vorpommern-Woche von Globus Roggentin und Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV). Eine ganze Woche präsentierten 15 Unternehmen der Ernährungswirtschaft des Landes im Globus Frischezentrum in Rostock-Roggentin ihre Produkte den Kunden. An allen Tagen der MV-Woche fanden Verkostungen im Markt statt.

Regionale Lebensmittel stehen bei den Verbrauchern hoch im Kurs. Globus hat den Trend seit langem erkannt und bot seinen Kunden auch 2012 wieder ein besonders attraktives Sortiment an regionalen Produkten. In der Aktionswoche „Gutes aus unserer Region“ waren viele Hersteller des Landes mit dabei, die mit ihren Marken bei den Kunden gut bekannt sind: Die Palette reichte vom Rostocker Mahn & Ohlerich Pils über Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten und Schweriner Burggarten bis zu Produkten der Mecklenburger Kartoffelveredlung aus Hagenow. Käse aus Wismar, Bier aus Lübz, Pommersche Wurstwaren aus Greifswald und Pasewalk, Störtebeker Bier, Tutower Gemüsekonserven sowie der pommersche Bitterlikör „Alte Pomeranze“ und das Semlower Rapsöl bereicherten die MV-Woche.



Unterstützt wurde die MV-Woche vom Landesmarketing mit einem 4-Sitzer-Strandkorb und vom Tourismusverband mit Urlaubsprospekten. Deckenhänger im Markt unterstrichen die Verbindung Essen und Trinken mit Urlaub in MV. Zusätzlich konnten die Kunden im neuen XXL-Buch des AMV in der Geschichte von Produkten aus MV stöbern.

Die Vermarktung von regionalen Produkten im Lebensmitteleinzelhandel gewinnt seit Jahren immer mehr an Bedeutung. Der Handel versucht damit nicht zuletzt, den wachsenden Bedürfnissen ihrer Kunden nach Natur belassenen Lebensmitteln, kurzen Transportwegen und der Förderung heimischer Arbeitsplätze gerecht zu werden.



v. l.: Tobias Blömer, Frank Meißler, Minister Dr. Till Backhaus, Landrat Thomas-Jörg Leuchter

## Liebe Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner,

für das Jahr 2013 haben wir uns wieder viele Aktivitäten überlegt. Nach dem erfolgreichen Start unseres neuen Internetauftritts werden wir in diesem Jahr den Auftritt in die englische Sprache bringen. Damit schaffen wir eine wichtige Voraussetzung dafür, dass sich ausländische Kunden besser über unser Netzwerk informieren und stärker auf uns zukommen können.

Vierzehntägig erscheint unser AMV-Newsletter. Wir fordern Sie alle erneut auf, uns aktuelle Beiträge zuzusenden, damit wir der Presse immer neue Informationen zur Ernährungswirtschaft zur Verfügung stellen können.

Die Gestaltung der Länderreporte Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Zeitung und in der Lebensmittel Praxis stehen

als Landesaufträge wiederum auf der Agenda.

Die bedeutendsten Messen, für die wir im Landesauftrag die Ausstellergemeinschaften MV organisieren und betreuen, sind in diesem Jahr für uns die BioFach in Nürnberg, die PLMA in Amsterdam und die Anuga in Köln.

Verstärkt wollen wir uns dem Thema Export widmen. Hier gibt es große Reserven. Derzeit arbeiten wir an einem Antrag im Rahmen des Ideenwettbewerbes Außenwirtschaft mit, der die Länder Finnland und Russland umfasst. Wir knüpfen damit an die im Oktober 2012 durchgeführte Reise unter Leitung des Ministerpräsidenten an.

Dazu kommt eine Reihe von Seminaren und

Workshops, an der Spitze der Branchentag am 24. April 2013.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und Vorschläge für weitere Aktivitäten.



*Jarste Weuffen*

Ihre Jarste Weuffen

## Symposium 11. April 2013: »Ernährung für die Gesundheit«

Im Jahr 2011 beauftragten wir die Universität Rostock mit der Erarbeitung einer Studie zur **Verpflegungssituation und zum Einsatz regionaler Produkte in Einrichtungen der Gesundheitswirtschaft Mecklenburg-Vorpommerns**. Befragt wurden rund 350 Kliniken, Reha-Kliniken, Seniorenheime sowie Wellness-hotels des Landes.

Im Ergebnis dieser Untersuchung veranstaltet der AMV **das Symposium »Ernährung für die Gesundheit«** mit begleitender Fachausstellung der Ernährungswirtschaft sowie branchenrelevanter

Dienstleister. Die Schirmherrschaft für das Symposium hat Wirtschaftsminister Harry Glawe übernommen.

**Bitte merken Sie sich dafür folgenden Termin vor:**

**11. April 2013 ganztägig im Steigenberger Hotel Sonne in Rostock**

Zielgruppen für das Symposium sind die Gesundheitswirtschaft, Ernährungswirtschaft sowie die Tourismuswirtschaft.

**Entscheider und Vertreter dieser Branchen sollen zusammengebracht wer-**

**den, um sich vor Ort umfassend über regionale Produkte zu informieren, die sich für die Speisenzubereitung in den betreffenden Einrichtungen eignen.**

**Zusätzlich soll in Fachvorträgen die Verbindung von Gesundheit und Ernährung herausgearbeitet werden.**

**Die Veranstaltung wird allen Ausstellern und Gästen ausreichend Raum und Zeit bieten, gemeinsam zu überdenken, mit wem und über welchen Weg Kooperationen effektiv vorangetrieben werden können.**

## Wir begrüßen in unserem Verein neue

### Mitglieder

### und

### Fördermitglieder



biosanica Manufaktur GmbH



Land Fleesensee Service GmbH

## Wichtige Termine für 2013

KW 3/2013	13. – 16.02.2013	28.04.2013
MV-Woche mit NETTO Stavenhagen parallel zur IGW	Gemeinschaftsstand MV auf der internationalen Fachmesse BioFach in Nürnberg	Messe Bio Ost in Berlin Erstveranstaltung
18.01. – 27.01.2013	11.04.2013	28./29.05.2013
Internationale Grüne Woche in Berlin (IGW)	Symposium „Ernährung für die Gesundheit“ Steigenberger Hotel Sonne in Rostock	Gemeinschaftsstand MV auf der internationalen Fachmesse PLMA in Amsterdam, weltgrößte Messe der Handelsmarken
06. – 08.02.2013	24.04.2013	10./11.07.2013
Internationale Fachmesse Fruit Logistica	Branchentag Ernährungswirtschaft Gemeinsame Veranstaltung von AMV und Invest in MV GmbH	8. Nationale Branchenkonferenz Gesundheitswirtschaft Yachthafenresidenz Hohe Düne
08.02.2013		
Erscheinungstermin Länderreport MV in der Lebensmittel Zeitung		



## Lassen Sie sich Mecklenburg-Vorpommern auf der Zunge zergehen!

[www.hanseland.de](http://www.hanseland.de)

Auch in 2013 gibt es die beliebten Hanseland-Präsente! Wer Verschiedenstes probieren möchte, ist hier genau richtig. Dem einzigartigen Geschenk liegt die Idee zugrunde, eine Auswahl der vielfältigen regionalen Spezialitäten einem möglichst großen Kundenkreis bekannt zu machen, gut und

sicher verpackt in einer geschmackvollen Holzkiste.

Der Tradition der Hanse verpflichtet, liegt die Idee zugrunde, empfehlenswerte Dinge aus der Heimat so rund um den Globus zu verschicken. Und weil die Geschmäcker

verschieden sind, wird bei den Angeboten zwischen Frau und Mann, zwischen „Windsbraut“ und „Seemann“, unterschieden. Dazu gesellen sich die „Bio-Kiste“ und zu Weihnachten eine Sonderedition.

Wer nette Verwandte, Kollegen, Bekannte, Freunde mit einer Angebotsvielfalt mecklenburgisch-vorpommerscher Spezialitäten überraschen möchte, liegt mit der „Hanseland“-Geschenkkiste goldrichtig. Sie erinnert ein wenig an Strandgut, das auszupacken richtig Freude bereitet und sicherlich für manche Überraschung sorgt. Denn wer bis jetzt geglaubt hat, alles was die Ernährungsbranche des Landes zu bieten hat schon zu kennen, der wird sich wohl eines Besseren belehren lassen müssen. Es kommt auf einen Versuch an.

Unter der Internetadresse [www.hanseland.de](http://www.hanseland.de) kann dieses einzigartige Geschenk direkt bestellt werden.

**Probieren Sie Deutschlands schönen Norden!**

Bestellung auf [www.hanseland.de](http://www.hanseland.de)

Eine Initiative von: **AMV** Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.