



## Das Regionalzeichen „Natürlich aus MV“ nimmt Fahrt auf

Am Freitag, dem 28. Juli 2023, wurde drei Unternehmen das Regionalzeichen „Natürlich aus MV“ neu verliehen. Die Verleihungen fanden im Rahmen der Sommertour von Patrick Dahle-  
mann, Chef der Staatskanzlei, statt. Er wurde am Freitag von Cathérine Reising, Geschäftsfüh-  
rerin der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpom-  
mern e.V. (AMV) begleitet. Insgesamt 57 Unternehmen nutzen bereits das Zeichen, um die Re-  
gionalität ihrer Produkte zu präsentieren.

Frische Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche verbindet man nicht beim ersten Gedanken mit der Insel Usedom. Doch die „Inselmühle Usedom“ bietet genau diese an. Sie ist der erste Halt auf der Tour. Ihr Angebot erstreckt sich außerdem über Senf, Öle und Fruchtaufstriche aus eigener Her-  
stellung. Das Ziel ist der komplett regionale Anbau und die Verarbeitung in der Inselmühle vor Ort. AMV-Geschäftsführerin Frau Reising freut sich sehr, dass die Inselmühle Usedom jetzt auch zu den neuen Nutzern des Regionalzeichens zählt. „Es ist beeindruckend, was hier auf den Flä-  
chen der Inselmühle Usedom für die Produktion von regionalen Produkten geleistet wird.“

Im Anschluss ging es nach Anklam, in den 2022 eröffneten „Regio – der Regionalladen“. Die Mög-  
lichkeit, schnell und einfach regionale Produkte einkaufen zu können, ohne mehrere Hofläden  
anfahen zu müssen, fehlte der Inhaberin Jenny Krüger. Die Idee zum eigenen Regionalladen war  
geboren. Das Sortiment besteht aus regionalen Produkten, die aus Anklam und Umgebung kom-  
men, hauptsächlich Lebensmittel des täglichen Bedarfs. Frau Krüger kann sich bereits über  
Stammkunden freuen, aber auch Urlauber nutzen das Angebot gerne. Der Laden erhielt am Frei-  
tag das Regionalzeichen „Handel“.

Der nächste Halt war die „Blaubeerscheune“ in Eggesin, die zur GWW GmbH (Gemeinnützige  
Werkstätten und Wohnstätten) gehört. Seit 2019 gibt es den Regionalladen mit Hofcafé. Men-  
schen mit körperlichen und psychischen Behinderungen haben die Möglichkeit, hier in einem  
attraktiven Umfeld zu arbeiten. Die eigenen Produkte des Betriebes drehen sich rund um die

Blaubeere. Sie vermarkten ebenfalls Produkte von kleineren Betrieben aus der Region. Auch sie werden in naher Zukunft das Regionalzeichen „Natürlich aus MV“ auf den Etiketten verwenden. Den Abschluss des Tages bildete der Besuch bei „TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH“ in Altentreptow. Das Unternehmen steht für Produkte aus traditionellen Rezepten. Ihre Wurst- und Schinkenprodukte entstehen in bester handwerklicher Tradition. Erweitert wird das Sortiment durch Feinkostsalate und Dips für die Grillzeit. In den Filialen werden täglich bis zu 1000 Tagesgerichte zubereitet. „Natürlich aus MV“ zeigt sich auch hier in der Unternehmensphilosophie. Sie sind ebenfalls Träger des Regionalzeichens und wollen es für ihre Produkte, wie Wurstwaren und Feinkostsalate nutzen. Auf dem Eiersalat ist es bereits zu finden.

„Gemeinsam mit dem Landesmarketing in der Staatskanzlei arbeitet der AMV seit Jahren an einer besseren Erkennbarkeit von Produkten unserer Branche. Wir freuen uns sehr, dass das Regionalzeichen von den Unternehmen im Land so gut angenommen wird. Wir erhöhen so die Wahrnehmung unserer Produkte allgemein und somit auch beim Wettbewerb im Markt“, sagt Cathérine Reising, Geschäftsführerin des AMV.

## Anhang: Informationen zu den erwähnten Unternehmen

„Inselmühle Usedom“                      Bäderstr. 9, 17406 Usedom

In unserer 2020 eröffneten Naturmanufaktur Inselmühle Usedom stellen wir wertvolle kaltgepresste Speiseöle, naturbelassene Säfte, delikate Fruchtaufstriche, Pommern-Senf und Spezialitäten her. Feinster Likör und Fruchtwein runden unser Sortiment ab. Unsere Zutaten wachsen weitestgehend vor der Haustür. Wir verwenden weder Konservierungsstoffe noch künstliche Aromen - NATUR PUR. Aus der Region für die Region und deren Gäste bieten wir unsere Produkte im neuen modernen Pavillon an der Bäderstraße 9 (B 110) in Usedom an, im reizvollen Kontrast zum historischen Mühlengebäude. 160 Jahre wurde hier Getreide gemahlen. Heute beherbergt das alte Gemäuer modernste Technik und wurde von uns nach langem Dornröschenschlaf wieder zum Leben erweckt - mit viel Herzblut und Liebe zur Region (<https://www.inselmuehle.de/naturmanufaktur-inselmuehle-usedom/>).

„Regio – der Regionalladen“                      Steinstr. 19, 17389 Anklam

**Regio - der Regionalladen** in Anklam öffnet ab dem 22.10.2022 erstmal seine Türen. Jenny Krüger, die Inhaberin, hat sich einen Lebenstraum erfüllt und freut sich über jeden Gast. Dich erwartet ein umfangreiches **Sortiment regionaler Produkte** aus unmittelbarer Umgebung von Anklam mit dem Schwerpunkt für **Lebensmittel des täglichen Bedarfs**. Die Erzeuger\*innen sind sehr vielfältig und reichen von frischem Obst und Gemüse des Greifenackers bis hin zu Molkereiprodukten und Eiern vom Groß Ernsthof und Freest. Zusätzlich gibt es **frischen Kaffee und Kuchen sowie köstlich zubereitete Snacks** (<https://www.gutesaus-vorpommern.de/listing/regio-der-regionalladen-in-anklam/>). Das Sortiment besteht aus regionalen Produkten, die aus Anklam und Umgebung kommen, hauptsächlich Lebensmittel des täglichen Bedarfs. Die Idee des Ladens, Produkte aus der Region gesammelt an einem Ort anbieten zu können, um langes Fahren zu verschiedenen Läden zu vermeiden, kommt in der Bevölkerung gut an.

„Blaubeerscheune“ (GWW GmbH)                      Stettiner Str. 1a, 17367 Eggesin

Seit 2019 betreibt die GWW in der Blaubeerscheune in Eggesin einen Regionalladen mit Hofcafé. Hier sind Menschen mit körperlichen und psychischen Behinderungen über Außenarbeitsplätze in ein öffentlichkeitswirksames und attraktives Arbeitsumfeld integriert. Mit viel Herzblut vermarkten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam mit ihren Betreuern nachhaltig produzierte Erzeugnisse kleiner Manufakturen der Region und bewirten Touristen und Einheimische mit pommerschen Spezialitäten, die sie zuvor in der hauseigenen Küche frisch zubereitet haben. Ein besonderer Schwerpunkt der Arbeit in der Blaubeerscheune ist die Zusammenarbeit mit kleinen regionalen Produzenten. Gemeinsam werden Blaubeerprodukte entwickelt, hergestellt und verkauft. So wird die Jahrhunderte alte und fast vergessene Tradition der Verarbeitung von Blaubeeren in der Region zu neuem Leben erweckt. Damit verbundene Geschichten und Rezepturen werden für alle Generationen wiederbelebt und als fester Bestandteil des regionalen Brauchtums am Stettiner Haff vermittelt. Innerhalb von kurzer Zeit hat sich die Blaubeerscheune zu einem wahren Publikumsmagneten entwickelt. Der unmittelbare Kundenkontakt und die Wertschätzung durch die Gäste stärken das Selbstwertgefühl und das Selbstvertrauen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Durch eine personenzentrierte Förderung von sozialen Kompetenzen, handwerklichen Fä-

---

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V.

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Rückfragen an: Cathérine Reising

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) · E-Mail: [info@mv-ernaehrung.de](mailto:info@mv-ernaehrung.de)  
AG Rostock VR 1825 · Vorsitzender: Tobias Blömer · Geschäftsführerin: Cathérine Reising

higkeiten und Kreativität, aber auch durch Einbindung in wichtige Entscheidungsprozesse werden Barrieren im Arbeitsalltag überwunden und mehr Teilhabe am gesellschaftlichen Leben ermöglicht (<https://www.gww-pasewalk.de/arbeiten/blaubeerscheune-eggesin>).

*„TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH“    Karlsplatz 10a, 17087 Altentreptow*

Die TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH ist ein Betrieb im TORNEY Unternehmerverbund, dem ebenso die TORNEY Milch und Fleisch e.G. und die TORNEY Mutterkuh GmbH angehören. Zur TORNEY Mutterkuh GmbH gehören 300 Hektar Ackerland und 97 Hektar Grünland. Die Milch und Fleisch Genossenschaft verfügt über ca. 1000 Hektar Ackerland und 250 Hektar Grünland. Alle Betriebe arbeiten Hand in Hand für das Motto: „Vom Stall in die Pfanne“. Wir halten etwa 2300 Schweine und 320 Rinder in unserem TORNEY Verbund. Die Mutterkühe und ihre Kälber – Fleckvieh und Uckermärker – stehen auf unserem eigenen Grünland und weiden dort. Die Absetzer werden dann später in der eigenen Rindermast bis zum Schlachtgewicht gemästet. Nach der Schlachtung werden sie in Altentreptow zu Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet und veredelt und in den TORNEY-Filialen verkauft. Das Futter für unsere Tiere produzieren wir weitestgehend selbst und sorgen so für einen geschlossenen landwirtschaftlichen Kreislauf (<https://www.torney-landfleischerei.de/vom-stall-in-die-pfanne/>).