



# REPORT

Ausgabe 3 / 2013



ANUGA in Köln

PLMA in Amsterdam

Aus dem Vereinsleben



Mecklenburg  
Vorpommern   
*MV tut gut.*

# GRUSSWORT



Liebe Leserinnen und Leser,

die weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie ruft – und wir sind präsent. Natürlich sind wir in Köln präsent, haben wir doch Beachtliches geleistet und entsprechende Produkte anzubieten. An Mecklenburg-Vorpommern führt in punkto Nahrungs- und Genussmit-

tel – und dafür steht die Anuga – längst kein Weg mehr vorbei. 10 Fachmessen unter einem Dach. Wann bekommt man das schon mal geboten? Alle zwei Jahre nur in Köln! Das Messekonzept ist einzigartig.

Da in Köln alle Fachkunden der Ernährungsbranche, inklusive Hotel- und Gaststättenverband sowie weitere Interessensvertretungen, präsent sind, können Angebot und Nachfrage zielgerichtet mit den Händlern erörtert werden. Ob es sich dabei um Fine Food, Drinks, Meat, Food Service oder – was mich persönlich ganz besonders interessiert – um Bread & Bakery dreht, das Podium bietet ausreichend Gelegenheit, sich über aktuelle Trends zu informieren, bestehende Kontakte zu pflegen und neue anzubahnen.

Als Vorsitzender unseres Vereins wünsche ich mir, dass künftig noch mehr unserer mittelständischen Mitglieder sich am internationalen Messegeschäft beteiligen. Auch kleine Anbieter von Nischenprodukten können durchaus ihren Platz finden.

Die Nachfrage nach Lebensmitteln wird angesichts der rasant steigenden Weltbevölkerung weiter steigen. Wo, wenn nicht auf den internationalen Märkten, können wir neue, lukrative Geschäftsverbindungen anbahnen. Köln bietet dafür eine weitere Chance. Lassen Sie sie uns erfolgreich nutzen!

Ihr Günther Neumann

## AMV-Webauftritt nun auch in englischer Sprache

Seit August letzten Jahres wirbt der AMV mit seiner Internetseite [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) in neuem Design und mit erweitertem Angebot. Interessierte können nun noch komfortabler als bislang Informationen zu wichtigen Veranstaltungen und Aktivitäten rund um die regionale Ernährungswirtschaft finden. Seit Ende August 2013 ist auch die englische Version der Homepage freigeschaltet.

Als ein klar definiertes Schwerpunktthema für die kommenden Jahre hat der AMV das Thema Export aufgenommen. Gerade vor diesem Hintergrund ist die Schaltung einer englischen Variante wichtig. Allerdings werden nicht alle, sondern nur ausgewählte Seiten in Englisch abgebildet - also Seiten, die beispielsweise für den Export interessant sind. Mitglieder- und Produktdatenbanken werden selbstverständlich übernommen. In der Produktdatenbank haben die Mitglieder die Möglichkeit, ihre englischen Produktbezeichnungen stets aktuell einzupflegen.

Das Projekt wird gefördert mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds.



AGRIAMARKETING Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Feldstraße 2  
D-18182 Bützow · Rostock  
Telefon: +49 381 252 38 71  
Fax: +49 381 252 38 72  
info@mv-ernaehrung.de





## Mecklenburg-Vorpommern auf der weltgrößten Ernährungsleitmesse in Köln

Alle zwei Jahre trifft sich die Fachwelt der Ernährungsbranche mit ihren Partnern in Köln auf der Allgemeinen Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung, kurz Anuga. Diesmal vom 5. bis 9. Oktober und das täglich von 10:00 bis 19:00 Uhr (am 09.10. bis 18:00 Uhr). Mit dabei sind u. a. auch Vertreter der Zuliefererindustrie, aus dem Gastgewerbe, der Hotellerie, Spezialisten für Ausstattungen, Handel, Dienstleistungen und EDV-Projekte, also rundum all diejenigen, die an der weiteren Entwicklung der Ernährungsbranche beteiligt sind.

Und das internationale Interesse ist einmal mehr riesengroß. Insgesamt sind weit über 6.500 Aussteller aus mehr als 100 Ländern in Köln dabei. Mit über 1.000 Aus-

stellern ist Deutschland nach wie vor am stärksten vertreten. Partnerland ist dieses Mal Brasilien.

Das weltweite Interesse ist zuallererst auf die Vielfalt des Angebots zurückzuführen. Die Anuga bietet 10 Fachmessen unter einem Dach. Ob Anuga Fine Food, Drinks, Meat, Frozen Food, Chilled & Fresh Food, Dairy, Bread & Bakery, Hot Beverages, Organic, RetailTec und nicht zuletzt Anuga Food Service, sie alle locken das Fachpublikum zu Tausenden aus aller Welt an. In 2011 kamen rund 155.000 Besucher aus 185 Ländern zur Anuga nach Köln.

Die große Fachbesucherresonanz ist ein deutliches Zeichen dafür, dass die interna-

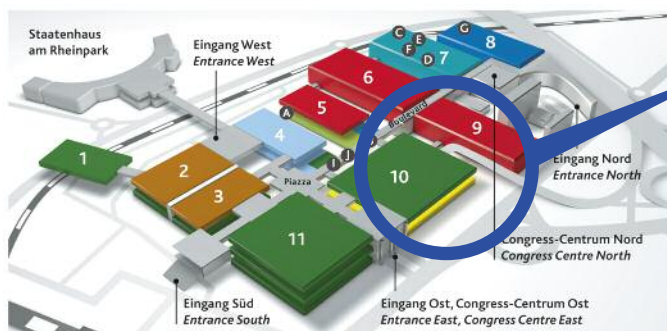
tionale Märkte nach wie vor im Mittelpunkt des Interesses stehen. Dabei nimmt Europa die Spitzenposition ein. Und hier erregt speziell der deutsche Markt erfahrungsgemäß die größte Aufmerksamkeit.

Ergänzt werden die insgesamt fünf Messtage durch ein umfangreiches spezifisches Rahmenprogramm. Neben ihren hervorragenden Kontaktmöglichkeiten und der ausgewogenen Infrastruktur sowie dem Angebot für einen kompletten Service bietet die Anuga vielfältige Synergieeffekte mit Blick auf die sich abzeichnenden Zukunftstrends innerhalb der Branche.



www.anuga.de • www.anuga.com

## Hallenbelegung • Hall allocation



**Mecklenburg-Vorpommern**

**in Halle 10.2 und Halle 9.1**

### Veranstalter:

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Tel.: +49 (0)221-821 2240  
Fax: +49 (0)221-821 3410  
anuga@koelnmesse.de

Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVL)  
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin  
Tel.: +49 (0)30-726250 80  
Fax: +49 (0)30-726250 85  
bvl@einzelhandel.de

- Sonderschauen Special shows**
- A Voll Bio - Fully Organic
  - B WellFood Forum
  - C Marktplatz Gastronomie Catering Market-Place
  - D Visions of Cooking
  - E Anuga Culinary Stage
  - F Anuga Wine Special
  - G Trend Forum Drinks
  - H taste13
  - I BVLH-RETAILFORUM 2013 Sustainability, Food Safety, Transparency.
  - J OliveOil Market

Hallen Halls	Fachmessen Specialized trade shows
1, 2.1, 3.1, 4.1, 10.2, 11, P 4/5	<b>ANUGA FINE FOOD</b> Feinkost, Gourmet und Grundnahrungsmittel Gourmet and delicatessen products and general provisions
8	<b>ANUGA DRINKS</b> Getränke Drinks
5.1	<b>ANUGA CHILLED &amp; FRESH FOOD</b> Frische Convenience, Frische Feinkost, Fisch, Obst und Gemüse Fresh convenience and delicatessen products, fish, fruit and vegetables
5.2, 6.9	<b>ANUGA MEAT</b> Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel Meat, sausage, game and poultry
4.1, 4.2	<b>ANUGA FROZEN FOOD</b> Tiefkühlkost und Eiskrem-Erzeugnisse Frozen food and ice cream products

Hallen Halls	Fachmessen Specialized trade shows
10.1	<b>ANUGA DAIRY</b> Milch- und Molkereiprodukte Dairy products
2.2, 3.2	<b>ANUGA BREAD &amp; BAKERY, HOT BEVERAGES</b> Brot, Backwaren, Brotaufstrich und Heißgetränke Bread, baked goods, spreads and hot beverages
5.1	<b>ANUGA ORGANIC</b> Bio-Produkte Organic products
7	<b>ANUGA FOODSERVICE</b> Technik, Lebensmittel und Ausstattungen für Gastronomie/ Außer-Haus-Markt Technology, food & beverage and equipment for the food service/ catering market
7	<b>ANUGA RETAILTEC</b> Technik und Dienstleistungen für den Handel Technology and services for the retail trade

### Eintrittspreise für die Anuga 2013

	Vorverkauf	Tageskasse
Tageskarte	30,00 €	52,00 €
2-Tageskarte	49,00 €	62,00 €
3-Tageskarte	59,00 €	72,00 €
4-Tageskarte	67,00 €	82,00 €
Dauerkarte	72,00 €	88,00 €



Liebe Leserinnen und Leser,

2013 ist Anuga-Jahr. Und nicht zu Unrecht bezeichnet die Koelnmesse die Anuga als die weltweit größte Messe für Nahrungsmittel und Getränke, denn sie ist eine Messe der Superlative: Mehr als 6.500 Aussteller aus rund 100 Ländern beteiligen sich auf einer Messefläche von beinahe 300 ha. 2011 kamen rund 155.000 Fachbesucher aus 185 Ländern, der Auslandsanteil lag bei 62 %. Keine andere Ernährungsmesse kann ähnliche Zahlen bieten.

Der Untertitel „10 Fachmessen unter einem Dach“ hat als Messekonzept seinerzeit Maßstäbe gesetzt. Zehn Fachmessen sind übersichtlich nach Themen und Branchen gegliedert und bringen in ihrem jeweiligen Umfeld nationale und internationale Anbieter zusammen - von kleinen und

mittelständischen Unternehmen bis hin zu Marktführern. Aufgrund der Größe dieser Messe muss man sich auf einige Hallen konzentrieren, denn man kann nur einen Ausschnitt der Veranstaltung sehen und die Präsentationen nur anteilsweise erfassen.

Meine Konzentration gilt natürlich der Darstellung der Unternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern. Ich finde es sehr positiv, dass zahlreiche Firmen aus unserem Land auf dieser wichtigsten Messe für exportorientierte Unternehmen ausstellen. Unter dem gemeinsamen Dach von AMV und Invest in MV bietet unser Bundesland in der Fine-Food-Halle einen Gemeinschaftsstand für Gespräche mit unseren Gästen.

Die oben genannten Zahlen belegen es: Die ganze Welt ist zu Gast in Köln und selbstverständlich auch in Mecklenburg-Vorpommern herzlich willkommen. Unsere Unternehmen und die übrigen Beteiligten freuen sich auf zahlreiche Besucher und wollen eine Visitenkarte für Mecklenburg-Vorpommern abgeben.

In kaum einer anderen Branche gibt es Jahr für Jahr so viele Innovationen und neue Trends wie in der Ernährungsbranche. Aber nicht jeder Trend ist anhaltend und hat Bestand. Jedes Unternehmen

muss ständig für sich festlegen, in welche Richtung man sich weiterentwickeln möchte.

Auch dabei ist die Anuga der Marktführer. Sie gibt Antworten und setzt gleichzeitig Trends. Die Anuga 2013 wartet mit zehn Trendthemen auf, die zeigen sollen, wohin der Weg führt. Für die Ausstellerinnen und Aussteller aus Mecklenburg-Vorpommern bietet sich daher die Chance, sich einem dieser Trendthemen zuzuordnen und ihr Angebot optimal zu präsentieren.

Neben „Halal-Food“ oder „Handelsmarken“ sind auch „regionale Spezialitäten“ ein Trendthema und das ausgerechnet auf der weltgrößten Exportmesse. Gerade bei Letzterem sehe ich unsere Unternehmen gut aufgestellt und bin zuversichtlich, dass es einen starken Messeauftritt Mecklenburg-Vorpommerns in Köln geben wird.

Ich wünsche allen Unternehmerinnen und Unternehmern viel Erfolg auf der Anuga.  
Ihr

*Till Backhaus*

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

## Mecklenburg-Vorpommern mit zwei Gemeinschaftsständen auf der Anuga

Unter dem Dach des AMV e.V. ist das Land Mecklenburg-Vorpommern dieses Mal mit zwei Gemeinschaftsständen auf der Anuga vertreten, und zwar in den Hallen 10.2 (Anuga Fine Food) und 9.1 (Anuga Meat).



## 20 Aussteller aus Mecklenburg-Vorpommern auf der Anuga 2013

**Aussteller auf der Anuga 2013 auf den Gemeinschaftsständen M-V unter dem Dach des Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.:**

### Anuga Fine Food, Halle 10.2:

■ Invest in Mecklenburg-Vorpommern GmbH	D045
■ Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH	D049
■ MÖWE Teigwarenwerk GmbH	D049a
■ Schwaaner Fischwaren GmbH	D047

### Anuga Meat, Halle 9.1:

■ "Der Pommeraner" Loitz GmbH	C068
■ Finesse Food GmbH	C060
■ Klaus GmbH & Co. KG	B069
■ TrendFood GmbH	B061

Neben den beiden Gemeinschaftsständen wird die Gesamtdarstellung MV durch folgende Unternehmen komplettiert:

	Stand-Nr.
<b>Halle 02.2</b> J.J. DARBOVEN GmbH & Co. KG	A039
<b>Halle 05.1</b> Rügen Fisch AG	C069
<b>Halle 05.2</b> Berschneider GmbH	E031/D030
Nagel-Group Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG	D009/C008
<b>Halle 10.1</b> DMK Deutsches Milchkontor GmbH	C011/D018
<b>Halle 04.2</b> Femeg Produktions- und Vertriebs GmbH	D039
<b>Halle 06.1</b> Gut Conow Landprodukte GmbH & Co. KG	B008
<b>Halle 07.1</b> Eberspächer Heizung Vertriebs-GmbH & Co. KG	A111
<b>Halle 08.1</b> riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG	C010/D019
<b>Halle 10.1</b> Rücker GmbH	F031
<b>Halle 11.2</b> Flax & Levetin GbR	B010/C011
<b>Boulevard</b> Thünen-Institut für Ostseefischerei	045

### Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern

#### Halle 10.2



Agrarmarketing  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.



#### Halle 9.1



Halle 10.2, Stand-Nr. D045

## Neue Food-Unternehmen starten in Mecklenburg-Vorpommern - Anfragen von Unternehmen aus der Nahrungsmittelbranche nehmen zu

Die wirtschaftliche Entwicklung der Lebensmittelindustrie in Mecklenburg-Vorpommern gilt als eine der innovativsten und dynamischsten in Deutschland: Von der konventionellen Landwirtschaft bis zur Herstellung von Food Ingredients werden sämtliche Bereiche der Nahrungsmittelwirtschaft abgedeckt. Seit kurzem agieren zwei weitere Food-Unternehmen im östlichen Mecklenburg-Vorpommern:

Die biosanica Manufaktur GmbH siedelte sich im Industriegebiet Pommerndreieck direkt an der Ostsee-Autobahn A20 an. „Im Oktober 2012 haben wir mit der mymuesli GmbH und Norbert Braun unsere neuen Partner gefunden und so die Basis für den Bau am Pommerndreieck geschaffen. Die Invest in MV und die WFG Vorpommern sowie Behörden und Ministerien haben uns hervorragend unterstützt, so dass wir bereits im Februar den ersten Spatenstich setzen konnten“, so biosanica-Geschäftsführerin Monika Nätscher. Seit September 2013 finden nunmehr sowohl die Obstbauern der Region einen Abnehmer als auch eine Vielzahl von Produzenten in Mecklenburg-Vorpommern und in Skandinavien einen Lieferanten von Bio-Obstprodukten.



Ebenso eröffnete die Prolupin GmbH ihre Produktion in Grimmen. Die Ansiedlung ist ein sichtbares Beispiel für gelungenen Technologietransfer – from lab to market. „In einem Forschungsvorhaben mit insgesamt 14 Partnern aus MV haben wir nachgewiesen, dass die Gewinnung von hochwertigen Lebensmittelzutaten aus der Blauen Süßlupine über die gesamte Verarbeitungskette funktioniert. Der Markt nimmt lupinenbasierte Produkte an, so dass wir die Produktion erweitert und optimiert haben,“ erklärt Katrin Petersen, Geschäftsführerin der Prolupin GmbH. Momentan stehen auf 1.000 ha Lupinen im Feld, aus denen ab August hochwertige Lupinenproteine und -fasern gewonnen werden.

„Mecklenburg-Vorpommern ist perfekt für



die gesunde Urproduktion und Veredlung von Lebensmitteln geeignet. Gerade im östlichen Landesteil haben Unternehmer gute Ansiedlungsmöglichkeiten. Daneben bietet Mecklenburg-Vorpommern wichtige Standortvorteile wie sauberes Wasser, gute Böden, eine hervorragend ausgebaute Infrastruktur und Menschen, die seit Generationen den Umgang mit Lebensmitteln pflegen“, resümiert Rolf Kammann, Wirtschaftsförderer in Vorpommern. Michael Sturm, Geschäftsführer der Landeswirtschaftsfördergesellschaft „Invest in MV“ ergänzt: „Noch bis Ende des Jahres kann die Landesregierung Investitionsvorhaben mit der Höchstförderung unterstützen. Jetzt ist der richtige Moment, solche Entscheidungen zu fällen.“



Invest  
in Mecklenburg-Vorpommern GmbH  
Schlossgartenallee 15  
19061 Schwerin  
Tel.: 0385-592250, Fax: -5922522  
info@invest-in-mv.de  
www.invest-in-mv.de

Wirtschaftsfördergesellschaft  
Vorpommern mbH  
Brandteichstr. 20  
17489 Greifswald  
Tel.: 03834-550605, Fax: -550551  
info@invest-in-vorpommern.de  
www.invest-in-vorpommern.de

Halle 10.2, Stand-Nr. D049

## Mecklenburger Küche – Wo der Genuss zu Hause ist!



Dass Genuss und Qualität in Hagenow zu Hause sind, ist kein Geheimnis. Gerade wegen des natürlichen und unverfälschten Geschmacks sind die Produkte so beliebt. Die Herkunft der verarbeiteten Kartoffeln, die ausschließlich aus Norddeutschland stammen, ist dafür eine wesentliche Grundlage.

Pünktlich zur Anuga präsentieren die Hagenower die Marke „Mecklenburger Küche“ im neuen Gewand. Vom Verbraucher weiß man, dass diese ein sehr ehrliches und authentisches Image hat. Die Kunden sehen in der Marke auch die Region und verbinten

den mit dem Kauf unberührte Natur und Genuss auf dem Land.

„Dieses Image wollen wir verstärkt nutzen, auch wird die Distribution deutlich ausgeweitet“, so Marketingleiter Michael Greve, „geplant ist nicht nur die neue Verpackungsgestaltung mit neuem Internetauftritt, auch in die Endverbraucherkommunikation sowie in neue Produkte wird investiert.“

Neue Produkte entwickelt man gemeinsam mit der Emsland-Group in Emlichheim, die seit Mitte diesen Jahres alleiniger Gesellschafter ist, eine weltweit aktive Genossenschaft aus dem Emsland, die bedingt durch ihre Mitglieder ebenso bodenständig wie das Hagenower Unternehmen ist.

Die „Mecklenburger Küche“, welche künftig der Claim „Wo der Genuss zu Hause ist“ begleitet, soll zur nationalen Marke ausgebaut werden. Mit neuem Konzept, erfolgreich-



chen Produkten, starkem Gesellschafter und bewährtem Vertriebsteam geht die Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH konsequent den eingeschlagenen Weg weiter.

Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH  
Dr.-Raber-Str. 3, 19230 Hagenow  
Tel.: 03883-7350, Fax: -735135  
info@diemecklenburger.de  
www.diemecklenburger.de

Halle 10.2, Stand-Nr. D047

## Traditionsunternehmen auf Innovationskurs



Kein Jahr vergeht, in dem die Schwaaner Fischwaren nicht mit einer Messeneuheit aufwarten. Und das geschieht stets auf die internationale Nachfrage abgestimmt, getreu dem Motto: Andere Länder, andere Geschmäcker.

In Ungarn mag man es halt etwas schärfer als in Russland. Dort lieben die Kunden vor allem das ganz Spezielle. Diesmal gibt es neu im Angebot: Muscheln in der Dose. Und schon wird an den nächsten Entwicklungen gearbeitet.



Und weil kein Wunsch offen bleibt, konnten die internationalen Kontakte zuletzt stetig ausgebaut werden. Diese Entwicklung gilt es, mit dem Auftritt auf der diesjährigen Anuga fortzusetzen.

Die qualifizierte und hoch motivierte Belegschaft an der Warnow, unweit des weltweit bekannten Fracht- und Kreuzschiffahrtshafens Rostock, garantiert hochwertige Erzeugnisse in großer Vielfalt. Dabei stehen

die Eigenmarken im Mittelpunkt des nationalen und internationalen Interesses. Erzeugnisse auf der Basis von Hering, Makrele und zunehmend auch Wels gelten als anerkannte Spezialitäten. Vermarktet werden sie vor allem unter der Fabrikmarke Sywan. Aber auch Bering und CBA sind für internationale Kunden längst zu einem Begriff geworden.

Durch die Zertifizierung nach dem Internationalen Food Standard, IFS, ist ein stets gleichbleibender Fischgenuss aus Mecklenburg auf höchstem Verbraucherschutzniveau garantiert.

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

Halle 10.2, Stand D049a

## Möwe Teigwarenwerk GmbH



2012 wurde der 60. Geburtstag der über die Region hinaus bekannten „Möwe“ gefeiert. So wird sie kurz und bündig von vielen genannt und jeder weiß, dass es sich dabei um die Produktionsstätte für Nudeln in den unterschiedlichsten Formen handelt.

### Daten & Fakten:

Anstieg des Pro-Kopfverbrauchs von Teigwaren in Deutschland von durchschnittlich 4,5 kg im Jahre 1989 auf 7,5 kg in 2012  
Pro-Kopfverbrauch in Süddeutschland: regional bis 14 kg

Pro-Kopf-Verbrauch in Mecklenburg als Kartoffelland: nur 2 kg  
Pro-Kopf-Verbrauch in Italien: 26 kg



Die Verbrauchszahlen in der Bevölkerung zeigen, dass die Möwe den größten Teil ihrer Produkte außerhalb der Region verkaufen muss. Die diesjährige Anuga in



Köln ist hierzu eine Gelegenheit, sich den Kunden aus Deutschland und der Welt vorzustellen und einen Überblick über die Produktionsmöglichkeiten in der nördlichsten Nudelfabrik Deutschlands zu präsentieren. Dazu nutzt das Unternehmen den Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern.

Das Unternehmen ist IFS Food, Version 6, zertifiziert und hat gute Marktchancen, bietet es doch neben den herkömmlichen Nudelprodukten auch koschere Ware an.

Möwe Teigwarenwerk GmbH

Am Alten Bahndamm 15

17192 Waren (Müritz)

Tel.: 03991-7420, Fax: -742110

info@moewe-teigwaren.de

www.moewe-teigwaren.de



Die Firma TrendFood GmbH aus Strasburg/Uckermark hat sich seit 10 Jahren als Nischenproduzent am Markt etabliert und auf die Herstellung qualitativ hochwertiger Convenience-Produkte im Frische- und Tiefkühlsegment spezialisiert. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass neben traditionellen Fleisch- und Wurstwaren nach Meisterrezepten zunehmend Produktinnovationen aus den unterschiedlichsten Lebensmittelkomponenten (Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch), teilweise maßgeschneidert und exklusiv für den Kunden, hergestellt werden.

Neben dem Lebensmitteleinzelhandel, dem Großhandel und dem führenden Homeservice finden unsere Produkte zunehmend bei Feinkost- und Spezialitätenhändlern Anklang. Höchster Qualitätsstandard und überdurchschnittlicher Ser-

Halle 9.1, Stand B061

## TrendFood mit Wildkompetenz

vice tragen zum guten Ruf des Unternehmens in Deutschland, Benelux und der Schweiz bei.



Seit Beginn 2013 ist das Unternehmen zugelassener Betrieb für Wildverarbeitung und erweitert somit seine Spezialitätenpalette. Wir kaufen Wild aus Deutschland direkt aus den Forsten, zerlegen selbst und bieten Wildfleisch frisch und tiefgekühlt an. Erweitert wird das Sortiment um Wildspezialitäten wie Wurst, Schinken, Paté sowie

Halbprodukte für die Gastronomie.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, gemeinsam mit unseren Kooperationspartnern in Bundes- und Landesforsten, Ämtern für Lebensmittelüberwachung und dem Wildhandel sowohl einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Wildhygiene vom Erlegen des Wildes bis zur Verarbeitung zu leisten, als auch durch die Herstellung hochwertiger Wildspezialitäten zur Erhöhung der Wertschöpfung des für Mecklenburg-Vorpommern bekannten und bei Jägern geschätzten Wildbestandes beizutragen. Die sehr positive Resonanz am Markt bestärkt uns, dieses Geschäftsfeld weiter auszubauen.

TrendFood GmbH

Am Wäthering 17, 17335 Strasburg

Tel.: 039753-29322, Fax: -22265

info@trendfood-vital.de

www.trendfood-vital.de



Halle 9.1, Stand-Nr. B069

## Klaus GmbH – immer eine gute Entscheidung



Wer tiefgekühlte Convenience wünscht, ist bei der Klaus GmbH & Co. KG genau richtig. „Wir können jede Geschmacksrichtung bedienen, jeden Wunsch erfüllen“, verweist Geschäftsführer Holger Schütt auf ein mit über 100 verschiedenen Erzeugnissen überaus vielfältiges Angebotsprogramm.

„Mein Frühstück“ ist eine der jüngsten und bereits sehr erfolgreichen Erzeugnispalette für all diejenigen, die bereits am Morgen nicht mehr auf fertig gerollte Wraps verzichten wollen. Gefüllt werden die Weizentortillas mit Rührei, Schinken, Mozza-

rella, Tomaten, Rucola und weiteren schmackhaften Zutaten. Dabei besteht zudem die Wahl zwischen soften und krossen Tortillas. Alles unter dem Thema „Gesunde Küche“.

Dabei konzentriert sich das seit 1998 im Herzen von Mecklenburg ansässige Unternehmen zunehmend auch auf kindgerechte Produkte. Das heißt für Groß und Klein gleichermaßen: Verzicht auf Aromen und unnötige Zusatzstoffe. Ideal für die Zubereitung sind Backofen und Mikrowelle.

Hinzu kommt, dass bei Entscheidungen hinsichtlich der Verpackung der inzwischen über 100 verschiedenen Erzeugnisse stets darauf geachtet wird, dass beim Verzehr kein Geschirr notwendig ist. Ergänzt durch das Angebot, dass der Kunde jederzeit selbst Verpackungs- und

Rezepturwünsche äußern kann.



GF Holger Schütt mit einer Auswahl neuer Entwicklungen

Klaus GmbH & Co. KG  
Am Wiesengrund 1, 18299 Laage  
Tel.: 038459-6810, Fax: -68114  
info@klaus-tk.de, www.klaus-tk.de

Halle 5.2, Stand-Nr. D009/C008

## Nagel-Group – Ihr zuverlässiger Logistikpartner



Lebensmittel sind unsere Mission! Das richtige Produkt am richtigen Ort zum richtigen Zeitpunkt – kein Problem für die Nagel-Group. Mit mehr als 11.000 Mitarbeitern an über 100 Standorten ist der Lebensmittellogistiker in 16 Ländern Europas präsent. Die Dienstleistungspalette reicht von Beschaffungslogistik, Transport und Distribution über Warehousing, Kommissionierung und Konfektionierung bis zu pro-

duktionsnahen Mehrwertdienstleistungen.

Auch in Mecklenburg-Vorpommern erhalten Kunden höchste Qualität nach Nagel-Standard. Viele Produzenten der Region wissen insbesondere die Bio-Zertifizierung zu schätzen. Als Logistikpartner übernimmt die Nagel-Group die Verteilung der Bioprodukte weit über die regionalen Grenzen hinaus.

Neben Bioprodukten beliefern 54 Fahrzeuge in der Region den Lebensmitteleinzelhandel sowie die Gastronomie mit Feinkost, Fleisch- und Wurstwaren, Molkeprodukten und Süßwaren.

In Laage-Kritzkow erfolgt das Handling von Lebensmitteln mit richtiger Temperatur auf 8.150 m<sup>2</sup> Lager- und Umschlagsfläche. 2013 fiel außerdem 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 europaweit.

Treffen Sie uns auf der Anuga – wir informieren Sie gern über unser gesamtes Dienstleistungsspektrum!

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



Halle 10.1, Stand-Nr. F031

## „Alt-Mecklenburger“ aus der Ostsee-Molkerei Wismar: Im frischen Design reif für die Käsetheke!

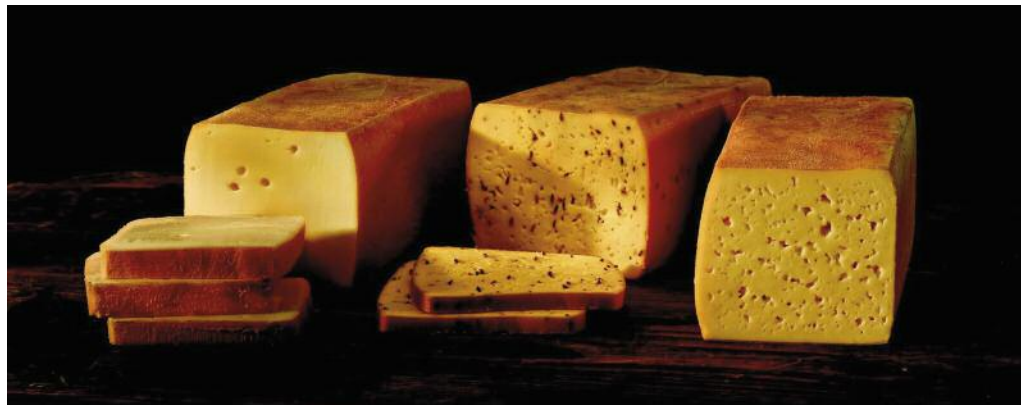
# RÜCKER

„Gaumenfreude und Augenschmaus“: Bei den RÜCKER Rotschmiere-Sorten „Alt-Mecklenburger“ und „Alter Schwede“ aus der Ostsee-Molkerei Wismar wurde durch ein hochmodernes Produktionsverfahren eine verbesserte Qualität des Käses und damit ein verfeinerter, reiner Geschmack erreicht. Damit jeder auch sofort sieht wie lecker RÜCKER ist, bekommt nun auch die Thekenware das frische RÜCKER Markendesign. Und das wird zur Anuga 2013 präsentiert.

### „Alt-Mecklenburger“ – moderner Käsegenuss für traditionsbewusste Feinschmecker

Ein aufmerksamkeitsstarker, norddeutscher Charakter, würziger Geschmack durch natürliche Reifung, dazu laktose- und glutenfrei – und das vollkommen ohne Zusatzstoffe. Die rahmige Konsistenz oder die traditionelle Rezeptur sind neu in der Beschreibung der Geschmacksrichtung direkt unter dem Produktnamen ausgewiesen.

Die Thekenverkaufserfolge Alt-Mecklenburger Rahmig-Kräftig (60 % Fett i. Tr.), Traditionell-Herzhaft (45 % Fett i. Tr.),



RÜCKER naturgereifte Thekenware „Alt-Mecklenburger“ und „Alter Schwede“ aus der Ostsee-Molkerei Wismar GmbH

Rahmig-Leicht (30 % Fett i. Tr.) und Traditionell-Kümmel (45 % Fett i. Tr.) werden ab Herbst 2013 um den neuen Alt-Mecklenburger Rahmig-Mild (60 % Fett i. Tr.) ergänzt. Damit bietet „Alt-Mecklenburger“ nun nicht nur ein frisches Käsebrotdesign, sondern auch eine attraktive und breite Sortenauswahl für den Kunden an der Theke.

Die Klassiker im Sortiment sind die traditionellen Sorten, alle saftig-fest in der Konsistenz. Besonders beliebt sind auch die rahmigen Sorten, ob kräftig oder mild im Geschmack, sie sind immer unverschämt rahmig – selbst der Alt-Mecklenburger Rahmig-Leicht ist trotz seiner niedrigen Fettstufe herrlich sahnig.

Seit 120 Jahren und in vierter Generation



Neu: RÜCKER Alt-Mecklenburger Rahmig-Mild

produziert die Molkerei Rücker Rotschmierekäse: Runder Tilsiter war die Spezialität des Firmengründers Eduard Rücker, der den Grundstein für die Privatmolkerei auf der Ostseeinsel Fehmarn legte. Urenkel Klaus Rücker, der heutige Firmeninhaber, nahm ab 1994 diese Tradition in der Ostsee-Molkerei Wismar wieder auf und baute u. a. die 1979 bereits dort eingeführte Marke „Alt-Mecklenburger“ Ende der 1990er Jahre weiter aus, indem er die alten Rezepturen so optimierte, dass sie alle ohne Zusatzstoffe auskommen. Heute ist „Alt-Mecklenburger“ wieder eine Spezialität des Hauses – ein moderner Klassiker der traditionellen Käserei, aber neu interpretiert.

Ostsee-Molkerei Wismar GmbH  
Molkereistr. 1, 23970 Wismar  
Tel.: 03841-26410, Fax: -264140  
info@ruecker.org, www.ruecker.org



Hinnerk: „Fünf Sorten Alt-Mecklenburger an der Käsetheke? Für welche soll ich mich denn da entscheiden?“  
Gert: „Für die fünf Leckersten?“  
Frieda: „Da könnt ihr euch mal 'ne Scheibe von abschneiden!“

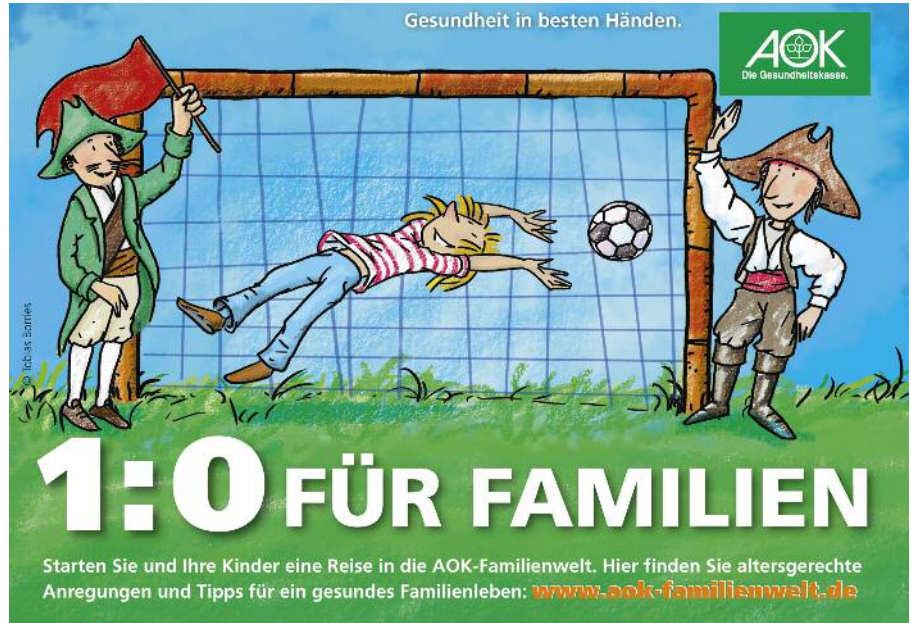
## Mit der Familie ins Netz



Familie ist schön, sie ist bunt, manchmal nervig und hin und wieder kompliziert. Das Internetportal AOK-Familienwelt steht Eltern und Kids, Lehrern und Erziehern mit Rat und Tat zur Seite und soll helfen, das Miteinander leichter und interessanter zu machen – mit vielen Tipps und Informationen rund um einen gesunden Alltag.

Stellt sich mal die Frage, was kochen wir morgen oder wie machen wir den Kids Obst und Gemüse schmackhaft? Denn auch beim Essen ahmen Kinder nach, was sie bei den „Großen“ sehen. Sie übernehmen Gewohnheiten, die später schwer zu ändern sind.

Außerdem haben Kinder eine angeborene Freude am Spiel. Sie entwickeln dabei ihr Können, ihr Wissen und nicht zuletzt soziale Kompetenz. Kinder von 3 bis 13 Jahren entführt die AOK-Familienwelt auf eine spannende Entdeckungs-



reise mit lustigen Spielen, Musik und Basteltipps – ideal für langweilige Regentage oder eiskalte Winterabende.

Was machen wir sonntags? Auch auf diese Frage weiß die AOK-Familienwelt eine Antwort. Das Freizeitangebot ist vielfältig und für jeden ist was dabei. Einfach auf „Ausflugstipps“ klicken und überraschen lassen!

[www.aok-familienwelt.de](http://www.aok-familienwelt.de)

AOK Nordost - Die Gesundheitskasse  
Tel.: 0800-2650800  
[service@nordost.aok.de](mailto:service@nordost.aok.de)  
[www.aok.de/nordost](http://www.aok.de/nordost)

## Verabschieden Sie sich von Excel



Auch in kleinen und mittleren Unternehmen ist es mittlerweile unverzichtbar, auf fundierte Geschäftszahlen zurückgreifen zu können. Die Unternehmensziele sollten explizit und messbar vorliegen und im laufenden Betrieb überwacht werden, denn nur so können Sie im Falle von Abweichungen schnell handeln.

Mittelständische Betriebe stellen andere Anforderungen an ein Controlling-System als ein Großunternehmen. Zu den wichtigsten Punkten gehören u. a. schnelle Inbetriebnahme, niedrige Gesamtkosten, Benutzerfreundlichkeit und grafische Auswertung der Daten in Echtzeit.

Haben Sie alle relevanten Daten im Blick? Lesen Sie jetzt im kostenfreien Ratgeber „Bye, bye Excel: Erfolgreiche Unternehmenssteuerung mit modernem Controlling“, wie Sie auf manuellen Aufwand verzichten, die Qualität des Controllings verbessern und schnell, kosten-

günstig und benutzerfreundlich an Ihre relevanten Kennzahlen kommen.

Der Ratgeber kann beim AMV-Fördermitglied abacus edv-lösungen GmbH kostenlos angefordert werden (Telefon: +49 38852 601-0).

abacus edv-lösungen GmbH  
Pappelweg 19  
19243 Wittenburg  
Tel.: 038852-6010, Fax: -60111  
[info@abacus-edv.de](mailto:info@abacus-edv.de)  
[www.abacus-edv.de](http://www.abacus-edv.de)

## Vom Newcomer zum Branchenprimus in Norddeutschland - Landwirtschaftsmesse MeLa auf Erfolgskurs



Messe- und Ausstellungszentrum Mühlengiez GmbH

Für Landwirtschaftsminister Dr. Till Backhaus steht fest: Gut 22 Jahre nach der ersten Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau - kurz MeLa - ist die Fachmesse inzwischen die größte und qualitativ beste ihrer Art in Norddeutschland. Nach anfangs gut 100 Ausstellern beteiligen sich inzwischen über 1.000. Diese Entwicklung hat auch das Publikumsinteresse nachhaltig erhöht.

70.000 Besucher und mehr haben sich in den vergangenen Jahren jeweils im September auf dem weitläufigen Gelände in Mühlengiez, im Landkreis Rostock gelegen, ein Bild von der Entwicklung in der Land- und Fischwirtschaft, der Forst und Jagd, im Gartenbau und nicht zuletzt innerhalb der Ernährungswirtschaft gleichermaßen gemacht. Das Probieren der zahlreichen in Mecklenburg-Vorpommern hergestellten Produkte ist für die Fachbesucher ein unbedingtes Muss. In der „Halle

der Ernährungswirtschaft M-V“ treffen sich Produzenten und Konsumenten. Erfahrungen werden ausgetauscht, neue Geschäftskontakte geknüpft.

Ähnlich hoch im Kurs stehen aber auch die Tierpräsentationen. Bei der 23. MeLa-Auflage in diesem September haben 280 Züchterinnen und Züchter rund 1.200 Tiere aus 170 Rassen und Farbschlägen präsentiert. Im Mittelpunkt stand dabei das alljährlich gekürte „Tier der MeLa“. Diesmal war es das „Schwarzköpfige Fleischschaf“, eine Rasse, die sich aufgrund ihrer genetischen Anlagen vor allem auch in der Gourmetküche zunehmender Beliebtheit erfreut. Auch auf der Messe, am Gemeinschaftsstand des Hotel- und Gaststättenverbandes und des AMV, wurden den Besuchern schmackhafte Gerichte vom Lamm gereicht.

Unweit der Landeshauptstadt Schwerin, in Lübstorf, nahm nach dem 2. Weltkrieg das einzige deutsche Zuchtzentrum für Fleischschafe seine Arbeit auf. Mit über 800 Herdbuch-Mutterschafen steht dort noch heute eine der ältesten und größten Stammzuchten. Sind es bei den Tieren die aktuellen Zuchtfortschritte, so sind es bei den Technikpräsentationen die jüngsten Innovationen, die Landwirte und Verbraucher

gleichermaßen interessieren. Kaum anderswo bekommt der Besucher den technischen Fortschritt so anschaulich und in einer Vielfalt zu sehen, wie jedes Jahr im Spätsommer in Mühlengiez. Auch die Demonstration sehr alter, bei vielen längst in Vergessenheit geratener Technik, zieht die Schaulustigen und Fachleute in Scharen an.

Nicht zu vergessen die zahlreichen Vorträge und Foren zu aktuellen agrarpolitischen- und Fachthemen. Auch sie ziehen zunehmend mehr Interessenten an - und das aus ganz Deutschland und darüber hinaus. Längst ist die MeLa auch zu einem internationalen Treffpunkt geworden. Für all diejenigen, denen eine wirtschaftlich erfolgreiche und dabei auch umwelt- und tierhaltungsgerechte Landwirtschaft am Herzen liegt - vom 11. bis 14. September 2014 heißt es auf ein Neues: MeLa in Mühlengiez.

MAZ Messe- und Ausstellungszentrum  
Mühlengiez GmbH  
Leute Wiese 8  
18276 Gülzow-Prüzen/OT Mühlengiez  
Tel.: 038450-3020, Fax: -30220  
mela@maz-messe.de  
www.mela-messe.de



## Unternehmensnachfolge leicht gemacht



Nach jüngsten Untersuchungen stehen mehrere hundert Firmen im Land vor einem Wechsel an der Unternehmensspitze. Da arbeitet ein gut florierender Betrieb, die Auftragsbücher sind voll, die Mitarbeiter zufrieden, doch der Chef denkt ans Aufhören. Von anderen fast unbemerkt hat er das Rentenalter erreicht. Und wie soll es nun weitergehen?

Hier setzt das Angebot der Brücke MV Koordinierungsstelle Unternehmensnachfolge an. Ganz gleich, ob es sich um ein kleineres Familienunternehmen oder eine „große“ Firma handelt. Hier wie dort muss die Unternehmensnachfolge geregelt werden. Und das bedarf einer fachlich beglei-

teten Vorbereitungsphase. Dabei gilt es wesentlich mehr als rein steuerliche bzw. rechtliche Aspekte zu berücksichtigen, sondern hier kommt es zuallererst auch auf konzeptionelle, strategische und betriebswirtschaftliche Faktoren an.

In all diesen Fällen stehen wir seit 2009 mit Rat und Tat zu Seite. Und das in enger Zusammenarbeit mit Ministerien, Kammern, Verbänden und der Bürgschaftsbank MV. So bleibt keine Frage unbeantwortet, kein Wunsch offen.

Wer jetzt vielleicht denkt, das liegt für mich alles noch viel zu weit weg – haben sie dann schon mal an einen Notfallkoffer gedacht? Der hat sich inzwischen in der Praxis für jedermann bewährt und zwar immer dann, wenn plötzlich unvorhergesehene Ereignisse eintreten. Bis hin das die Firma plötzlich, wie aus heiterem Himmel, ohne Führung da steht. Auch diesbezüglich kön-

nen wir helfend zur Seite stehen.



Brücke MV Koordinierungsstelle Unternehmensnachfolge  
Warendorfer Straße 18  
17192 Waren/Müritz  
Tel.: 03991-150210, Fax: -150274  
info@nachfolge-mv.de  
www.nachfolge-mv.de

## Prolupin GmbH startete Produktion in Grimmen



Am 23. August wurde in Grimmen in Anwesenheit von Minister Dr. Till Backhaus und Minister Harry Glawe offiziell die Betriebsstätte der Prolupin GmbH in Betrieb genommen.



Geschäftsgegenstand des Unternehmens ist die Gewinnung und Modifizierung von Proteinen der Blauen Süßlupine als Lebensmittelzutat und deren gezielte Anwendung im Lebensmittelbereich.

Lupinen sind ähnlich wie Soja Hülsenfrüchte. Die Lupine gedeiht auf sandigen Böden und verbessert die Qualität des Bodens. Kunden des Unternehmens sind In-

gredienthändler, Ingredientverarbeiter und Lebensmittelproduzenten.

Zielgruppen sind unter anderem Allergiker und Verbraucher mit hohem Ernährungsbewusstsein. Die Gesamtinvestition beläuft sich auf rund 2,5 Millionen Euro. Unterstützung für das Vorhaben gab es aus dem Landwirtschafts- und aus dem Wirtschaftsministerium. Ebenso standen die Wirtschaftsfördergesellschaften Invest in MV GmbH und die zuständige Gesellschaft aus Vorpommern mit Rat und Tat zur Seite.

Der AMV unterstützte die Veranstaltung mit einem regionalen „Genusskurs“-Catering in Zusammenarbeit mit seinem Fördermitglied w.Holz GmbH.

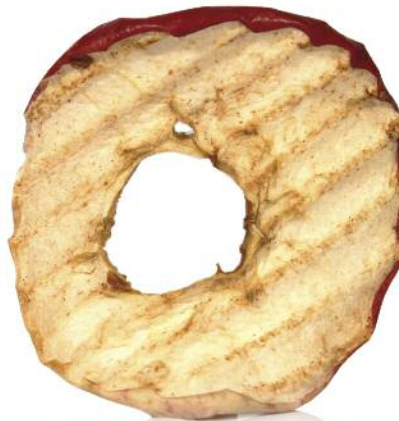
Prolupin GmbH  
Tribseeser Chaussee 1, 18507 Grimmen  
Tel.: 038326-538316, Fax: -538311  
info@prolupin.de, www.prolupin.de

## biosanica eröffnet Werk in Mecklenburg-Vorpommern



Die biosanica Manufaktur GmbH startete im September 2010 im fränkischen Himmelstadt. Neben Bio-Apfelchips werden Bio-Apfelwürfel für die Bio-Müsli-Industrie produziert. Dabei wird der Bio-Apfel (diese kommen überwiegend aus dem Alten Land bei Hamburg, vom Bodensee, aus Südtirol und auch von Rügen) gewaschen, entkernt, geschnitten und dann schonend getrocknet. Die Trocknung von Früchten ist die älteste Form der Konservierung. Im Prinzip wird dem Bio-Apfel lediglich das Wasser entzogen und so haltbar gemacht. Aufgrund des schonenden Prozesses bleiben alle Vitamine und Vitalstoffe erhalten.

Biosanica zählt heute schon zu den führenden Anbietern in Europa und diese Position soll durch das neue Werk am Pommern-dreieck weiter ausgebaut werden. Dabei sollen in Mecklenburg-Vorpommern nicht nur mehr Bio-Äpfel, sondern zukünftig auch Bio-Birnen und andere Bio-Früchte getrocknet werden. Auch die Veredelung mit Bio-Schokolade sowie die Herstellung von Bio-Apfelmehl und Bio-Apfelfeinschnitt (z. B. für Bäckereien oder Teemanufakturen) sind fest geplant.



Bio-Apfelchips

Das neue Werk am Pommern-dreieck bietet, nicht nur deutlich mehr Platz, sondern wurde auch nach modernsten und energetischen Gesichtspunkten gebaut. Die effiziente Trocknung ermöglicht den sparsamen Einsatz von Energie und soll so die Wettbewerbsfähigkeit deutlich steigern.

„Wir haben uns für diesen Standort entschieden, da wir hier mit viel Begeisterung und Unterstützung empfangen wurden, gute Arbeitskräfte vorhanden waren und wir zukünftig noch mehr Rohstoffe aus Mecklenburg-Vorpommern verarbeiten wollen“, so Monika Nätischer.

Am neuen Standort werden zum Start 15 Mitarbeiter tätig sein, wobei die Zahl in den nächsten Jahren sicherlich wachsen wird. Möglich wurde diese Investition durch die Erweiterung des Gesellschafterkreises. Mit Norbert Braun (Greifswald) und der mymusli GmbH (Passau) konnte Monika Nätischer (Geschäftsführende Gesellschafterin) die idealen Partner zum weiteren Ausbau des Unternehmens gewinnen.



Monika Nätischer

biosanica Manufaktur GmbH  
Pommern-dreieck 3  
18516 Süderholz  
Tel.: 038326-53150, Fax: -531514  
info@biosanica.de  
www.biosanica.de



Bio-Apfelmehl

## Netzwerkpflege: Erfahrungsaustausch mit Fördermitgliedern und Kooperationspartnern

Am 28. August trafen sich Fördermitglieder, Kooperationspartner, Vorstand und Geschäftsstelle des AMV im Land Fleesensee zum alljährlichen Gedankenaustausch.

Nicole David vom Country & Golfclub begrüßte im Namen des Gastgebers Land Fleesensee, das ebenfalls dem Kreis der Fördermitglieder angehört. AMV-Vorsitzender Günther Neumann dankte allen Anwesenden für die aktive Mitarbeit im Netzwerk. AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen schloss sich mit einem Überblick über die aktuelle Situation im Verein, die geleistete Arbeit und bevorstehende Aktivitäten des Vereins an.

Derzeit umfasst der AMV 65 Mitglieder, 35 Fördermitglieder und 5 Kooperationspartner.

Frau Weuffen informierte darüber, dass

Ende des Jahres die jetzige Netzwerkförderung des Landes auslaufen wird, innerhalb dieser Struktur sind derzeit 1,5 Mitarbeiterinnen befristet beschäftigt.

Der AMV hat in den kommenden Wochen ein umfangreiches Arbeitspensum vor sich: Von September bis Anfang November werden von der kleinen Mannschaft insgesamt 20 Projekte umgesetzt, darunter vier Messeauftritte, umfangreiche PR-Arbeit mit zwei AMV-Reporten, einer Imagebrochure, einem Cateringflyer, der Komplettierung des XXL-Buches mit regionalen Produktgeschichten und dem Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis im Vorfeld der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga in Köln. Darüber hinaus wird es vier Weiterbildungsveranstaltungen geben, so u. a. zum Wassermanagement, zum QR-Code, zu den neuesten Erkenntnissen bei der Umsetzung des IFS Food Standards 6 und zu Fragen

des Marken-, Patent- und Geschmacksmusterrechts. Vom 16. bis 21. September gestaltet der AMV gemeinsam mit dem Globus-Markt in Roggentin eine MV-Woche mit zahlreichen Verkostungen im Markt. Ab dem 23. September wird das Fleisch des Rohwolligen Pommerschen Landschafts vier Wochen lang auf der Speisekarte im BORWIN-Hafenrestaurant angeboten, vom 14. - 18. Oktober gibt es eine MV-Woche mit dem Studentenwerk Rostock zur Begrüßung der Studenten in unserem Bundesland.

Die Fördermitglieder dankten dem AMV für die Möglichkeiten der Nutzung des Netzwerkes. Im Anschluss an den offiziellen Teil lernten die Gäste den Golfplatz kennen und genossen den Sonnenuntergang bei Rostocker Steaks, Greifswalder Bratwurst und Severiner Pute vom Grill mit einem Glas Lübzer Pils oder einem Glas Sekt der Hanse Edition.



## Fisch und Schnaps auf Rügen

Auf Einladung der Euro-Baltic Fischverarbeitungs GmbH in Sassnitz hatten Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner des AMV am 22. August 2013 die mehr als seltene Gelegenheit, im Rahmen einer ausführlichen Betriebsbesichtigung einen Blick hinter die Mauern der Betriebsstätte zu werfen. Der Andrang war groß und mehr als 30 Interessierte nahmen diese Möglichkeit wahr.



Im Jahr 2003 wurde das Werk in Sassnitz-Neu Mukran in Betrieb genommen. Mit 200 Mitarbeitern ist die Euro-Baltic Fischverarbeitungs GmbH das Größte seiner Art in Europa und zählt zu den modernsten Fischverarbeitenden Betrieben Europas.

Jährlich werden dort 50 - 60 Tausend Tonnen Hering verarbeitet – die Kapazität liegt bei rund 700 Tonnen in 24 Stunden.

Der größte Teil des Fischfangs kommt aus der Nordsee; wegen der Fischquotenregelung kommen demnächst nur noch ca. 10 Tausend Tonnen Hering aus der Ostsee. Die Ware geht vor allem an Feinkostproduzenten, z. B. Homann, Nadler oder Popp.

Euro-Baltic ist um ein umweltfreundliches Handeln äußerst bemüht. Hier wird alles vom Fisch verarbeitet, auch die Abfälle (Konfiskat). Das verschmutzte Wasser wird von Euro-Baltic selbst gereinigt und sauber zurück in die Ostsee geleitet.

Nach der ausführlichen Betriebsführung stärkten sich die Teilnehmer der Veranstaltung mit eigens für diesen Anlass hergestellten Matjes- und Heringsspezialitäten.

Im Anschluss an den Besuch in Neu-Mukran – sozusagen zur Verdauung – führte Rainer Hessenius durch seine Destillerie,



Maren Hessenius

einige Kilometer weiter in Ummanz. In der durch ihn und seine Frau Maren geführten Ersten Edeldestillerie auf Rügen werden edelste Obstbrände und Liköre produziert. Verarbeitet wird Obst von der sonnenverwöhnten Insel Rügen – unter anderem von der rund 4 Hektar großen eigenen Bio-Anbaufläche. Selbstverständlich wurde im Anschluss verkostet!

Für alle Beteiligten war der 22. August ein spannender Tag auf Deutschlands größter Insel.



Rainer Hessenius



v. r.: Andreas Berthold, Alfredo Stoffel, Matthias Reichert



## Genießen Sie die Vielfalt unserer Region! Dreierlei vom Rauhwolligen Pommerschen Land-Lamm im Borwin Hafenrestaurant in Rostock



Gefördert durch:



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

„Unübertrefflich“ ist das Fleisch dieses Landschafts, schwärmt Angelika Oehlert vom Bauernhof Oehlert in Zarnewanz. Der wildartige Geschmack kommt daher, dass die Tiere ihr Leben auf der Weide verbringen, wo sie sich ausschließlich von Gräsern und Kräutern ernähren. Auf dem ca. 20 km östlich von Rostock gelegenen Hof der Familie Oehlert wachsen die Tiere in bäuerlicher Freilandhaltung auf. „Menschen und Tieren soll es gut gehen“ – das ist die Überzeugung der Betreiber.

Dreierlei vom Rauhwolligen Pommerschen Land-Lamm mit grünen Bohnen, Äpfeln und Kartoffel-Selleriepüree können die Gäste des Borwin Hafenrestaurants im Rostocker Stadthafen seit dem 23. September für vier Wochen genießen, etwas ganz Besonderes, das in anderen Restau-

rants nicht zu finden ist.

Hier in Mecklenburg-Vorpommern wurde die Rasse über viele Jahrhunderte genutzt, dabei ging es nicht nur um das Fleisch, sondern auch um die Wolle und die Milch. Die widerstandsfähigen Tiere sind optimal an die kargen Weiden und das Seeklima angepasst, dennoch gab es vor einigen Jahren nur noch wenige Exemplare: Die Nachfrage nach feinerer Wolle und die Umstellung auf intensive Landwirtschaft führten zur Verdrängung der Rasse. Lediglich die Fischer nutzten für ihre Kleidung weiterhin die Wolle des Rauhwolligen Pommerschen Landschafts, da diese hervorragend vor Wind und Wasser schützt.

Heute ist es nur Idealisten wie beispielsweise der Familie Oehlert zu verdanken,

dass die Rasse weiterhin existiert und die Gäste des Borwin Hafenrestaurants das besondere Lammfleisch probieren können. Die Gäste können ganz einfach dazu beitragen, diese alte, regionale Rasse und damit auch unsere typisch mecklenburgische Landschaft zu erhalten – indem sie Lammfleisch vom Rauhwolligen Pommerschen Landschaft genießen. Angebot und Nachfrage bedingen einander. Nur bei entsprechender Nachfrage lohnt es sich für Bauern wie Familie Oehlert, alte Rassen weiter zu halten und unsere weiten Wiesen zu bewahren.

Borwin Hafenrestaurant  
Am Strande 2, 18055 Rostock  
Tel.: 0381-4907525, Fax: -4907533

täglich ab 12:00 Uhr geöffnet

Foto: Schaf- und Ziegenzuchtverband M-V



## Handelsmarken im Mittelpunkt

## PLMA 2013 in Amsterdam wieder mit hoher Anziehungskraft für Hersteller und Händler aus der ganzen Welt

Die von der PLMA organisierte „Welt der Handelsmarken“ hat sich als weltweit international bedeutendste Fachmesse im Bereich der Handelsmarken etabliert. So war es auch wenig verwunderlich, dass sie in diesem Jahr wieder zahlreiche internationale Fachbesucher nach Amsterdam gelockt hat.

Vom 28. bis 29. Mai informierten sich über 9.000 Einkäufer, Händler und Interessierte über Produktneuheiten und pflegten beziehungsweise knüpften Kontakte mit ausstellenden Produzenten aus 70 Ländern, deren Zahl sich in diesem Jahr auf über 2.100 belief.

Für das Land Mecklenburg-Vorpommern war die diesjährige „Welt der Handelsmarken“ erneut eine gute Gelegenheit, sich als schlagkräftiger Standort des deutschen Ernährungsgewerbes zu präsentieren. In seinem Auftrag organisierte der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern - wie bereits in den letzten Jahren - eine



Ausstellergemeinschaft mit Unternehmen aus dem Land. Für sie bot diese bedeutende Handelsmarkenmesse ein großes

Schaufenster, um ihre Produkt- und Dienstleistungspalette im Food-Bereich einem breiten internationalen Fachpublikum darzubieten.

Zur Ausstellergemeinschaft, die sich unter der Bezeichnung „Best of Northern Germany“ innerhalb der deutschen Gemeinschaftsbeteiligung „Made in Germany“ präsentierte, gehörten die Klaus GmbH & Co. KG aus Laage-Kronskamp, die Rügen Fisch AG aus Sassnitz und die TrendFood GmbH aus Strasburg.

Ein optisches Highlight war der vom Landesmarketing zur Verfügung gestellte Strandkorb, der in einer vom Land Mecklenburg-Vorpommern unterstützten Lounge als Landessymbol ausgestellt wurde. Durch ihn erhielt die Standpräsentation der Ausstellergemeinschaft das typisch maritime Flair der Ostsee.



## BMELV-Unternehmerreisen und -Informationsveranstaltungen 2014

[www.bmelv.de/export](http://www.bmelv.de/export)

Stand: August 2013

<p><b>1. Dänemark</b> Fleisch Informationsveranstaltung <sup>1</sup> Januar 2014</p>	<p><b>11. BENELUX</b> Spezialitäten, Bio und Tiefkühlkost Geschäftsreise 1. - 4. April 2014</p>	<p><b>22. Russland (Moskau und St. Petersburg)</b> Lebensmittel allgemein Geschäftsreise 25. - 29. August 2014</p>
<p><b>2. Italien (Bologna)</b> Süßwaren Informationsveranstaltung Januar 2014</p>	<p><b>12. Türkei</b> Getränke Geschäftsreise 14. oder 15. KW, März 2014</p>	<p><b>23. Russland (Moskau)</b> Blumen, Pflanzen, Gartenbau Geschäftsreise 34. oder 37. KW, August 2014</p>
<p><b>3. Russland (Tatarstan/Baschkortostan)</b> Landtechnik Markterkundungsreise <sup>2</sup> 6. oder 7. KW, Februar 2014</p>	<p><b>13. China (Shanghai)</b> Süßwaren Informationsveranstaltung Mai 2014</p>	<p><b>24. Türkei</b> Landtechnik Markterkundungsreise August 2014</p>
<p><b>4. VAE (Dubai)</b> Süßwaren Informationsveranstaltung 9. KW, Februar 2014</p>	<p><b>14. Nigeria und Ghana</b> Landtechnik Markterkundungsreise Mai 2014</p>	<p><b>25. Russland (Moskau)</b> Süßwaren Informationsveranstaltung September 2014</p>
<p><b>5. Saudi Arabien</b> Süßwaren Informationsveranstaltung 9. KW, Februar 2014</p>	<p><b>15. Singapur</b> Süßwaren Informationsveranstaltung Mai 2014</p>	<p><b>26. Ghana und Elfenbeinküste</b> Süßwaren Markterkundungsreise Oktober 2014</p>
<p><b>6. Brasilien (São Paulo und Porto Alegre)</b> Frisches u. verarbeitetes Obst u. Gemüse Markterkundungsreise 16. - 22. Februar 2014</p>	<p><b>16. USA (Chicago)</b> Süßwaren Geschäftsreise Mai 2014</p>	<p><b>27. Frankreich</b> Lebensmittel allgemein Geschäftsreise 2. Halbjahr 2014</p>
<p><b>7. USA (New York)</b> Spezialitäten und Bioprodukte Geschäftsreise <sup>3</sup> 17. - 21. März 2014</p>	<p><b>17. Irland</b> Wein Geschäftsreise 2. Quartal 2014</p>	<p><b>28. Saudi Arabien</b> Lebensmittel allgemein Geschäftsreise 2. Halbjahr 2014</p>
<p><b>8. Vietnam</b> Getränke Geschäftsreise 17. - 21. März 2014</p>	<p><b>18. Großbritannien</b> Lebensmittel allgemein Geschäftsreise 2. Quartal 2014</p>	<p><b>29. Georgien und Armenien</b> Landtechnik Markterkundungsreise 2. Halbjahr 2014</p>
<p><b>9. Niederlande</b> Lebensmittelhandwerk Geschäftsreise 25. - 27. März 2014</p>	<p><b>19. Singapur</b> Wein Geschäftsreise 2. Quartal 2014</p>	<p><b>30. Japan</b> Fleisch Informationsveranstaltung 2. Halbjahr 2014</p>
<p><b>10. Saudi Arabien und Kuwait</b> Geflügelfleisch und -genetik Geschäftsreise 13. KW, März 2014</p>	<p><b>20. Chile</b> Lebensmittel allgemein Geschäftsreise 2. Quartal 2014</p>	<p><b>31. Südkorea</b> Fleisch Informationsveranstaltung 2. Halbjahr 2014</p>
	<p><b>21. USA (New York)</b> Süßwaren Informationsveranstaltung Juli 2014</p>	

1) Eine Informationsveranstaltung ist eine intensiv organisierte halbtägige Veranstaltung, die dem Austausch von Fachinformationen und Fachkenntnissen über deutsche Produkte zwischen deutschen Unternehmen und Interessenten des Ziellandes dienen soll. Sie wird für mindestens zwanzig bis maximal einhundert Teilnehmer organisiert und durchgeführt.

2) Eine Markterkundungsreise ist eine mehrtägige Informations- und Schulungsreise für mindestens acht bis max. fünfzehn Unternehmensvertreter, die sich über einen bestimmten Auslandsmarkt, die Markt- und Marketingbedingungen sowie ihre konkreten Marktchancen informieren wollen. Es werden Primärinformationen

über Markt, Logistik, Verbraucherverhalten etc. durch lokale Experten ebenso einbezogen wie die für den lokalen Import und Vertrieb erforderlichen privaten und öffentlichen Einrichtungen. Ergänzt wird die Schulung durch anschauliche Besuche bei Groß- und Einzelhändlern, Großverbrauchern u. a., inklusive Store Checks. Im Rahmen einer Netzwerkveranstaltung mit lokalen Unternehmern, Experten und anderen Sachkundigen werden konkrete Erfahrungen ausgetauscht und die Kontakte zu den Experten vertieft.

3) Eine Geschäftsreise ist eine mehrtägige Geschäfts-anbahnungsreise für mindestens vier bis maximal acht Unternehmensvertreter, die sich bereits über einen be-

stimmten Auslandsmarkt umfassend informiert und dort konkrete Chancen für ihre Produkte ermittelt haben. Geschäftsreisen beinhalten eine lokale Präsentationsveranstaltung unter Einbeziehung deutscher und lokaler Experten, die Organisation von Einzelgesprächen mit potentiellen Geschäftspartnern in deren Unternehmen vor Ort und die Erstellung einer intensiven Zielgruppenanalyse, die den Teilnehmern und flächendeckend der gesamten Branche in Deutschland zur Verfügung gestellt werden. Reiseziel ist die konkrete Geschäftsanbahnung zwischen deutschen Reiseteilnehmern und ausländischen Unternehmen.

## Wichtige Termine für 2013/2014

02. – 04. Oktober 2013

Wirtschaftsdelegationsreise unter Leitung von Wirtschaftsminister Harry Glawe nach Warschau

04. Oktober 2013

ET Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis

05. – 09. Oktober 2013

Ausstellergemeinschaft MV auf der ANUGA in Köln

14. – 18. Oktober 2013

MV-Woche mit dem Studentenwerk Rostock: Kulinarisches Willkommen den Studenten in MV

20. – 21. Oktober 2013

Ausstellergemeinschaft MV auf der Nordic Organic Food Fair in Malmö/Schweden

22. Oktober 2013

Marktplatz regional – Ernährungs- und Gesundheitswirtschaft im Dialog, WarnowService GmbH Bützow

05. November 2013

Infoveranstaltung zu den Themen Patent-, Marken- und Geschmacksmusterrecht in Kooperation mit ATI Küste GmbH

12. November 2013

Seminar in Kooperation mit der Wirtschaftsfördergesellschaft Vorpommern mbH zu Neuerungen im IFS-Standard und zu wichtigen gesetzlichen Änderungen

19. November 2013

AMV-Jahresmitgliederversammlung im Radisson Blu Hotel in Rostock

12. – 15.02.2014

Ausstellergemeinschaft MV auf der Bio-Fach 2014 in Nürnberg



## Weihnachten mit Hanseland [www.hanseland.de](http://www.hanseland.de)

Eine Kiste voller Überraschungen. Oder vielleicht doch nicht ganz? Wer den Inhalt der Weihnachtskiste des Vereins Agrarmarketing durchstöbert, wird mit Sicherheit einige bekannte Dinge vorfinden, so er denn Lebensmittel aus Mecklenburg-Vorpommern bevorzugt. Und wer macht das nicht!? Aber mit Sicherheit wird er auch Neues entdecken. Dafür ist das Angebot einfach zu vielfältig. Zumal die ganze Palette in dieser einzigartigen Kiste steckt – vom leckeren Fisch über Wurstspezialitäten, Tee und Honig, tollen Kartoffelklößen und natürlich auch Sekt zum Anstoßen. Da bleibt einfach kein Wunsch offen. Und alles ist garantiert Made in Mecklenburg-Vorpommern.

Die Hanseland-Weihnachtskiste hat sich seit ihrer Einführung vor mehr als 10 Jahren zu einer Erfolgsgeschichte entwickelt. Wo immer es jemanden zu beschenken gilt, dieses Präsent ist stets ein wahrer Glücksgriff. Da die Ge-

schmäcker von Fall zu Fall, von Frau zu Mann bekanntlich höchst verschieden sind, muss der Inhalt natürlich entsprechend angepasst sein.

Anlässe, jemanden mit der Hanseland-Kiste oder einem Hanseland-Koffer zu

überraschen, gibt es jederzeit. Das anstehende Weihnachtsfest sollte ein Grund mehr dafür sein. Das Angebot unserer Mitgliedsunternehmen im Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern ist groß.

Zu bestellen ist dieses einzigartige Geschenk unter der Internetadresse: [www.hanseland.de](http://www.hanseland.de). Dort können Sie dann auch unsere Vorschläge für die vielfältigen Inhalte der Hanseland-Präsente einsehen. Ob „Für die Windsbraut“ oder „Für den Seemann“, selbst eine „Bio-kiste MV“ ist möglich. Die Bearbeitung der Bestellung erfolgt innerhalb von 10 Arbeitstagen.

Letzter Bestelltermin für die Weihnachtskiste ist der 15.11.2013. Der Versand beginnt am 09.12.2013. Auch eine Selbstabholung in der Geschäftsstelle in Bentwisch bei Rostock ist jederzeit möglich.



Weihnachtskiste 2013