



IHK Schwerin

Kommunikation
& Wirtschaft GmbH



AGRAR- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IN WESTMECKLENBURG

INFORMATIONEN | IMPULSE | INNOVATIONEN

AGRICULTURAL AND FOOD INDUSTRY
IN WEST MECKLENBURG

INFORMATION | IMPULSES | INNOVATIONS

Agrar- und Ernährungswirtschaft in Westmecklenburg

Agricultural and food industry in West Mecklenburg

Informationen | Impulse | Innovationen
Information | Impulses | Innovations

Zweite, vollständig überarbeitete Ausgabe 2021
Second completely revised edition 2021

Kommunikation & Wirtschaft GmbH, Oldenburg,
in Zusammenarbeit mit der
Industrie- und Handelskammer zu Schwerin
Klaus Uwe Scheifler, Geschäftsbereichsleiter
Existenzgründung und Unternehmensförderung,
Innovation und Umwelt
Henner Willnow, Geschäftsbereich Existenzgründung
und Unternehmensförderung, Innovation und Umwelt
Autorenteam: Barbara Arndt, Manuela Heberer,
Stephan Rudolph-Kramer

Kommunikation & Wirtschaft GmbH, Oldenburg,
in cooperation with
Schwerin Chamber of Industry and Commerce
Klaus Uwe Scheifler, Head of Department
Business start-ups, Enterprise promotion,
Innovation, Environment
Henner Willnow, Department Business start-ups,
Enterprise promotion, Innovation, Environment
Authors: Barbara Arndt, Manuela Heberer,
Stephan Rudolph-Kramer

Herausgegeben in Zusammenarbeit mit der
Industrie- und Handelskammer zu Schwerin
Published in cooperation with Schwerin Chamber
of Industry and Commerce

Alle Rechte bei Kommunikation & Wirtschaft GmbH,
Oldenburg (Oldb)
All rights reserved by Kommunikation & Wirtschaft
GmbH, Oldenburg (Oldb)

Das Manuskript ist Eigentum des Verlages. Alle Rechte
vorbehalten. Auswahl und Zusammenstellung sind
urheberrechtlich geschützt. Für die Richtigkeit der im
Inhaltsverzeichnis aufgeführten Autorenbeiträge und
der PR-Texte übernehmen Verlag und Redaktion keine
Haftung.

The manuscript is the property of the publisher.
All rights reserved. The selection and compilation
are protected by copyright. The publisher and editor
accept no liability for the accuracy of author contri-
butions and PR-texts detailed in the contents.

Druck / Printing: Silber Druck oHG, Lohfelden

Printed in Germany 2020



**Kommunikation
& Wirtschaft** GmbH

Die Autoren / The authors

Barbara Arndt

ist Diplom-Journalistin. Schwerpunkte ihrer Tätigkeit als freie
Autorin in Mecklenburg-Vorpommern und Hamburg liegen in
den Bereichen Wirtschaft und Arbeitsmarktpolitik.

is a graduate journalist. As a freelance author in Mecklenburg-
Western Pomerania and Hamburg, she focuses on the
economy and labour market policy.

Manuela Heberer

lebt und arbeitet als freie Journalistin und Autorin in Schwerin.
Die studierte Biologin und ausgebildete Redakteurin hat be-
reits verschiedene Magazinprojekte initiiert, aktuell das Online-
magazin vielsehn.de.

lives and works as a freelance journalist and author in
Schwerin. The graduate biologist and trained editor has ini-
tiated various magazine projects, currently including the
online magazine vielsehn.de.

Stephan Rudolph-Kramer

ist staatlich geprüfter Betriebswirt und PR-Berater (DAPR). Seit
1997 arbeitet er als freier Wort- und Bildjournalist und ist über-
wiegend in Mecklenburg-Vorpommern tätig.

is a state certified business economist and PR consultant
(DAPR). He has been working as a freelance journalist and
press photographer since 1997 and is based primarily in Meck-
lenburg-Western Pomerania.

Gender-Hinweis:

Es oblag den jeweiligen Verfassern der Texte – PR-Kun-
den, Autorenteam, Redaktion und Mitherausgeber –
ob sie ihre Beiträge „gendern“ oder aus praktischen
Gründen wie Platzersparnis und bessere Lesbarkeit die
männliche oder weibliche Form von personenbezo-
genen Hauptwörtern wählen. Dies impliziert keinesfalls
eine Benachteiligung der jeweils anderen Geschlechter
(weiblich, männlich, divers), die mit den Inhalten der
Texte gleichermaßen angesprochen werden.

Vorwort Preface	6
Westmecklenburg: Natürlich, gesund und lebenswert West Mecklenburg: natural, healthy and liveable <i>Matthias Belke, Präsident, und Siegbert Eisenach, Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer zu Schwerin</i> <i>Matthias Belke, President, and Siegbert Eisenach, CEO of the Schwerin Chamber of Industry and Commerce</i>	
Einleitung Introduction	8
Optimismus wahren für die Erfolge der Zukunft Staying optimistic about future success	
Fleisch und Wurstwaren Meat and sausage products	14
Fleisch – von der Weide bis zum Kunden Meat – from the pasture to the customer	
Fisch Fish	20
Fisch – fangfrisch auf den Tisch Fish – fresh on the table	
Geflügel Poultry	26
Geflügel – Nachhaltigkeit im Fokus Poultry – focus on sustainability	
Obst und Gemüse Fruit and vegetables	32
Obst- und Gemüsegarten für ein ganzes Land The fruit and vegetable garden for the whole state	
Milch Milk	40
Milch und Molkereiprodukte Milk and dairy products	
Getränke Beverages	44
Herausragende Wasserqualität als Quelle für Genuss Outstanding water quality as source of pleasure	
Süßwaren Candies	50
Süßwaren – kleine Geheimnisse, großer Geschmack Candies – little secrets, great flavour	



Wildfrüchte | Wild fruit

Wildfrüchte – ein Segment im Wandel
Wild fruit – a changing segment

56

Tee und Kaffee | Tea and coffee

Leckeres für die schönen Stunden
Something tasty for in between

60

Feinkost | Delicatessen

Feinkost – hausgemachte Spezialitäten
Delicatessen – home-made specialities

64

Dienstleister | Service providers

Dienstleister entlang der Wertschöpfungskette
Service providers along the value chain

70

Finanzierungskonzepte | Financing concepts

Innovative Finanzierungskonzepte und Förderprogramme
Innovative financing concepts and funding programmes

80



Interview Produktinnovationen | Interview product innovations

86

Neue Produkte und Produktionstechniken

New products and production techniques

Professor Dr. Leif-Alexander Garbe, Prorektor für Forschung, Wissenstransfer und internationale Beziehungen an der Hochschule Neubrandenburg sowie Geschäftsführer des Zentrums für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT)

Prorektor for Research, Knowledge Transfer and International Affairs at the University of Applied Sciences in Neubrandenburg and CEO of ZELT (Centre for Nutrition and Food Technology)

Interview Fachkräfte | Interview skilled workers

90

Wettkampf um die besten Köpfe

Competing for the best minds

Oliver Schindler, Vorstandsvorsitzender der Food Academy, und

Tobias Blömer, Vorsitzender des Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Oliver Schindler, chairperson of the Food Academy, and

Tobias Blömer, chairperson of Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Unternehmensverzeichnis | List of companies

94

Bildnachweis | Picture sources

101

Westmecklenburg: Natürlich, gesund und lebenswert

West Mecklenburg: natural, healthy and liveable

Die Region Westmecklenburg ist traditionell landwirtschaftlich geprägt. Ihr Bild wandelt sich in den letzten drei Jahrzehnten jedoch stetig. Heute sind viele der ansässigen Unternehmen in den Landkreisen Nordwestmecklenburg und Ludwigslust-Parchim sowie der Landeshauptstadt Schwerin moderne Lebensmittelerzeuger oder -verarbeiter. Mit modernsten Anlagen produzieren diese in der Region hoch veredelte Erzeugnisse. Hier in Westmecklenburg konzentriert sich die Ernährungswirtschaft des Landes Mecklenburg-Vorpommern und schafft im östlichen Teil der Metropolregion Hamburg stabile Wertschöpfungsketten.

Grundlage für diese Erfolgsgeschichte ist auch heute noch die Landwirtschaft. Im Frühsommer faszinieren die leuchtenden Rapsfelder genauso wie die endlos erscheinenden goldenen Weizen- oder Haferschläge. Kartoffeln, Rüben und Mais werden hier ebenso angebaut; auf den Weiden grasen verschiedene Rinderrassen. Die Schweine- und die Geflügelmast gehören genauso zur traditionellen Landwirtschaft wie der Obstanbau. Und auch Hanf, Süßlupine und Senf gehören mehr und mehr zu den Produkten der heimischen Landwirte.

Die Innovationen der Landwirtschaft setzen sich in der Verarbeitung und der Veredelung fort: Marken wie Dr. Oetker, NESCAFÉ® Dolce Gusto®, Kühne, Arla, Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten, EDEKA, Lübzer Bier, Grabower Küsschen, Rücker Käse, Trolli, Sweet Tec oder Säfte von riha

West Mecklenburg is traditionally an agricultural region, but it has changed constantly over the last three decades. Today, many of the companies based in Northwest Mecklenburg, Ludwigslust-Parchim and the state capital Schwerin are modern businesses involved in producing or processing food. They manufacture top quality products here in the region with state-of-the-art production facilities. Mecklenburg-Western Pomerania's agri-food industry is concentrated here in West Mecklenburg, creating stable value chains in the eastern part of Hamburg Metropolitan Region.

Today it is still the agriculture sector that is the basis for this success story. In the early summer, the bright yellow fields of rapeseed are a delight to see, just like the endless expanses of golden wheat and oats. Potatoes, beets and corn are also cultivated here, while different breeds of cattle graze on the pastures. Pig and poultry farming are just as much as part of the state's traditional agriculture as fruit growing. Increasingly, the products offered by local farmers also include hemp, sweet lupin and mustard.

Agricultural innovation finds its continuation in processing and refining: today the picture of West Mecklenburg is shaped by brands such as Dr. Oetker, NESCAFÉ® Dolce Gusto®, Kühne, Arla, Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten, EDEKA, Lübzer Bier, Grabower Küsschen, Rücker Käse, Trolli and Sweet Tec or juice by riha Weser-Gold.

Foto: IHK zu Schwerin/info@paperheroes.de



WeserGold prägen heute das Bild Westmecklenburgs.

Die hervorragende Infrastruktur, ausreichende Gewerbeflächen zu attraktiven Preisen, versierte Fachkräfte und die geografisch günstige Lage zwischen den Metropolen Berlin, Hamburg und der Öresundregion bilden eine gute Entscheidungsgrundlage für Investitionen in diese Region.

Auch deshalb siedeln sich in Westmecklenburg weiterhin innovative Unternehmen mit neuen und effizienten Lösungen für die internationale Foodbranche an. Die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin unterstützt und begleitet diese Entwicklung aktiv.

Mit dieser Publikation möchten wir Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, diese spannende Seite Westmecklenburgs näherbringen. Darüber hinaus bietet diese Region natürlich viel mehr. Es ist ein Land zum Leben und Arbeiten, zum Erholen und zum Genießen. Erleben Sie Westmecklenburg. Lassen Sie sich begeistern. Sie sind jederzeit herzlich bei uns willkommen! ■

Matthias Belke
Präsident / President



Foto: IHK zu Schwerin/FBBC

Good reasons to invest in this region include the outstanding infrastructure, plenty of commercial premises available at attractive prices, experienced skilled workers and an ideal geographical position between the Metropolitan Regions of Berlin, Hamburg and the Öresund Region.

This is also why innovative companies continue to settle in West Mecklenburg, bringing with them new, efficient solutions for the international food industry. Schwerin Chamber of Commerce and Industry plays an active role in supporting and accompanying this development.

Dear Reader, this publication aims to bring you closer to this exciting side of West Mecklenburg. Needless to say that the region also offers much more besides. It is a place to live and work, and a place to come for relaxation and pleasure. Come and experience West Mecklenburg. Come and see for yourselves. We will make you welcome here at any time! ■

Siegbert Eisenach
Hauptgeschäftsführer / CEO

Optimismus wahren für die Erfolge der Zukunft

Staying optimistic about future success

Barbara Arndt

Die Agrar- und Ernährungswirtschaft im Westen Mecklenburgs schreibt Erfolgsgeschichten. Daran ändern auch die teilweise dramatischen Auswirkungen der Corona-Pandemie nicht grundsätzlich etwas. Obwohl zahlreiche Unternehmen krisenbedingt Umsatzeinbußen verzeichnen und Planungssicherheit in etlichen Bereichen fehlt, blicken Produzenten und Verarbeiter von Nahrungsmitteln nach vorn. Nicht ohne Optimismus.

Das hat gute Gründe: Aspekte wie Innovation, Nachhaltigkeit, Regionalität und Ökologie begleiten seit Jahren die nennenswerte Entwicklung von Firmen, die mit qualitativ hochwertigen Waren am Markt bestehen. An kreativen Ideen mangelt es nicht – weder beim Entwickeln und Etablieren neuer Produkte noch bei der Herausforderung, Fachkräfte zu rekrutieren. Abhängigkeiten in der globalen Welt rücken in den Hintergrund, weil lokale Netzwerke die Branche auch in Krisenzeiten absichern. Essen und Trinken sind nicht nur notwendige Nahrungsaufnahme. Sie stehen ebenso für Lebensqualität, Bewusstsein und Wirtschaftlichkeit. Einige Beispiele belegen, wie sich Unternehmen in Westmecklenburg engagieren.

Stichwort Innovation: Das i-Tüpfelchen bei der Herstellung zahlreicher Käsespezialitäten setzt die Goldschmidt Frischkäse GmbH aus Kummer mit

Agriculture and the agri-food sector in West Mecklenburg has a successful track record. Not even the dramatic impacts of the corona pandemic can really change this. Although the crisis means numerous companies are having to cope with a drop in sales with an uncertain planning situation in many areas, food producers and processors are looking ahead. And they're optimistic about the future too.

There are good reasons for this. For years now, aspects such as innovation, sustainability, ecology and a regional focus have accompanied the notable development of companies offering top quality products and goods on the market. There is no shortage of creative ideas, neither in developing and establishing new products, nor in the challenges involved in recruiting skilled workers. Global dependencies recede into the background because local networks give the sector the security it needs even in times of crisis. Eating and drinking are not just essential for nutrition. They also stand for quality of life, awareness and economic efficiency. A few examples illustrate the commitment shown by companies in West Mecklenburg.

A propos innovation: The “non plus ultra” in manufacturing speciality cheeses comes from Goldschmidt Frischkäse GmbH in Kummer, with its chocolate-coated cream cheese confection-



Foto: IHK zu Schwerin

Bei Nestlé sind 97 Prozent aller Verpackungen wiederverwendbar.
At Nestlé, 97 percent of all packaging can be reused.

schokolierten Frischkäsepralinen. In einer Taste-Box finden sich diese unter anderem in den Mini-bars gehobener Hotels.

Stichwort Nachhaltigkeit: Geht noch mehr als Bio? Bei der Mecklenburger Landpute GmbH in Severin gibt es ein klares Ja auf diese Frage. Rund 2000 Waldputen genießen das Landleben auf 20000 Quadratmeter Wiese und 7500 Quadratmeter Wald. Purer Luxus, der sich in saftigem, aromatischem und dicht strukturiertem Fleisch als Delikatesse widerspiegelt. In Severin und Umgebung erhalten auch die Bruder-Hähne eine Chance: Männliche Küken dürfen zu stattlichen Hähnen heranwachsen. Als Eigenmarke „De Bio Gockl“ gelingt eine erfolgreiche Vermarktung.

Stichwort Regionalität: Sieglinde, Adretta, Linda, Laura – man muss diese „Damen“ nicht kennen. EDEKA wirbt allerdings mit deren Bekanntheit und Herkunft dieser beliebten deutschen Kartoffelsorten. In der neuen Kampagne „Wir & Jetzt für unsere Region“ vermarkten Mecklenburger Produzenten ihre „Tüffeln“ im Lebensmitteleinzelhandel. Gut für Bratkartoffeln. Und beispielsweise für die Agrarproduktionsgesellschaft Lübesse.

Stichwort Ökologie: Nestlé als weltweit größtes Unternehmen für Lebensmittel und Getränke

eries. They can be found in a taste box in the mini-bars of upmarket hotels, among others.

A propos sustainability: Can you go further than organic? Mecklenburger Landpute GmbH in Severin clearly says yes. Around 2,000 woodland turkeys enjoy rural life on 20,000 square metres of meadow and 7,500 square metres of woodland. The luxurious living conditions are reflected in the juicy, fragrant, densely structured meat, sold as a real delicacy. In and around Severin, cockerels too are given a chance: male chicks are allowed to grow into stately turkey cocks. The company's successful marketing is based on its own label “De Bio Gockl”.

A propos regional focus: Sieglinde, Adretta, Linda, Laura – you don't need to know these “girls” personally. But the supermarket chain EDEKA for example advertises with the popularity and origin of these popular German potato varieties. Producers from Mecklenburg advertise their produce in food stores with their latest campaign “We and Now for Our Region”. Good for fried potatoes. And good for the agri-food production company Lübesse.

A propos ecology: Nestlé as a global player for food and beverages makes sure that products



Foto: Barbara Arndt

Auf Messen ermöglicht die IHK mit modernster Technik (hier mit einer Virtual-Reality-Brille) realistische Einblicke in die künftige Tätigkeit.
The CCI uses state-of-the-art technology at trade-fairs, such as the virtual reality headset shown here, to offer realistic insights into future work.

sorgt dafür, dass Produkte wohlbehalten und sicher da ankommen, wo sie Genuss schenken. Verpackung ist das A und O. Daher sind bereits 97 Prozent der eingesetzten Materialien wiederverwertbar. Das Unternehmen mit seinem Schweriner Standort, der inzwischen 370 Mitarbeiter zählt, strebt Klimaneutralität an.

Stichwort Fachkräfte: Zum Ausbildungsstart 2020 hatten 1127 Jugendliche ihre Berufsausbildung in den IHK-Unternehmen Westmecklenburgs begonnen, 140 davon in der Nahrungsmittelbranche. Damit ist die Anzahl der neu eingetragenen Ausbildungsverhältnisse seit Jahren nahezu stabil. Eine enge Vernetzung mit den Partnern am Arbeitsmarkt und Wirtschaftsförderern sowie Messen und Social-Media-Aktivitäten (IHK-Kampagne „Mach, worauf du Bock hast“) erweisen sich dabei als gute Hilfe zur Entscheidungsfindung. Hinzu kommen die IHK-Lehrstellenbörse, die Azubi-Hotline sowie die Pendlerpost für West-

arrive safe and sound to give customers lots of pleasure. Packaging is the be-all and end-all. Which is why already 97 percent of the packaging materials are re-usable. The company with its site in Schwerin and a workforce of meanwhile 370 employees is aiming for climate neutrality.

A propos skilled workers: In summer 2020, at the start of the new apprenticeship year, 1,127 youngsters began their vocational training at CCI companies in West Mecklenburg, including 140 in the food sector. For years now, the number of newly registered apprenticeships has thus remained almost constant. A close network with partners on the labour market and economic development agencies together with trade fairs and social media activities (CCI campaign “Do what you want”) helps young people to take the right decision. The CCI also runs an apprenticeship exchange, an apprentices’ hotline and the “commuter post” for West Mecklenburg. After all, it’s not

mecklenburg. Denn die Orientierung fällt jungen Menschen nicht leicht: Immerhin gibt es rund 350 Ausbildungsberufe und weit über 1000 Studienangebote.

Zahlreiche offene Ausbildungsstellen beim Ausbildungsstart 2020 dokumentieren die hohe Ausbildungsbereitschaft der regionalen Unternehmen. Dabei kommt der Gewinnung von ausländischen Jugendlichen für die Berufsausbildung eine wichtige Rolle zu. Projekte wie „Mobi-Pro EU“ und umfassende Bemühungen zur Integration führten dazu, etliche Auszubildende mit Migrationshintergrund für eine berufliche Perspektive in der Region zu gewinnen.

„Die Zahlen zeigen, dass Ausbildungsmarketing und Betriebspraktika zur Gewinnung und Integration von zugewanderten Jugendlichen wichtig sind. Der Ausbau der interkulturellen Kompetenz ist dabei eine Herausforderung“, so Siegbert Eisenach, Hauptgeschäftsführer der IHK zu Schwerin.

so easy for young people to find the right direction to take: when all is said and done, roughly 350 different apprenticeships and training schemes are available, together with well over 1,000 degree courses.

The numerous vacancies on training schemes at the start of the new apprenticeship year in summer 2020 give some indication of how willing regional companies are to offer training for the next generation. Persuading foreign youngsters to take up vocational training is becoming increasingly important. Projects such as “Mobi-Pro EU” and comprehensive integration efforts have brought numerous migrant apprentices to the region with prospects for a future career here.

“The numbers show that apprenticeship marketing and internships play an important role in winning over and integrating immigrant youngsters. Expanding intercultural skills is one particular challenge”, says Siegbert Eisenach, CEO of Schwerin CCI.

Anzeige | Advertisement

GHS-Landtechnik GmbH

Mit Qualität und Zuverlässigkeit rund um den Landmaschinenverkauf und die -instandhaltung steht die Gägelower Handel und Service GmbH ihren Kunden seit Jahren zur Seite. An den beiden Standorten in Gägelow und Markee (Raum Nauen) beraten Sie unsere kompetenten Mitarbeiter, um die für Ihren Bedarf bestmögliche Lösung für Ihre Landtechnik zu finden. Selbstverständlich können Sie sich mit Ihren Problemen und Fragen auch gern an den für Ihren Bereich zuständigen Außendienstmitarbeiter wenden. Besuchen Sie außerdem unseren Onlineshop unter www.ghs-shop.com.

Gägelower Handel und Service GmbH has been working to support its customers for years, offering quality and reliability in all aspects of farm machinery sales and maintenance. At both sites in Gägelow and Markee (near Nauen), our highly qualified staff are at your disposal to find the best possible agricultural engineering solution to meet your specific needs. You can of course also consult your regional sales representative with your problems and questions, or visit our online shop at www.ghs-shop.com.



GHS - Landtechnik GmbH
Gägelower Handel und Service

GHS-Landtechnik GmbH

Klützer Straße 2

23968 Gägelow

Fon: +49 (0) 3841 6270-0

www.ghs-landtechnik.de

ghs@ghs-landtechnik.de

Der Fachkräftebedarf bleibt immens. Daher richten viele Unternehmen ihre Philosophie darauf aus, Mitarbeiter für ihre Tätigkeit regelrecht zu begeistern: durch spannende Herausforderungen, faire Bezahlung und beachtenswerte Sozialleistungen, betriebliche Qualifizierungs- und Gesundheitsangebote, Familienfreundlichkeit sowie einer guten Work-Life-Balance. Zu tun bleibt genug. Aber: Aus jeder Krise erwachsen auch Chancen. Die Situation im Jahr 2020 hat offenbart, wie notwendig in einigen Bereichen Investitionen in Digitalisierung und Innovationen sind, welche strukturellen Defizite abgebaut und bürokratische Überregulierungen minimiert werden können. Die Industrie- und Handelskammer zu Schwerin versteht sich als wichtiger und aktiver Partner an der Seite ihrer Mitgliedsunternehmen, um jenseits der staatlichen Konjunkturpakete ideenreich und zielführend das Umdenken zu begleiten. Damit immer wieder neue Erfolgsgeschichten aus Westmecklenburg zu schreiben sind! ■

Skilled workers are still in great demand. Many companies therefore aim to make their employees really keen on their jobs by offering exciting challenges, fair payment and impressive benefits, special programmes for further qualifications and healthcare, family-friendly policies and a good work/life balance. There's still plenty left to do. But every crisis also generates chances. The situation in 2020 has revealed the great need to invest in digitisation and innovation in some areas, as well as indicating where structural deficits and excessive bureaucratic regulations can be minimised. Schwerin Chamber of Commerce and Industry sees itself as an important, active partner at the side of its member companies, assisting them with plenty of ideas and expedient support in these transformation processes, going way beyond the economic recovery packages provided by the state. To continue West Mecklenburg's successful track record in the agri-food sector! ■

Anzeige | Advertisement

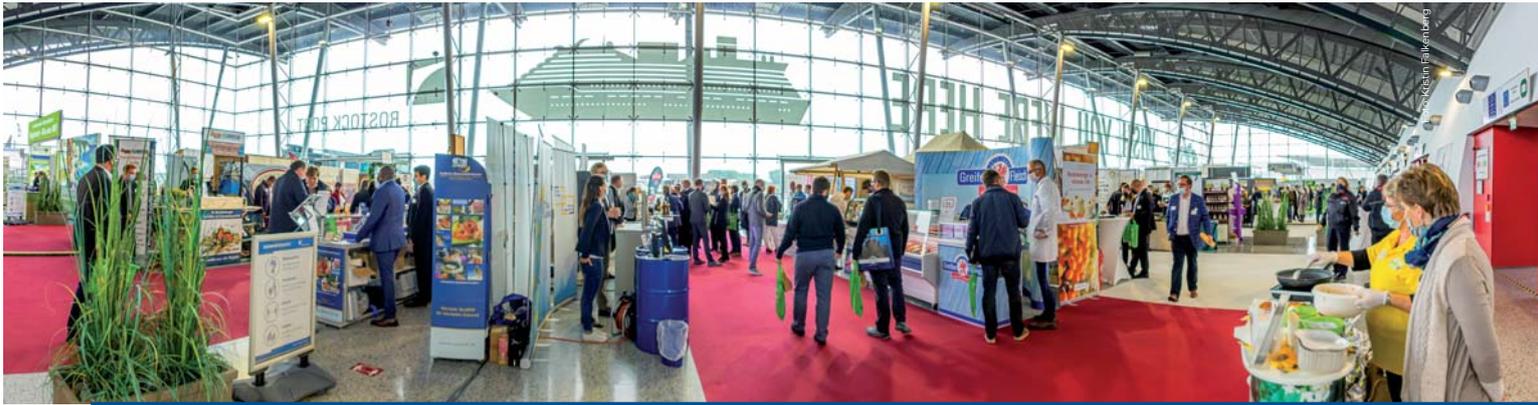


Seit 1992 betreiben wir als LPG-Nachfolgebetrieb zwischen Wismar und Rostock nachhaltige Landwirtschaft. Neben Acker- und Futterbau halten wir Milchkühe, Schafe, Schweine und Geflügel. Ein weiterer Schwerpunkt liegt im Bereich regenerativer Energien. Die schonende Nutzung unserer Ressourcen – Boden und Wasser – ist uns und unseren über 70 Mitarbeitern ein besonderes Anliegen.

Since 1992, we have been pursuing sustainable farming between Wismar and Rostock as the successor to an agricultural cooperative (LPG). Besides arable farming and forage production, we also keep dairy cows, sheep, pigs and poultry. Regenerative energy is another focal aspect. Together with our workforce of more than 70 employees, we pay special attention to protecting our vital resources – soil and water.

**Unternehmensgruppe Landboden Glasin**

Warnkenhagener Straße 58 | 23992 Glasin
 Fon: +49 (0) 38429 232 | www.landboden-glasin.de
info@landboden-glasin.de



Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV)

Das Netzwerk der Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern

Wir schaffen Verbindungen.

Seit seiner Gründung am 4. Dezember 2000 hat sich der AMV mit derzeit 130 Partnern zum größten Netzwerk der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern entwickelt. Mehr als 70 Produzenten aus Industrie und Handwerk stehen für einen Jahresumsatz von 1,5 Mrd. Euro und 5200 Beschäftigte. Ob Netzwerk, Markt, Know-how oder Öffentlichkeitsarbeit – der AMV ist der verlässliche Partner für die Branche in MV. Nachhaltigkeit spielt bei allen Aktivitäten eine herausragende Rolle. Für regionale Erzeuger, Veredler und Produzenten im konventionellen und Biobereich bildet der AMV die führende Plattform für gemeinschaftliche Marktaktivitäten.

The Food Industry Network in Mecklenburg-Western Pomerania

Establishing Business Relations.

Since the association was founded on 4 December 2000, the AMV has become the largest network for farming and food companies in Mecklenburg-Western Pomerania, collaborating with about 130 partners. More than 70 food industry companies and manufacturers with 5,200 employees generate annual turnover of roughly 1.5 billion Euros. Whether network, market, know-how or PR, the AMV is the food economy's reliable partner in MV. Sustainability is the key focus of all the association's activities. The AMV is the leading platform for implementing joint marketing activities on behalf of regional producers, processors and manufacturers of conventional and organic products.



Kooperation, der Austausch von Erfahrungen und die Partnerschaft mit den Fördermitgliedern prägen das Vereinsleben. Gegenüber der Landesregierung vertritt der Verein die Interessen der Branche. Die Marketinggesellschaft AMV als Partner für den Mittelstand vereint ebenso kleine und mittelständische wie auch große und Kleinstbetriebe.

The association's major tasks include cooperation, sharing experience and partnership with its sustaining members. The AMV represents the food economy's interests in dealings with the state government. The AMV acts as partner for the SME economy, working with small and medium-sized businesses, large corporations and micro-enterprises.



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

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV)

Feldstraße 2 | 18182 Bentwisch-Rostock | Fon: +49 (0) 381 2523871
www.mv-ernaehrung.de | info@mv-ernaehrung.de

Fleisch – von der Weide bis zum Kunden

Meat – from the pasture to the customer

Stephan Rudolph-Kramer

Mit Erfolg auf der Aspikstrecke

Bevor Lars Puttkammer zur Arbeit fährt, nimmt er sich die Zeit für ein Frühstück. Während andere Marmelade oder Honig essen, bevorzugt er auf seinem Brötchen mit Meerrettich gefüllte Schinkenröllchen, Mecklenburger Bierschinken oder frische Zwiebelmettwurst. „Unsere Produkte sind natürlich, frisch und zeichnen sich durch ihren unnachahmlichen würzigen Geschmack aus. Die überlieferten mecklenburgischen und pommerschen Hausrezepturen mit fein abgestimmten Würzmischungen und ausgesuchten Kräutern sowie handwerkliches Können und modernste Technologien sind ein Garant für Qualität und Genuss aus Gadebusch“, erklärt der Geschäftsführer der Puttkammer Fleischwaren Spezialitäten GmbH.

Das Erfolgsrezept der Puttkammer Fleischwaren Spezialitäten GmbH besteht aus dem richtigen Mischungsverhältnis von Zucker, Essig und Salz. Daraus entsteht Aspik. Angefangen hat es 1964 mit dem Hamburger Ochsenmaulsalat in Aspik. Heute stehen Sülzkotelett, Schinkenröllchen gefüllt mit Fleischsalat oder mit Meerrettich ganz oben in der Gunst der Kunden. Das ist verständlich. Auch diese drei Produkte sind wiederholt von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft mit dem Qualitätssiegel in Gold ausgezeichnet worden.

Successful with aspic

Before Lars Puttkammer heads for work, he takes time for his breakfast. While others put jam or honey on their bread rolls, he prefers little rolls of ham filled with horseradish, or ham sausage, or fresh ground pork sausage. “Our products are natural and fresh, they stand out with their inimitable spicy flavour. The traditional family recipes that handed down from one generation to the next in Mecklenburg and Pomerania are based on finely mixed seasoning and selected herbs together with skilled workmanship and the very latest technology to guarantee quality and pleasure from Gadebusch”, explains the CEO of Puttkammer Fleischwaren Spezialitäten GmbH.

The company's recipe for success consists of the right mixture of sugar, vinegar and salt. That's what it takes to make aspic. It all began in 1964 with the Hamburg ox muzzle salad in aspic. Today, it is the cutlets in aspic and ham rolls filled with meat salad or horseradish that top the best-selling lists. And understandably so. These three products have repeatedly been awarded the gold seal of quality by the German Agricultural Society.

Lars Puttkammer never runs out of ideas for new aspic varieties and combinations. Inspiration also comes from the 57 year-old's employees or from suggestions made by customers. At Easter for



Foto: Kzenon/stockAdobe.com

Handwerkliches Können und modernste Technik garantieren erstklassige Wurstwaren.

Skilled craftsmanship and the very latest technology guarantee first-class sausage products.

Die Ideen für neue Aspiksorten und Kombinationen gehen Lars Puttkammer nicht aus. Impulse bekommt der 57-Jährige auch von seinen Mitarbeitern oder durch Anfragen von Kunden. Zu Ostern gab es beispielsweise die Schinkenröllchen gefüllt mit Eiersalat und im Frühjahr eine Aspikorte mit Schinken und Spargel. Im Herbst wird es sicher wieder Putenbrust in Kürbispik geben. Zahlreiche Produkte sind bereits lactosefrei. Täglich werden rund zehn Tonnen Wurst- und Aspikspezialitäten produziert. „Mit einem Anteil von 70 Prozent ist die Aspikstrecke unser wichtigstes Standbein“, berichtet Lars Puttkammer, der 2014 als Unternehmer des Jahres in Mecklenburg-Vorpommern ausgezeichnet wurde.

Lust auf Bioprodukte mit mecklenburgischem Charakter

Das Herstellen von Wurst hat in der barocken Kleinstadt Ludwigslust eine lange Tradition. Bis ins Jahr 1892 reicht die Geschichte der LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG zurück, als die Gebrüder Schulze eine kleine

example, the ham rolls are filled with egg salad, and in spring there's an aspic cake with ham and asparagus. In the autumn there will be turkey breast in pumpkin aspic. Many products are already lactose-free. Around ten tonnes of sausage and aspic specialities are produced every day. "The aspic product line is our most important mainstay, accounting for 70 percent", reports Lars Puttkammer, who was awarded the accolade entrepreneur of the year 2014 in Mecklenburg-Western Pomerania.

Popular organic products with regional flair

Making sausage has a long tradition in the baroque town of Ludwigslust. The history of LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG goes way back to 1892 when the Schulze brothers opened a small butcher's shop. Since 2003, Ulrich Müller has continuously expanded the company and kept it on track for success. "We put a successful focus on regional organic production, working together with the local farmers to this end. Most of the meat comes from the region", explains the managing partner. More than 80 percent of the raw materials come from Mecklenburg-Western Pomerania. Today, conventional and organic meat and sausage specialities are made round the clock on pro-

Ladenschlachtereie gründeten. Seit 2003 hat Ulrich Müller das Unternehmen kontinuierlich ausgebaut und weiter auf die Erfolgsspur geführt. „Wir setzen erfolgreich auf die regionale Bio-Produktion und arbeiten dabei mit heimischen Landwirten zusammen. Das Fleisch stammt zu einem großen Teil aus der Region“, erklärt der geschäftsführende Gesellschafter. Über 80 Prozent der Rohstoffe kommen aus Mecklenburg-Vorpommern. Heute entstehen auf einer Produktionsfläche von 17500 Quadratmetern rund um die Uhr vielfältige konventionelle Spezialitäten sowie Fleisch- und Wurstspezialitäten und welche in Bioqualität. Die Produktionsmenge liegt bei etwa 15500 Tonnen pro Jahr. Zu den Kunden zählen hauptsächlich der Lebensmitteleinzel- und -großhandel, Discounter, Caterer und die verarbeitende Industrie. Neben einem deutschlandweiten Vertrieb werden die Waren auch europaweit exportiert. Die unter der Marke „Ludwigs-luster“ hergestellten Produkte entstehen nach traditionellen Rezepturen, jedoch mit neuester Technologie und auf höchstem EU-Standard. Das Resultat sind Wurstwaren, die durch Qualität überzeugen und außerdem frei von Gluten, Laktose und künstlichen Geschmacksverstärkern und Farbstoffen sind.

Auf dem Gut Gallin in der Nähe von Zarrentin führen kurze Wege zu einer hohen Produktqualität. Von der Aufzucht der Schweine und Rinder mit selbst erzeugtem Futter, der artgerechten Haltung, von der Schlachtung und Verarbeitung bis zum Verkauf liegt alles an einem Ort in den Händen von Jens und Peggy Rasim. Für beide sind die Erzeugung von gesunden Lebensmitteln nach ökologischen Richtlinien und die Regionalität ihrer Produkte von grundlegender Bedeutung. Nach Bioland-Richtlinien wird neben hochwertigen Fleischerzeugnissen auch Qualitätsgetreide hergestellt. „Unsere erstklassige Braugerste liefern wir



Foto: Stephan Rudolph-Kramer

„Unsere Wurstwaren haben ihren eigenen Charakter, mecklenburgischen Charakter“, sagt Peggy Rasim.

“Our sausage products have their own character: the Mecklenburg flair”, says Peggy Rasim.

duction premises covering 17,500 square metres, with an annual production output of around 15,500 tonnes. The customer base consists primarily of the food retail and wholesale trade, discounters, caterers and the processing industry. The goods are sold in the whole of Germany and exported throughout Europe. Products under the “Ludwigs-luster” brand are made to traditional recipes but using state-of-the-art technology and in compliance with the strictest EU standards. The result is cold meat and sausage products of convincing quality that contain no gluten and lactose or artificial colourings and flavour enhancers.

On Gallin estate near Zarrentin, high product quality is a result among others of the short distances involved. From breeding pigs and cattle with own-grown feedstuffs and breed-specific husbandry via slaughtering and processing through to sales, everything is in the hands of Jens and Peggy Rasim and it's all done here on a single

Foto: Frank Speck



Freundliche Beschäftigte präsentieren die Produkte auf einer Regionalmesse in Wismar.
Friendly staff present the company's products at a regional trade-fair in Wismar.

an die Störtebeker Braumanufaktur, deren ausgezeichnete Biere nicht nur in der Hamburger Elbphilharmonie, sondern auch in unserem Hofladen probiert werden können“, erklärt Jens Rasim mit einem Augenzwinkern.

Seit mehr als 25 Jahren ist das Gut ein zertifizierter Biobetrieb. Damals wie heute betreiben die beiden Aufklärungsarbeit und brennen für den Bio-Gedanken. Die BioFleischerei ist ein Teilbetrieb von Gut Gallin. Die hervorragende Qualität garantieren derzeit drei Fleischer, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben. Sie stellen mecklenburgische Wurstspezialitäten nach traditioneller Art her. „Unsere Wurstwaren haben ihren eigenen mecklenburgischen Charakter“, bringt es Peggy Rasim auf den Punkt.

Im Mittelpunkt steht Regionalität

Die Regionalität steht für Frank Speck im Mittelpunkt seiner Unternehmertätigkeit. Das 1991 gegründete Familienunternehmen hat seinen Hauptsitz in Möllin und eine Filiale in Gadebusch. Mit seinen drei Geschäftsfeldern Schlachtung, Fleisch- und Wurstwaren sowie Catering ist es im gesamten Norden aktiv. Pro Jahr werden etwa 20.000 Tiere in der Region gekauft, geschlachtet und vermarktet. Die zerlegten Spanferkel sind auch bei Händlern in Hamburg und Berlin begehrt. Als einer der ganz wenigen Betriebe führt Frank Speck noch Hausschlachtungen durch, was im ländlichen Raum vor allem in der Weihnachtszeit sehr gefragt ist. Großer Beliebtheit erfreut sich auch sein Catering. „Wir bieten für jeden Anlass das passende Catering. Unsere Partybuffets können mit kalten und warmen Speisen frei zusammengestellt werden“, erklärt Frank Speck und verweist auf das Schwein am Spieß, das bei Feiern mit über 40 Gästen ein duftender Höhepunkt ist. ■

site. They both give absolute priority to producing healthy food products according to organic principles with a key focus on regional products. Besides top-quality meat, they also produce quality grain in line with the Bioland guidelines. “We produce first-class brewing barley that goes to the Störtebeker Braumanufaktur, whose excellent beer is available not only at the Elbphilharmonie concert hall in Hamburg, but can also be tasted in our farm shop”, explains Jens Rasim with a wink.

The estate has been a certified organic farm for more than 25 years. Then as now, the couple burns with passion for the whole organic concept and likes to promote corresponding awareness. The organic butchery is part of the Gallin estate. The outstanding quality is currently guaranteed by three butchers who learnt their job from scratch. They make Mecklenburg sausage specialities in the traditional way. “Our sausage products have their own character: the Mecklenburg flair”, Peggy Rasim puts it in a nutshell.

Focus on regional products

The regional focus is the heart of Frank Speck's business activities. The family company founded in 1991 has its headquarters in Möllin and a branch in Gadebusch. The company operates throughout North Germany with its three business units for slaughtering, meat and sausage products, and catering. Every year, about 20,000 animals are purchased, slaughtered and marketed in the region. The disjointed suckling pigs are also popular with retailers in Hamburg and Berlin. Frank Speck is one of the few companies that still does their own slaughtering, which is very popular in the rural area above all at Christmas. The company's catering is also in great demand. “We offer the right catering for every occasion. Customers are free to choose exactly what they want for our party buffets, with a full range of cold and hot food”, explains Frank Speck, drawing attention to pork on a spit which is fragrant highlight for parties with more than 40 guests. ■



Schlachtbetrieb Möllin

Spezialist für Spanferkel und Catering

Immer auf der Suche nach neuen Innovationen und Produktkreationen, versuchen Frank Speck und das Team des Schlachtbetriebs Möllin seit 30 Jahren den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Das Familienunternehmen, 1991 von Frank Speck gegründet, ist mit seinen drei Geschäftsfeldern Schlachtung, Vermarktung von Spanferkeln sowie Spanferkelteilen und Catering im gesamten Norden aktiv.

Die Leidenschaft, sich für bestes Qualitätsfleisch zu engagieren, gehört zur DNA des Unternehmens. Die Spezialisierung auf Spanferkel und Spanferkelteile hat den Betrieb auf die Erfolgsspur geführt. Besonders gefragt im Cateringbereich ist das „Spanferkel auf Rädern“ – damit machte sich Frank Speck einen Namen in ganz Norddeutschland.

Die Schlachtung, Zerlegung und Produktion findet ausschließlich in den eigenen Produktionsräumen statt. Dadurch kann der hohe Qualitätsstandard von der groben Zerlegung bis hin zur Verpackung lückenlos überwacht werden.

Seit 1994 bildet das Unternehmen jedes Jahr Lehrlinge aus, um den Nachwuchs zu sichern und dieses wichtige Handwerk aufrechtzuerhalten.

Specialist for suckling pigs and catering

Always on the look-out for new innovations and product creations, for 30 years Frank Speck and his team at Möllin slaughterhouse have been striving to meet the highest demands. The family company, founded by Frank Speck in 1991, is active throughout the whole of North Germany with its three areas of business: slaughtering, merchandising suckling pig and suckling pig parts, as well as catering.

Passion and commitment for the best quality meat is part of the company's DNA. Specialising in suckling pig and suckling pig parts put the firm on course for success. The "suckling pig roasts on wheels" is in particular demand on the catering sector, and this is where Frank Speck has established a real reputation throughout the North.

Slaughtering, disassembly and production takes place exclusively in the company's own production facilities. In this way, the high standard of quality is monitored throughout the entire process from initial disassembly through to packaging.

Since 1994 the company has trained its own apprentices, thus investing in the next generation of skilled workers for this important craft.



Schlachtbetrieb Möllin

Inh. Frank Speck | Möllin 19 | 19205 Gadebusch | Fon: +49 (0) 3886 7021-0
www.partyspeck.de | www.schlachtbetrieb.de | info@schlachtbetrieb.de

Fisch – fangfrisch auf den Tisch

Fish – fresh on the table

Manuela Heberer

Wenn Ilona Schreiber an manchen Tagen schon um fünf Uhr ins Büro fährt, ist das für sie die schönste Zeit des Tages. Die Fischkutter tuckern heran, Möwen rufen, Fischkisten werden über die Kaikante geladen. Schon ab halb sechs kommen die ersten Kunden – meist Gastronomen und Fischhändler – und ordern ihre Waren. Der Fischgroßhandel ist mittlerweile der größte Betriebszweig der Fischereigenossenschaft Wismarbucht. Von hier aus werden Hotels und Restaurants in Wismar, Schwerin, Boltenhagen und entlang des Salzhaffs beliefert.

Zwei Millionen Euro Umsatz hat die Genossenschaft mit dem Großhandel 2019 erwirtschaftet. Über 300 Tonnen Fisch wurden verkauft. Der Großteil der Ware, vor allem Dorsch, Heilbutt und Seelachs, wird aus Skandinavien dazugekauft. Schon lange können die hiesigen Fischer die Nachfrage nicht mehr mit eigenem Fang bedienen. Nur zehn Prozent des Umsatzes macht die Vermarktung des eigenen Küstenfischs aus. Dieser wird von den 24 in der Genossenschaft organisierten Fischern aus den Fanggebieten in der Wismarer Bucht und vor der Insel Poel eingebracht. Nur die Hälfte von ihnen betreibt die handwerkliche Fischerei noch im Haupterwerb. Neben Wismar zählen Rerik, Warnemünde, Kühlungsborn, Tarnewitz und Timmendorf auf

On the days when Ilona Schreiber sets off for the office at the early time of five am, for her this is the best part of the day. The fishing boats draw near, their engines chugging, with seagulls screeching as crates of fish are heaved onto the quayside. Just half an hour later the first customers turn up – chefs and fishmongers – ready to order their goods. The wholesale trade of fish is meanwhile the biggest business unit of the fishing cooperative in the bay of Wismar. Fish is supplied from here to hotels and restaurants in Wismar, Schwerin, Boltenhagen and along the Salzhaff.

In 2019, the cooperative generated two million Euro in wholesale trade, selling more than 300 tonnes of fish. Most of the goods, particularly cod, halibut and pollock, are bought in from Scandinavia. The catch brought in by local fisherman hasn't been able to meet demand for some time now. Selling their own catch only accounts for ten percent of turnover. The 24 fishermen organised in the cooperative operate in the fishing zones in the bay of Wismar and off the island of Poel. Only half of them are still full-time fishermen. Besides Wismar, they also land their catches in Rerik, Warnemünde, Kühlungsborn, Tarnewitz and Timmendorf on Poel, consisting primarily of cod and herring.



Der Fischgroßhandel ist ein wichtiges Standbein der Küstenfischer.

The fish wholesale business is an important mainstay for the coastal fishermen.

Poel zu den Anlandehäfen. Vor allem Dorsch und Hering bringen die Fischer ein.

Dieser landet häufig fangfrisch in der Gaststätte „Kutterkaten“ direkt an der Kaikante, den die Genossenschaft seit 1993 betreibt. Einiges vertreiben die Fischer auch direkt im eigenen Bordverkauf. „Fast alle unserer Fischer haben ein zweites Standbein, weil sie von der handwerklichen Fischerei hier heute nicht mehr leben können“, erzählt Ilona Schreiber. Seit bald fünf Jahren ist sie Geschäftsführerin der Genossenschaft und lenkt erfolgreich die Geschäfte der drei Betriebszweige. Wegen der gedrosselten Fangquoten fahren viele der Fischer nur im Frühjahr und Herbst mit ihren Kuttern raus in die Wismarbucht. Dort fischen sie vorwiegend mit Stellnetzen. Gegen die großen skandinavischen und polnischen Hochseefloten, die vor allem mit riesigen Schleppnetzen unterwegs sind, haben die kleinen Fischereibetriebe kaum eine Chance. Euphorisch ist die Stimmung daher nicht, aber alle geben ihr Bestes.

Seit 30 Jahren besteht die Fischereigenossenschaft in diesem Jahr. Für Fischereiminister Till Backhaus ist es ein Vorzeigeunternehmen der Branche, auch wenn es sich um eine der letzten noch verbliebenen Genossenschaften der Küsten-

Often the freshly caught fish goes straight to the “Kutterkaten” restaurant right on the quayside, which has been run by the cooperative since 1993. Sometimes the fishermen also sell their catch directly from their boats. “Nearly all our fishermen have a second job because they simply can’t make a livelihood out of fishing any more”, says Ilona Schreiber. She has been in charge of the cooperative for nearly five years now, successfully running the three businesses. The restrictive annual quotas mean that many fishermen only take their boats out into Wismar bay during the spring and autumn. They mainly fish with gillnets. The large deep-sea fishing fleets operating out of Scandinavia and Poland mainly use huge dragnets and leave the smaller businesses with almost no chance. You couldn’t really say they are upbeat about it, but they all do their best.

This year the fishing cooperative celebrates 30 years in existence. Fisheries minister Till Backhaus sees it as a model company in the sector, even if this is one of the last remaining fishing cooperatives here on the Mecklenburg section of the Baltic coast. A few more fishermen are still active further along the coast to the east in Western Pomerania. They are all organised in the state association of coastal fishermen in the state of Mecklenburg-Western Pomerania, again with Ilona Schreiber at

fischer im mecklenburgischen Teil der Ostseeküste Mecklenburg-Vorpommerns handelt. Im vorpommerschen Landesteil sind noch einige mehr aktiv. Alle zusammen sind im Landesverband der Kutter- und Küstenfischer Mecklenburg-Vorpommern e.V. organisiert, deren Geschicke ebenfalls Ilona Schreiber als Vorsitzende führt. Markantes Merkmal der Küstenfischerei sind die im Vergleich zur Hochseefischerei wesentlich kleineren Kutter. An der Ostseeküste sind nur wenige über 12 Meter lang. Insgesamt haben die Fischereibetriebe in Mecklenburg-Vorpommern im Jahr 2018 über 11 000 Tonnen Seefisch angelandet. Die Zahl sinkt seit Jahren.

Stetig mehr an Bedeutung gewinnt dagegen die Aquakultur. Die Landesregierung hat sich in ihrer Koalitionsvereinbarung vorgenommen, die Aquakultur zu unterstützen und weiterzuentwickeln. Im Jahr 2018 wurden knapp über 1000 Tonnen Satz- und Speisefische in Aquakulturanlagen in Mecklenburg-Vorpommern produziert. Neben Forelle, Karpfen, Ostseeschnäpel, Stör, Saibling, Zander und Garnelen ist vor allem der Afrikanische Wels ein aufsteigender Stern am Himmel der Aquakultur.

Zwar ist diese Welsart in Deutschland noch nicht sehr bekannt, aber Catharina Haenning lobt seine Vorzüge. Das Filet sei praktisch grätenfrei und die Zubereitung sehr einfach und vielseitig. Mehrere Kunden der Welsfarm hätten das bereits positiv wiedergespiegelt. Dennoch ist die Nachfrage nach Wels im Nordosten eher gering. „Je näher wir Richtung Küste kommen, umso weniger Absatz gibt es für Süßwasserfische“, so Catharina Haenning. Das Sukower Unternehmen hat sich damit arrangiert, dass seine Produkte eher im Süddeutschen, in Österreich und der Schweiz gefragt sind. Dort ist Wels eine Delikatesse, die europäische Form allerdings recht teuer. Der Afrikanische Wels der Sukower kommt da gerade recht. Es ist eine robuste Art, die so gut wie keine Krankheiten und Parasiten aufweist. „Dadurch sparen wir uns Ausgaben für Tierarzt und Medika-

Foto: FG Wismarbucht



Gastronomen entlang der Wismarbucht und des Salzhaffs bis nach Schwerin werden mit Fisch aus Wismar beliefert.

Fish from Wismar is supplied to restaurants around Wismar bay and the Salzhaff and even as far away as Schwerin.

the helm. In contrast to deep-sea fishing, the coastal fisherman have much smaller boats. Here on the Baltic coast, they are rarely more than 12 metres long. Altogether, the fishermen in Mecklenburg-Western Pomerania caught more than 11,000 tonnes of saltwater fish in 2018. The number has been shrinking for years.

On the other hand, aquaculture is growing steadily more important. The coalition agreement for the state government undertook to support the further development of aquaculture. In 2018, roughly 1,000 tonnes of fry and edible fish were produced in aquaculture facilities in Mecklenburg-Western Pomerania. Besides trout, carp, whitefish, sturgeon, char, pikeperch and prawns, one of the rising stars in aquaculture is the African catfish.

Although the species is still not well known in Germany, Catharina Haenning praises its merits. The fillets are practically boneless and very easy to prepare in many different ways, as indicated in the positive comments from several customers at the catfish farm. Even so, there is not much demand for catfish here in the Northeast of Germany. “The closer we get to the coast, the less demand for freshwater fish”, says Catharina Haenning. The company from Sukow has come to terms with the fact that there is more demand for



Der Afrikanische Wels ist ein robuster Speisefisch.
The African catfish is a robust edible fish.

mente, können gesunde Fische aufziehen und an die Kunden weitergeben.“

Rund eine Tonne Fisch wächst hier pro Tag heran. Übers Jahr sind das 230 000 Fische in der Anlage. Alle zwei Wochen wird neuer Nachwuchs eingesetzt. Dieser wird aus Holland geliefert. „Zwar gibt es auch einige wenige Züchter in Deutsch-

its products in Southern Germany, Austria and Switzerland, where catfish is a delicacy. However, the European species is fairly expensive. And so the African catfish suits them just fine in Sukow. It is a robust species with practically no diseases and parasites. “This saves us the costs for vets and drugs and means we can breed healthy fish for our customers.”



Foto: Catharina Haenning

land, aber die Qualität der Holländer ist bisher einfach noch besser“, sagt Catharina Haenning. Seit 2016 ist sie im Familienunternehmen, zu dem auch ein Milchviehbetrieb gehört, und hat den Vertrieb der Welsfarm aufgebaut. Sie hat entscheidenden Anteil daran, dass seit 2016 nicht mehr nur Lebendfisch verkauft wird, sondern vor allem auch Filets an den Großhandel in Hamburg gehen.

Die eigene Schlachtung wird betreut von Fischwirt Kalle Haenisch, der seit knapp zwei Jahren Betriebsleiter in Sukow ist. Er hat die Fischhaltung von der Pike auf gelernt; gerade absolviert er die Meisterschule im bayerischen Starnberg. Alle Abläufe in der Fischhalle werden von ihm kontrolliert. Per Computer hat er die ganze Anlage im Blick, die beinahe ausschließlich automatisiert läuft. Per Schienen an der Decke rollt der Futterautomat von Becken zu Becken und füllt je nach eingestelltem Bedarf die darüber angebrachten Futterbehälter. Durch Pendelbewegungen an einer Stange lassen sich die Fische das Futter ins Wasser fallen. Dann spritzt es an der Oberfläche und immer wieder sieht man die Rücken und Köpfe der Tiere aus dem Wasser ragen. „Die Fische können auch an der Luft atmen“, erklärt Catharina Haenning. „So haben sie auch weniger Stress, wenn wir sie umsetzen oder für die Schlachtung aus dem Becken nehmen müssen.“

In Sukow wird die Welsfarm mit Energie und Wärme der benachbarten Biogasanlage versorgt.

The catfish farm in Sukow is supplied with heat and power from the neighbouring biogas plant.

Around one tonne of fish grows here every day. That's 230,000 fish in the facility every year. New offspring are added every two weeks, supplied from Holland. “Yes there are a few breeders in Germany, but the quality from Holland is simply better up to now”, says Catharina Haenning. She has been working in the family company, that also includes a dairy farm, since 2016 and is in charge of the catfish farm's sales. It was mainly up to her that since 2016 the company has been selling not just living fish but above all also fillets for the wholesale market in Hamburg.

Fish expert Kalle Haenisch is responsible for the company's slaughtering operations. He has been plant manager in Sukow for about two years. He learnt fish farming from scratch and has just graduated from the specialist college in Starnberg, Bavaria. He supervises everything that happens in the fish hall, using the computer that gives him complete control of the almost fully automated facility. Rails fitted to the ceiling convey the automatic feed system from basin to basin, filling the feed containers above the basins to the adjusted level. The fish get the feed to fall in the water by making a bar swing. The surface then erupts and

Foto: Henrik Matzen



Das Welsfleisch ist praktisch grätenfrei und vielseitig zuzubereiten.

The catfish is practically boneless and easy to prepare in many different ways.

Ein halbes Jahr lang wachsen die Fische heran, bis sie ihr Schlachtgewicht von 1,5 Kilogramm erreicht haben. Damit sie dann nicht den typischen Welsgeschmack tragen, der von Stoffwechselprozessen durch die Nahrungsaufnahme herrührt, nüchtern sie vor der Entnahme einige Zeit in klarem Brunnenwasser aus. Das gebrauchte Wasser wird durch die hauseigene Filteranlage aufbereitet und bleibt im Kreislaufsystem. Nur ein geringer Teil dient zusätzlich für die Bewässerung der angrenzenden Felder. Dort baut das Unternehmen Futter für den Milchviehbetrieb und Mais für die Biogasanlage an. Der erzeugte Strom wird ins öffentliche Netz eingespeist und versorgt mehr als 2000 Haushalte. Die erzeugte Wärme versorgt verschiedene Einrichtungen im Dorf und sorgt dafür, dass in der Fischhalle eine konstante Luft- und Wassertemperatur von 28 Grad Celsius herrscht, bei der die Fische sich wohlfühlen.

Insofern ist die Aquakultur in Sukow auch ein positives Beispiel dafür, wie sich die Produktion von hochwertigen Lebensmitteln in einen nachhaltigen Energiekreislauf einfügen kann und einen positiven ökologischen Fußabdruck hinterlässt. ■

the heads and backs of the animals keep coming into view. "The fish then breath in the air", explains Catharina Haenning. "This also means it's less stressful when we have to move them or take them out of the basin to be slaughtered."

The fish grow for six months until they reach their slaughtering weight of 1.5 kilos. Before they are taken out for slaughtering, they spend some time in clear well water to lose the typical catfish taste caused by metabolic processes when they consume food. The used water is filtered in the company's own self-contained circulation system. Only a small amount of water is used to irrigate the adjoining fields, where the company grows fodder for the cattle and corn for the biogas plant. The electricity generated by the plant is fed into the public grid and provides power for more than 2,000 households. The heat generated in the process supplies various facilities in the village and keeps the fish hall at a constant air and water temperature of 28 degrees Celsius, which is the feel-good temperature for the fish.

Aquaculture in Sukow is thus a positive example for integrating top quality food production in a sustainable energy cycle with a positive carbon footprint. ■

Geflügel – Nachhaltigkeit im Fokus

Poultry – focus on sustainability

Manuela Heberer

Es ist ein Nachmittag mit 30 Grad Celsius. Die Wiese ist fast leer. Nur leises Gurren und Gackern verrät, dass hier Tiere sein müssen. Viele Hundert Puten haben sich zwischen die Bäume in den Schatten zurückgezogen. „Ist das nicht irre?“, zeigt sich Armin Kremer begeistert. Vor sechs Jahren hat der Geschäftsführer der Mecklenburger Landpute zusammen mit Dr. Martin Bohn von der Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH ein Bio-Waldlandputen-Projekt in Mecklenburg-Vorpommern gestartet. Das Besondere dabei ist, dass sich die Tiere entsprechend ihrer Lebensweise im Freiland und zum Teil unter Bäumen bewegen können. Auf zwei Hektar leben die dunkelgefiederten Tiere hier auf dem Biohof Zieslübbe an der frischen Luft. Fast ein halbes Jahr lang bleiben sie auf dem Biobetrieb. An vier Standorten bei Verbundunternehmen in ganz MV wachsen die Tiere heran, bis sie für die Verarbeitung zur Mecklenburger Landpute nach Severin kommen.

Zur Weihnachtszeit werden sie als Waldlandpute die Teller von Genussmenschen füllen. Aber auch Schnitzel und Keulen stellt das Unternehmen nach Erreichen des Schlachtgewichts aus ihnen her. Putenfleischwurst, Teewurst, Salami – all das können die Kunden in den sieben Filialen und nochmal so vielen Marktwagen in ganz Mecklenburg-Vorpommern bis nach Schleswig-Holstein und Brandenburg kaufen. Etwa 2500 bis 3000

It's 30 degrees Celsius in the afternoon. The meadow is almost completely empty. Only a quiet cooing and clucking reveals that some creatures must be around here somewhere. Hundreds of turkeys have withdrawn into the shadows between the trees. "Isn't that amazing?", says Armin Kremer. He's most impressed. Six years ago, the managing director of Mecklenburger Landpute joined forces with Dr. Martin Bohn from Freiland Puten Fahrenzhausen GmbH to launch an organic woodland turkey project in Mecklenburg-Western Pomerania. The special thing about it is that the animals are free to move about in accordance with their natural way of life in the open and, in part, under the trees. Here on the organic farm Zieslübbe, the dark-feathered animals enjoy life in the fresh air on a good two hectares of land. They stay on the organic farm for nearly six months. The company group has four sites spread out across the state where the animals grow until they are ready to be brought to Mecklenburger Landpute in Severin for processing.

They then grace the Christmas dinner table as woodland turkeys to the delight of gourmets, connoisseurs and anyone else who enjoys good food. The company also produces schnitzel and drumsticks once the slaughtering weight has been reached. Turkey sausage, smoked turkey pâté or salami: customers can purchase all that



Entsprechend ihrer Lebensweise können sich die Bio-Waldlandputen auch unter Bäumen bewegen, wie hier auf dem Biobetrieb in Zieslütbe.

The organic woodland turkeys are free to move about also under the trees according to their natural way of life, as seen here on the organic farm in Zieslütbe.

Puten werden pro Woche hier im kleinen Ort Severin zwischen Crivitz und Parchim verarbeitet, dazu 16.000 Hähnchen. Als Kremers Vater den Betrieb nach der Wende gründete, waren es zehn Tiere am Tag, die von Hand geschlachtet wurden. Heute sorgen 240 Mitarbeiter für die eigene Schlachtung, Verarbeitung und Veredelung der Produkte.

Angefangen hatte alles mit dem Marktwagen. Als das nicht mehr funktionierte, die Wochenmärkte einbrachen, eröffnete das Unternehmen seine ersten Filialen. Zweifeln, die meinten, ein reiner Geflügelladen würde nicht funktionieren, entgegnete Armin Kremer mit Zuversicht. Er glaubte an die Idee und behielt Recht. Und auch die Marktwagen sind weiterhin unterwegs. „Der Wochenmarkt erlebt heute eine Renaissance“, so Kremer. Draußen an der frischen Luft ganz vielfältige und regional erzeugte Produkte einzukaufen, wird immer beliebter. „Mit unseren regionalen Geflügelprodukten passen wir da ganz wunderbar rein. Ein Grundsortiment haben wir immer dabei. Dazu kommen weitere Bioprodukte und Saisonales.“ Nur als Saisonprodukt war auch die Bio-Waldlandpute zunächst gedacht. In-

and more besides in the seven stores and even more market stalls throughout Mecklenburg-Western Pomerania, extending as far as Schleswig-Holstein and Brandenburg. About 2,500 to 3,000 turkeys and 16,000 chickens are processed every week in the small village of Severin between Crivitz and Parchim, compared to the ten animals slaughtered by hand each day when Kremer's father established the company after German reunification. Today, 240 employees are responsible for slaughtering, processing and refining the products.

It all began with a market stall. Once this no longer worked sufficiently when the farmers markets went into decline, the company opened its first stores. When people doubted whether a pure poultry store could succeed, Armin Kremer responded with optimistic confidence. He believed in his idea and he was right. The market stalls are also still in use. "Farmers' markets are going through a revival", says Kremer. It is increasingly popular to buy regional products outside in the fresh air with all the diversity of a market setting. "Our regional poultry products fit in perfectly. We always offer a basic range of products, together

zwischen erfolgt die Vermarktung zu gewissen Zeiten das ganze Jahr über. „Unser Anspruch ist es, etwas ganz Extravagantes und Besonderes anzubieten, was es sonst nirgendwo gibt“, erklärt Armin Kremer. Das passe sehr gut mit seinem Anspruch zusammen, Alternativen für herkömmliche Tierhaltungsformen zu finden. Besonders mit der extremen Überzüchtung der Puten hat er große Probleme. „Das ist nicht gesund. Da muss es andere Wege geben“, sagt er. Und so geht es ihm nicht darum, die konventionelle Tierhaltung schlecht zu machen – er selbst produziert noch weitgehend ohne Bio-Siegel. Vielmehr ist er auf der Suche nach anderen Wegen, auch wenn diese vielleicht anstrengender oder teurer sind. „Es braucht auf jeden Fall viel Energie und Überzeugungsarbeit.“

Aber es habe einen Wandel gegeben, dem sich auch sein Unternehmen erfolgreich gestellt habe. In einigen Jahren, so Kremer, möchte er den Betrieb gerne auf 100 Prozent Bio umstellen. Bis es soweit ist, setze er weiterhin wie gewohnt auf Transparenz und Zuverlässigkeit. „Es macht schon einen Unterschied, wenn du den Kunden ganz genau sagen kannst, wo produziert wird und wo die Tiere aufwachsen“, ist Kremer überzeugt.

Geflügelprodukte innovativ verpackt

Bei der Kaufentscheidung spielt das Auge eine sehr wichtige Rolle. Moderne Eierkartons kommen von der eggbox GmbH aus Wittenburg. Vollflächig bedruckt sind sie ein bunter Hingucker. eggbox-Geschäftsführer Gunnar Jensen schwört auf den werblichen Vorteil, den seine Kunden damit haben. „So ein aufwendig gestalteter Eierkarton sticht neben den herkömmlichen Fasergussverpackungen schon deutlich hervor.“ 2010 hat der Hamburger das Unternehmen zusammen mit seinem damaligen Partner übernommen und in Wittenburg angesiedelt. Damals begann die Produktion mit drei Maschinen, heute sind es elf, vier weitere sind in Planung. Mehrere Millionen bedruckter Eierkartons werden hier pro Jahr hergestellt und an Kunden in ganz Europa geliefert.

with additional organic items and seasonal specialties.” Initially, the organic woodland turkey was just intended as a seasonal product. Meanwhile, it is in great demand at various times throughout the year. “Our aim is to offer something quite special and extravagant that you can’t get anywhere else”, Armin Kremer explains. This goes very well with the aspiration to find alternative forms for conventional animal husbandry. He is very concerned about the current tendency to overbreed the turkeys. “This can’t be healthy. There must be another way”, he says. It’s not a case of deriding conventional animal husbandry. After all, he too produces mainly without the organic seal. Instead, he is looking for another way entirely, even if this takes great effort and a lot of money. “It’s certainly taking lots of energy and all my powers of conviction.”

But in time he can see that a transformation is taking place, one that his own company has faced up to successfully. Kremer hopes that in a few years he can change over to 100 percent organic farming. Until then, he continues to advocate transparency and reliability. “It makes a great difference if you can tell the customers exactly where the animals are kept and how they are processed”, says Kremer with conviction.

Innovative packaging for poultry products

Visual impressions play a key role in purchasing decisions. Modern egg boxes come from eggbox GmbH in Wittenburg. They are printed in bright colours all over and act as a real eye-catcher. eggbox managing director Gunnar Jensen swears by the competitive advantage that this gives his customers. “Egg boxes with this striking design clearly stand out from conventional moulded pulp packaging.” Gunnar Jensen who comes from Hamburg took over the company in 2010 with his former partner and settled in Wittenburg. Production began with three machines. Today eleven machines are at work with four more in the pipeline. Several million printed egg boxes are made here every year and sent to customers all over



Foto: Mecklenburger Landpute

Bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben, leben die Bio-Waldlandputen im Freiland.

The organic woodland turkeys live freely in the open until they reach their slaughtering weight.

Die besondere Faltechnik mache die Verpackung so einzigartig. Auch Eierproduzenten aus Kanada, den USA und Chile haben bereits Interesse angemeldet. Dort werden vielleicht bald die Maschinen stehen, die Gunnar Jensen in seinem Unternehmen nun auch selbst bauen lässt. Nur knapp eine Handvoll Hersteller von Eierkartons gäbe es weltweit. „Unser Know-how ist sehr gefragt“, freut sich Jensen. Für ihn mache es ökologisch wenig Sinn, leere Eierkartons zu Hunderttausenden mit Containern über die Weltmeere schippern zu lassen. Das ließe sich auch mit den Ansprüchen seiner Kunden an einen möglichst ressourcenschonenden ökologischen Fußabdruck nicht vereinbaren. Dieser werde in der Gesellschaft immer wichtiger; darauf reagiere er auch in seinem Unternehmen und setze dies bereits in vielerlei Hinsicht um. ■

Europe. It is the special folding technique that makes the packaging so unique. Egg producers in Canada, the USA and Chile have also shown an interest, and might even be supplied with the machines that Gunnar Jensen now has built in his own company. There are just a handful of egg box manufacturers worldwide. “Our know-how is in great demand”, says Jensen with delight. He doesn’t see much ecological sense in shipping hundreds and thousands of empty egg boxes in containers across the oceans. That wouldn’t be compatible with the ecological efforts made by his customers to reduce their carbon footprint and protect resources. This is something that is playing an increasingly important role in society at large, and is being implemented in many respects in his company. ■

Anzeige | Advertisement



**Mecklenburger
Landpute GmbH**
Kastanienallee 3
19374 Domsühl (OT Severin)
Fon: +49 (0) 38728 306-0
www.landpute.de
info@landpute.de



Mecklenburger Landpute GmbH

1990 vom Tierarzt Arvid Kremer gegründet und inzwischen als Spezialist für Geflügelprodukte erfolgreich am Markt, wird das Familienunternehmen in zweiter Generation weiter handwerklich geführt. Die Herstellung von ca. 400 Produkten und die Umsetzung ständig neuer Projekte kennzeichnen das Unternehmen. Das geht von der Aufzucht der Tiere bis zum Onlineshop, vom Blockheizkraftwerk bis zur Ausbildung von Fachkräften.

Founded in 1990 by vet Arvid Kremer the company is now successfully established on the market as a specialist in poultry products. Currently in its second generation, this family business continues to operate manually, manufacturing around 400 products and constantly carrying out new projects, ranging from rearing the animals to online shop, and from a cogeneration plant to its own training for specialists.



eggbox GmbH

Tolle Eier – tolle Verpackung

Am Eierregal gilt: Wenn der Inhalt vergleichbar scheint, entscheidet die Verpackung über den Verkaufserfolg. Und wer sich in der Gestaltung seines Eierkartons vom konventionellen Einerlei aus Faserguss und Plastik abhebt, hat größere Chancen, im Einkaufswagen zu landen. Mit der eggbox präsentieren Sie Ihr Produkt einzigartig und unverwechselbar.

Die eggbox ist vollflächig bedruckbar: Ihr Logo, Ihr Hof, Ihr Team, Ihre Region, Ihre Story. Holen Sie Ihre Qualitätsprodukte aus der tristen Faserguss-Welt. Wir machen aus Ihren Eierkartons echte Werbeträger mit Signalwirkung und Wiedererkennungswert. Die eggbox läuft auf allen gängigen Eierabpackmaschinen und Entnestern problemlos. Dabei ist die eggbox hochstabil und optimal stapelbar. Sie vereint perfektes Design mit optimaler Funktionalität. Dabei sind wir zu 100% umweltfreundlich. Wir nutzen ausschließlich Strom von Greenpeace Energy, der zu 100% aus Wasser- und Windenergie stammt. Die eggbox-Wellpappe ist ein 100%iges Recyclingprodukt. Bereits seit 2011 bieten wir auch Eierverpackungen aus FSC-zertifiziertem Material an.

Great eggs, great packaging

When standing at the eggs shelf, if the contents seem to be the same then it's the packaging that dictates the customer's choice. And when the design of the eggbox stands out from the boring standard version made of moulded pulp and plastic, then it's more likely to land in the shopping trolley. The eggbox offers unique, unmistakable presentation of your product.

The eggbox can be printed all over: your logo, your farm, your team, your region, your story. Raise your quality product above the dull world of moulded pulp. We turn your eggboxes into genuine advertising with a striking message and recognition value. The eggbox runs on all common egg packing machines and denesters. The eggbox is very robust and ideal for stacking. It combines perfect design with optimum functionality, while being 100% eco-friendly. Our electricity comes exclusively from Greenpeace Energy, generated 100% from water and wind power. The corrugated cardboard used in the eggboxes is 100% recyclable. Furthermore, we have been offering egg packaging from FSC-certified material since 2011.



eggbox GmbH

Am Mühlenberg 1 | 19243 Wittenburg | Fon: +49 (0) 38852 9060-0
www.eggbox.de | mail@eggbox.de

Obst- und Gemüsegarten für ein ganzes Land

The fruit and vegetable garden for the whole state

Barbara Arndt

Nachhaltigkeit hat mit Ursprünglichkeit zu tun. Zu sehen ist das auf den Feldern in Mecklenburg-Vorpommern. Dort hat sich in den zurückliegenden 30 Jahren der Anbau von Gemüse nahezu verdoppelt. Im Landkreis Ludwigslust-Parchim bewirtschaften die Bauern 1632 Hektar. Hier findet sich der Obst- und Gemüsegarten des ganzen Landes.

Zucchini, Kohlrabi, Staudensellerie und vor allem Salate gedeihen bei der BEHR Gemüse-Garten GmbH und der Bio Behr GmbH in Gresse auf einer Fläche von 1500 Hektar. Der wohl größte deutsche Gemüseproduzent deckt eine komplette Wertschöpfungskette ab – von Anbau, Ernte, Disposition, Handel und Logistik bis zur landwirtschaftlichen Beratung. „Gutes Gedeihen setzt wichtige Parameter voraus: Bodenqualität, Wärme, Licht, Nährstoff- und Wasserversorgung, eine Abfolge verschiedener Kulturen – jedes Gemüse hat da seine eigenen Ansprüche“, erklärt Dr. Georg Mevenkamp, der für die Auswahl des optimalen Saatguts zuständig ist. Jungpflanzen, im Gewächshaus aus eigenem Saatgut gezogen, dürfen sich einige Tage auf der Jungpflanzenfläche an der frischen Luft akklimatisieren, bevor sie in die Erde kommen. Zwölf Meter Breite deckt die Pflanzmaschine ab, die 84.000 Setzlinge auf einem Hektar platziert. „Das 12-Meter-Beetsystem spart Wasser, Dünger und Pflanzenschutzmittel

Sustainability has got something to do with originality. You can see it in the fields of Mecklenburg-Western Pomerania. Vegetable crops have nearly doubled in size over the last 30 years, with farmers cultivating 1,632 hectares in the rural district of Ludwigslust-Parchim alone. This is the fruit and vegetable garden for the whole state.

Courgettes, kohlrabi, celery and, above all, lettuce of all kinds grow and flourish under the expert care of BEHR Gemüse-Garten GmbH and Bio Behr GmbH in Gresse, on an area of 1,500 hectares. The company must be Germany's largest vegetable producer and covers the entire value chain from cultivation, harvesting, scheduling, trading and logistics through to providing agricultural advice. "For vegetables to thrive, certain important parameters have to be fulfilled: soil quality, warmth, light, nutrient supply, water supply and crop rotation. Every type of vegetable makes its own specific demands", explains Dr. Georg Mevenkamp, who is responsible for choosing the best possible seeds. Seedlings grown in the greenhouse from the company's own seeds are allowed to acclimatise in the fresh air on the seedling section, before they are put in the ground. The planter covers a width of twelve metres and plants 84,000 seedlings on each hectare of ground. "The 12 metres bed system saves up to 25 percent in water, fertiliser and pesticides. There's even a 60 percent



Foto: Behr AG

Upul Silva erntet Brokkoli im Westen Mecklenburgs.
Upul Silva harvests broccoli in West Mecklenburg.

zu jeweils 25 Prozent. Der Bodendruck verringert sich sogar um 60 Prozent.“ Wo immer sich die Gelegenheit bietet, sät die Firma BEHR Blümmischungen aus. „Ein Salatfeld von 20 Hektar Größe ist nun mal eine Monokultur. Das finden selbst Bienen langweilig“, weiß Uwe Leidemann, Imker und Naturschutzbeauftragter im Unternehmen. Steinhäufen am Feldrand, Fledermauskästen, Stangen für Greifvögel, Blühflächen von mehr als 150 Hektar und eine Imkerei mit 100 Bienenvölkern – bei BEHR gibt es viele Initiativen zur Nachhaltigkeit. Während 250 Mitarbeiter ganzjährig für volle Regale in den Gemüseabteilungen der Supermärkte tätig sind, unterstützen rund 1000 Erntehelfer die „heiße Phase“. Allein 40 Millionen Köpfe Eisbergsalat werden pro Jahr manuell geschnitten und bereits auf dem Feld verpackt. „Wir ernten nur so viel, wie tagesaktuell vom Lebensmitteleinzelhandel angefordert wird. So garantieren wir absolute Frische“, bestätigt Marketingchef Birger Exner.

Von den Erfahrungen der BEHR AG profitieren weitere Mitglieder im Verbund der Mecklenburger Ernte – einer Erzeugerorganisation mit fast 30 Frischgemüse und Verarbeitungsobst produzierenden Unternehmen. Dazu gehören auch die

reduction in ground contact pressure.“ The company ensures that bee-friendly flower mixtures are sown whenever the opportunity arises. “A field of 20 hectares full of lettuce plants is a monoculture after all. This is boring, even for bees”, says Uwe Leidemann, beekeeper and the company’s conservation expert. Piles of stones at the edge of the fields, nesting houses for bats, rods for birds of prey, more than 150 hectares of wild flowers and an apiary with over 100 colonies of bees: BEHR has plenty of sustainability initiatives. While 250 employees ensure that supermarket shelves in the fruit and vegetable departments are kept full all year round, roughly 1,000 harvest workers help out during the critical phase. 40 million heads of iceberg lettuce are cut manually every year and packed before leaving the field. “Each day, we only harvest as much as needed to fulfil the demand from food stores. In this way, we can guarantee that the produce is absolutely fresh”, confirms Birger Exner, Head of Marketing.

Experience gained by BEHR AG also benefits other members of the “Verbund der Mecklenburger Ernte” (Mecklenburg Harvesting Association), a producer organisation with nearly 30 companies producing fresh vegetables and fruit for proces-



Foto: Behr AG



links: Von Hand geerntet und auf höchste Qualität kontrolliert, gelangt Eisbergsalat innerhalb von 24 Stunden zum Verbraucher.
 on the left: Harvested by hand and checked for the very best quality, iceberg lettuce is in the consumer's hands within 24 hours.

Obstbauern in Boddin. Rund zwei Millionen Bäume stehen im Umfeld des traditionellen Obstdorfes. Hier reifen auf 200 Hektar Fläche leckere Äpfel heran. Im Spätsommer beginnt die Ernte: 6000 Tonnen Tafelware und Verarbeitungsobst werden von Hand gepflückt. Die 25 fest angestellten Mitarbeiter, die ganzjährig die Bestände hegen und pflegen, bekommen dann Hilfe von Saisonkräften – 100 an der Zahl. Bis es soweit ist, haben die Obstbauern viel zu tun. „Konturschnitt, Bodenbearbeitung, Mulchen, Unkrautbekämpfung, Pflanzenschutz – Äpfel erfordern eine hohe Arbeitsintensität“, bestätigt Gärtnermeister Marcell Brandt. Allein im Frühjahr 2020 rückten er und seine Kollegen 17-mal aus, um dem

sing. They include the fruit growers in Boddin. Around two million trees surround the traditional orchard village. Tasty apples mature here on a surface area of roughly 200 hectares. Harvesting begins in the late summer. 6,000 tonnes of dessert and processing apples are picked by hand. The 25 permanent employees who take good care of the orchards all year round then receive additional assistance from 100 seasonal workers. Until it's time for harvesting, the fruit growers have plenty to do. "Contour pruning, tillage, mulching, weeding, plant protection: there's a lot of work involved in growing apples", confirms master gardener Marcell Brandt. In spring 2020 alone, he and his colleagues were called out 17 times to activate the



Fotos: Barbara Arndt

oben: Günter Brandt, Prokurist der Boddinobst GmbH & Co. KG, hat sich nahezu sein ganzes Leben mit Äpfeln befasst.
top: Günter Brandt, authorised signatory at Boddinobst GmbH & Co. KG, has been working with apples nearly all his life.

rechts: Nane Coorßen engagiert sich als Agrar-Ingenieurin auf dem familiären Obstgut in Boddin.
on the right: Agricultural engineer Nane Coorßen dedicates all her expertise to the family fruit farm in Boddin.



Spätfrost in der Blütezeit mittels Beregnung zu begegnen. Maßnahmen in der Produktionssicherung hätten in den zurückliegenden Jahren sehr geholfen, Ausfälle zu vermeiden. „Wir möchten die komplette Wertschöpfung hier vor Ort behalten. Ein zweites Standbein stellt daher die Verarbeitung dar. Hellschalige Äpfel werden zu Mark und Mus verarbeitet. Vom Baum bis ins Glas – das ist ein Alleinstellungsmerkmal“, berichtet Nane Coorßen vom Obstgut Coorßen. Der Fokus ist auf den Lebensmitteleinzelhandel gerichtet, der im Warenfenster „Regional aus MV“ vor allem die Sorten Elster, Braeburn, Jonagold und Jonagored anbietet. Im Biosphärenreservat Schaalsee schaffen die Obstbauern Lebensräume

sprinklers when the trees are in bloom to protect the young buds from late frosts. In recent years, production protection measures have helped greatly to avoid losses. “We’d like to keep the complete value chain here in the vicinity. Processing is therefore a second mainstay. Pale-skinned apples are processed into pulp and puree. From the tree into the glass: that’s a unique selling point”, says Nane Coorßen from Obstgut Coorßen. The focus is on regional food supplies with a particular emphasis on the varieties Elster, Braeburn, Jonagold and Jonagored. In the Schaalsee biosphere reserve, the fruit growers create space for biodiversity. The “Pro Planet” certificate indicates the way of life here on the estate:



Foto: Berrifine

für Biodiversität. Das Zertifikat „Pro Planet“ signalisiert, was auf dem Gut gelebt wird: „Landwirte sind die besten Umweltschützer. Nur im Einklang mit der Natur und ihren vielen Lebewesen lassen sich beste Produkte erzeugen“, sind sich die Boddiner einig.

Beste Rohprodukte gelten als Voraussetzung für die Weiterverarbeitung, beispielsweise bei der Berrigarden GmbH in Lutheran. Das kleine Unternehmen produziert seit 2017 Trockenfrüchtepaste für Snackriegel oder Eiscreme, Müsli oder Konfekt – konventionell und in Bioqualität. Nach einzigartigen Rezepturen entstehen hier fruchtige

Die Berrigarden GmbH in Lutheran stellt feinste Fruchtpasten für die Lebensmittelindustrie her.

Berrigarden GmbH in Lutheran makes the finest fruit pastes for the food industry.

“Farmers are the best environmentalists. You have to live in harmony with nature and all its creatures in order to grow the best produce”, is the general agreement among Boddin’s fruit growers.

Best raw products are a prerequisite for further processing, for example at Berrigarden GmbH in Lutheran. Since 2017, the small company has been producing dried fruit paste for snack bars or ice



Biopark e. V.

Was macht uns so einzigartig?

Unsere Biopark-Richtlinien verlangen von unseren Mitgliedern eine Gesamtbetriebsumstellung, Auslauf, Weidegang und betriebseigenes Futter. Kein Tier darf in Anbindehaltung gehalten werden. Jährliche Tierwohlchecks beleuchten jeden einzelnen Betrieb. Sowohl in den Futtermitteln für die Tiere als auch in sämtlichen Biopark-Produkten stecken nahezu ausschließlich einheimische Biopark-Rohstoffe. Es gibt keine „Rezertifizierung“ von Rohstoffen.

Wir zeigen, dass Landwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand gehen können. Daher haben wir zusammen mit Partnern das Projekt „Landwirtschaft für Artenvielfalt“ initiiert. Hierbei setzen landwirtschaftliche Betriebe ausgewählte und an ihre Standortgegebenheiten angepasste Naturschutzmaßnahmen um, die über die Ziele des ökologischen Landbaus hinausgehen.

Der ökologische Anbauverband Biopark e.V. wurde 1991 in Mecklenburg-Vorpommern gegründet und steht für Ökolandbau ohne Kompromisse. Inzwischen sind wir bundesweit aktiv, und neben Erzeugerbetrieben, landwirtschaftlichen und Handwerksbetrieben sind auch Restaurants, Hotels und Caterer Mitglied.

What makes us so unique?

According to our Biopark organic farming guidelines, our members are expected to convert their whole enterprise. This includes providing free-range exercise and grazing as well as farm-grown fodder. No animal may be kept tethered up. Annual animal welfare checks scrutinise every single enterprise. Animal feedstuffs and all Biopark products consist almost exclusively of local Biopark raw materials. There is no “recertification” of raw materials.

We show that agriculture and nature conservation can go hand-in-hand and have therefore worked with partners to launch the “Agriculture for Diversity” project. Here farming enterprises implement selected natural conservation measures adapted to their local circumstances that go beyond the aims of organic farming.

The Biopark organic cultivation association was founded in Mecklenburg-Western Pomerania in 1991 and stands for uncompromisingly organic farming. Meanwhile we operate on a national level. In addition to agricultural producers, farms and skilled crafts companies, our members also include restaurants, hotels and catering businesses.



Biopark e. V.

Rövertannen 13 | 18273 Güstrow | Fon: +49 (0) 3843 245030
www.biopark.de | info@biopark.de

Pasten für die Lebensmittelindustrie. Trockenfrüchte ergänzen das Angebot. Die Idee, in einer ehemaligen Mosterei neue Formen der Fruchtveredlung zu etablieren, brachte Jørgen Stølsgård nach Mecklenburg. Im Jahr 2011 erwarb der Kopf des dänischen Familienunternehmens Berrifine die Apfelmosterei. Sechs Jahre später nahm die Produktion Fahrt auf. Seither setzt Jørgen Stølsgård auf Trockenobst statt Flaschenware. 1000 Tonnen Rohware verarbeiten die Lutheraner inzwischen pro Saison.

In der Herstellung der Pasten aus Datteln, Aprikosen, Rosinen und Feigen ist Fingerspitzengefühl gefragt, weiß Betriebsleiter Dirk Höhle. Der Meister für Lebensmitteltechnik verfügt wie seine acht versierten Kollegen über eine Menge Know-how. „Ich bin sehr froh, dass wir in der Region so erfahrene Mitarbeiter finden konnten. Sie erfüllen die strengen Kriterien unserer Zertifizierungen, arbeiten verantwortungsbewusst und ideenreich“, sagt Geschäftsführer Jørgen Stølsgård. Auch das wirtschaftliche Engagement in Deutschland passe zu seinen Expansionsplänen in der nahen Kreisstadt Parchim. Während derzeit die Rohwaren überwiegend aus dem Norden Afrikas kommen, sieht der dänische Geschäftsmann schon riesige Beerenfelder in den Weiten Mecklenburgs. „Beeren gelten als Superfood. Ob blau oder rot, schwarz oder weiß: Ihre guten Eigenschaften schalten die Nährwertampel Nutri Score auf grün“, so der Firmenchef. „Unsere Produkte sind zu 100 Prozent natürlichen Ursprungs. Ihre ‚Ampel‘ leuchtet immer grün.“ ■

cream, muesli or confectionery, using conventional methods with organic quality. Fruity pastes for the food industry are made here according to unique recipes. Dried fruit supplements the range. The idea of establishing new kinds of fruit processing in a former juice bottling firm was brought to Mecklenburg by Jørgen Stølsgård. In 2011, the head of the Danish family company Berrifine purchased the apple bottling facility. Production then took off six years later. Since then, Jørgen Stølsgård has focused on dried rather than bottled fruit. The company meanwhile processes 1,000 tonnes of raw goods in Lutheran every season.

It takes great dexterity to make the pastes from dates, apricots, raisins and figs, as factory manager Dirk Höhle well knows. The master food technician and his eight skilled colleagues have plenty of know-how. “I’m very glad that we were able to find such experienced staff here in the region. They fulfil our strict certification criteria, take great responsibility for their work and have plenty of ideas”, says CEO Jørgen Stølsgård. His financial commitment here in Germany is also reflected in his expansion plans for the nearby district town of Parchim. At the moment, the raw materials come mainly from North Africa, but the Danish businessman already has visions of huge fields of berries in the wide expanses of Mecklenburg. “Berries are one of the superfoods. Whether blue or red, black or white: their good properties set all nutritional traffic lights to green”, says the company boss. “Our products are 100 percent of natural origin. Their ‘light’ is always green.” ■



EO Mecklenburger Ernte GmbH

Erzeugerorganisation für Obst und Gemüse

Die EO Mecklenburger Ernte GmbH zählt aktuell zu den bedeutendsten Erzeugerzusammenschlüssen in Deutschland. Die Kernaufgaben und Ziele sind die qualitäts- und marktgerechte Produktion und die gemeinsame Vermarktung der Erzeugnisse.

Frische und Qualität: Der Grundsatz „Wir ernten auf Bestellung“ ist tägliche Realität und spiegelt das Bemühen um Service und Termintreue wider. Die Erzeuger- und Vermarktungsunternehmen verstehen sich als Dienstleister!

Sicherheit der Produkte: Die Erzeuger der Organisation profitieren bei der Qualitätssicherung von der Zusammenarbeit mit der AMG Agrarmanagement GmbH. Unabhängige Qualitätskontrollen erfolgen vom Saatgut bis zur Ernte über das Verpacken bis zum Transport der Ware. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit und ein effizientes QS-System gewährleisten die Sicherheit der Produkte.

Logistik und Vermarktung: Die Produkte werden regional, national und international vertrieben. Der europaweit agierende Vertragsvermarkter BEHR AG zum Beispiel beliefert die Zentrallager namhafter Handelsketten täglich mit frischem Gemüse.

Fruit and vegetable producer

EO Mecklenburger Ernte GmbH is currently one of Germany's most prominent producer associations, whose core tasks and goals revolve around high-quality, market-driven production and the joint marketing of products.

Freshness and quality: The principle of “We harvest to order” is a daily reality, and reflects the desire to offer service and adhere to deadlines. The producer and marketing companies consider themselves service providers!

Product safety: When it comes to quality assurance, the organisation's producers benefit from the cooperation with AMG Agrarmanagement GmbH. Independent quality checks are conducted from seeds to harvest, from packaging to goods transportation. Complete traceability and an efficient QA system ensure product safety.

Logistics and marketing: The products are sold regionally, nationally and internationally. For example, Europewide contract marketer BEHR AG supplies the central warehouses of reputable retail chains with fresh vegetables every day.

Milch und Molkereiprodukte

Milk and dairy products

Stephan Rudolph-Kramer

Innovative Milchprodukte erobern den Markt

Als im Juni 2015 Arla Foods als erster Hersteller Skyr nach Deutschland brachte, begann ein Siegeszug für das beliebte Milchprodukt der Isländer. „Bei der Produktion verwenden wir bis zu viermal so viel entrahmte Milch wie bei Joghurt. Dadurch erhält Skyr seinen unvergleichlichen Geschmack. Zusätzlich ermöglicht das Herstellungsverfahren einen natürlich hohen Proteingehalt und einen geringen Fettanteil“, erklärt Ejvind Hansen Skødt, Standortleiter des Arla Foods Werkes in Upahl, und verweist auf die neue, nachhaltigere Verpackung des Großbechers. Seit Sommer 2020 besteht der Ein-Kilogramm-Becher aus 40 Prozent weniger Kunststoff und ist zu 100 Prozent recycelbar.

„Skyr hat sich in Deutschland und anderen europäischen Märkten zu einem sehr wichtigen Wachstumstreiber unseres Geschäfts entwickelt. Auch deswegen hat unser Werk in Upahl in den vergangenen Jahren in der gesamten Arla-Gruppe deutlich an Bedeutung hinzugewonnen und ist sehr wichtig für unser EU-Exportgeschäft. Zudem stellen wir hier in Westmecklenburg auch Produkte unserer regionalen Marke Hansano her, die wir dank eines neuen Markenauftritts und Produktinnovationen weiter stärken werden“, ergänzt Markus Mühleisen, Deutschland-Chef von Arla Foods.

Innovative dairy products capture the market

In June 2015, Arla Foods was the first manufacturer to bring Skyr to Germany. This was the start of a successful triumph for the popular dairy product from Iceland. “The production uses up to four times as much skimmed milk as in yoghurt. This is what gives Skyr its unmistakable flavour. In addition, the production process results in a naturally high level of protein and low level of fat”, explains Ejvind Hansen Skødt, site manager at the Arla Foods dairy in Upahl. He also draws attention to the new, more eco-friendly packaging of the large tub. Since summer 2020, the one kilo tub consists of 40 percent less plastic and is up to 100 percent recyclable.

“Skyr has become a key growth driver for our business in Germany and other European markets. This is another reason why our Upahl dairy has become increasingly more important in the whole Arla Group in recent years, playing a significant role for our EU export business. Here in West Mecklenburg we also make products in our regional brand Hansano, which we will be giving a further boost with a new brand image and product innovations”, adds Markus Mühleisen, German boss at Arla Foods.



Freuen sich über die Inbetriebnahme der neuen Pilotanlage im Arla Foods Werk in Upahl (v. l.): Standortleiter Ejvind Hansen Skødt, Jens Oldenburg, Arla Landwirt und Mitglied der Vertreterversammlung der Arla Genossenschaft, und Dr. Christian Trgo, Innovationsdirektor Arla Foods Deutschland.

Pleased to be commissioning the new pilot plant at Arla Foods dairy in Upahl (from left to right): site manager Ejvind Hansen Skødt, Jens Oldenburg, Arla farmer and member of the Arla cooperative general assembly, and Dr. Christian Trgo, innovation director Arla Foods Germany.

Mit einer neuen Pilotanlage und einem angeschlossenen Labor zur Entwicklung und Herstellung von Frischmilchprodukten stärkt Arla Foods sein Werk in Upahl. Auf der im Herbst 2019 in Betrieb genommenen Anlage werden in erster Linie Joghurt und Quark sowie Milchgetränke entwickelt und für die spätere industrielle Serienproduktion getestet. „Mit der Investition in die neue Anlage bauen wir unser Milchwerk in Upahl als Exzellenzzentrum für die Herstellung von Frischmilchprodukten weiter aus und stärken unsere Innovationskompetenz sowie unser Markengeschäft in Deutschland. Zukünftig können wir Produktinnovationen zielgerichteter, einfacher und schneller entwickeln und auch die Wünsche unserer Handelspartner bei neuen Produkten noch besser erfüllen“, so Markus Mühleisen weiter. Die Palette der in Upahl hergestellten Produkte reicht von Fruchtjoghurts, Quark und Skyr in verschiedenen Varianten über Trinkmilch bis zu Schmand und Sahne. In Upahl wird auch die erfolgreiche Arla Bio-Weidemilch hergestellt. Die neueste Innovation aus dem Hause Arla stammt ebenfalls aus Upahl: der Arla Bio-Naturjoghurt – mit einem Hauch von Vanille- oder Zitronengeschmack.

Arla Foods is enhancing the role of its Upahl dairy with a new pilot plant and adjoining laboratory for the development and production of fresh milk products. The new facility was commissioned in autumn 2019 and is used primarily for the development of yoghurt and quark together with milk drinks, as well as testing subsequent industrial mass production. “With the investment in this new facility, we are expanding our dairy in Upahl into a centre of manufacturing excellence for fresh milk products, thus enhancing our innovation expertise and our brand business in Germany. In future, this will allow simpler, faster and more targeted development of product innovations, putting us in an even better position to satisfy the requests made by our retail partners when it comes to new products”, continues Markus Mühleisen. The range of products made in Upahl extends from fruit yoghurt, quark and Skyr in numerous varieties via fresh milk through to cream and soured cream. Arla’s successful organic meadow-grazed milk is also made in Upahl. Similarly, the latest innovation by Arla comes from Upahl as well: the Arla organic natural yoghurt, with a touch of vanilla or lemon flavour.

Als Dessert eine Frischkäsepraline

Sie sind vier Zentimeter hoch und wiegen etwa 20 Gramm. Trotzdem bilden die Frischkäsepralinen ein Schwergewicht beim Absatz. Es gibt sie inzwischen in den Geschmacksrichtungen Erdbeere, Vanille, Acai und Sanddorn. Umhüllt von dunkler, brauner oder der weißen, echt belgischen Schokolade, entfalten die Pralinen einen besonderen Hochgenuss, wenn sie aus dem Kühlschrank kommen. Dann sind sie bestens geeignet als Dessert. Beliefert werden gegenwärtig Hotels, Gaststätten, kleine Käsegeschäfte in der Region und jetzt verstärkt auch Handelsketten. Das Qualitätsmanagement des Unternehmens spiegelt sich ebenfalls in den Zertifizierungen nach IFS Food, Bio und Vegan wider.

Die Goldschmidt Frischkäse GmbH mit Sitz in Kummer bei Ludwigslust hat sich seit vielen Jahren auf die Herstellung von Frischkäseprodukten spezialisiert und bietet sie in zahlreichen Geschmacksrichtungen an. Das Sortiment basiert hauptsächlich auf Kuh- und Ziegenmilch. 2016 kommt die vegane Marke TrendFood Vital dazu. „In diesem stark wachsenden Segment verwenden wir anstelle der tierischen Milch Mandel- oder Lupinenproteine“, erläutert Klaus Eisenbarth, Geschäftsführer der Goldschmidt Frischkäse GmbH. Er bringt zwei Jahre später verschiedene Bioprodukte wie den Landfrischkäse Kräuter und Chili auf den Markt.

Die 100-Gramm-Frischkäsetörtchen aus Kuhmilch sind das Hauptprodukt des Unternehmens. Es gibt sie unter anderem mit Schnittlauch, Pfeffer, Paprika oder Knoblauch. Wachsender Beliebtheit erfreuen sich auch die Frischkäsespezialitäten aus der milden Ziegenmilch wie zum Beispiel der mit Speck umwickelte Ziegentaler.

„Firmengründer Erich Goldschmidt hat bereits 1933 die Frischkäsetörtchen entwickelt. Die Rezepturen wurden mit der Zeit weiter verbessert und den Marktanforderungen angepasst“, so Klaus Eisenbarth. Er empfiehlt, die Törtchen vor dem Verzehr zehn Minuten bei Zimmertemperatur stehen zu lassen, damit sie cremiger werden. ■

Cream cheese confectionery for dessert

They are four centimetres high and weigh about 20 grams. But in terms of sales, cream cheese confectionery is a heavy weight. It is meanwhile available in strawberry, vanilla, acai and sea buckthorn flavour. Coated in plain, milk or white real Belgian chocolate, the confectionery is an absolute delight to eat fresh from the fridge, making it the ideal dessert. At the moment, cream cheese confectionery is delivered to hotels, restaurants and small cheese shops in the region and increasingly also to chain stores. The high standards maintained by the company's quality management are also reflected in its certification to IFS Food, organic and vegan.

For many years now, Goldschmidt Frischkäse GmbH based in Kummer near Ludwigslust has specialised in manufacturing cream cheese products that are available in numerous flavours. The range is made primarily from cow's and goat's milk. The vegan brand TrendFood Vital was launched in 2016. "We use almond or lupin protein instead of animal milk for this high-growth segment", explains Klaus Eisenbarth, CEO at Goldschmidt Frischkäse GmbH. Just two years later, the company launched various organic products such as the country cream cheese herb and chilli.

The company's main product is the 100 gram cream cheese cake made of cow's milk. It is available among others with chives, pepper, paprika or garlic. Cream cheese specialities made of mild goat's milk are also increasingly popular, including for example goat's medallions wrapped in bacon.

"Our company founder Erich Goldschmidt developed the cream cheese cake back in 1933. As time goes by, we have made improvements to the recipe and brought it in line with market requirements", says Klaus Eisenbarth. He recommends leaving the cakes to stand for 10 minutes at room temperature before eating them as this makes them creamier. ■

Die mit Schokolade umhüllten Frischkäsepralinen entfalten ihren Hochgenuss, wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommen. Chocolate coated cream cheese confectionery is a real pleasure to eat fresh from the fridge.

Kleines Bild: Die Frischkäsespezialitäten aus milder Ziegenmilch erfreuen sich ebenfalls wachsender Beliebtheit.

small picture: Cream cheese specialities made of mild goat's milk are also increasingly popular.



Herausragende Wasserqualität als Quelle für Genuss

Outstanding water quality as source of pleasure

Barbara Arndt

Wasser bedeutet Leben. Und wer gut leben will, sollte dem wichtigsten aller Lebensmittel hinreichend Aufmerksamkeit schenken. Die Getränkehersteller der Unternehmensgruppe riha WeserGold in Dodow tun das. „Wasser ist ein riesiges Thema für uns“, sagt Betriebsleiter Frank Jehring. Als Rohstoff für Mineralwässer, Schorlen und andere Getränke. Aber auch zum Beregnen und für den Frostschutz in den Plantagen. Auf 850 Hektar gedeiht Kern-, Stein- und Beerenobst. Knapp die Hälfte der Fläche bringt Früchte in Bioqualität hervor. 600 Bienenvölker sorgen für eine verlässliche Bestäubung der Blüten. Die Imkerei, die jährlich bis zu 30 Tonnen Honig erzeugt, soll perspektivisch auf 1000 Völker anwachsen. Bienen können nur fleißig sein, wenn Bäume und Sträucher optimal versorgt sind. Mit Blick auf klimatische Veränderungen komme insbesondere dem Wasser daher eine immer größere Bedeutung zu.

Auch Verbraucher sollen ihren Blick stärker auf den Quell allen Lebens lenken. Vor allem auf eine neue Sorte, die in Dodow seit 2019 abgefüllt wird. In Bioqualität. Mit dem neuen Produkt namens „NaturQuelle“ haben die Getränkehersteller ihr Portfolio anerkannter Mineralwässer auf vier erhöht. Sie sind damit das einzige Unternehmen in Mecklenburg-Vorpommern, das eine Zertifizierung für die Produktion von Bio-Mineralwasser

Water means life. And those who want to live well should pay enough attention to this the most important of all food. That's what the beverage producers of the riha WeserGold Group in Dodow do. "Water is hugely important for us", says factory manager Frank Jehring. It is the raw material for mineral water, spritzers and other beverages. It is needed for irrigation and frost protection in the plantations. Stone fruit, pome fruit and berries grow on 850 hectares of land. Nearly half the area is used to cultivate organic fruit. 600 colonies of bees ensure reliable pollination of the blossom. The apiary, which generates up to 30 tonnes of honey each year, should grow to 1,000 colonies in the long run. Bees can only work hard of trees and bushes are tended to properly. In this context, water is of ever greater significance due to climate change.

Consumers should also pay more attention to the source of all life. Particularly to a new variety that has been bottled in Dodow since 2019. In organic quality. Thanks to the new product called "NaturQuelle" (natural source), there are now four recognised varieties of mineral water in the range offered by the beverage manufacturer. This is the only company in Mecklenburg-Western Pomerania to be certified for the production of organic mineral water. It comes from a well that goes down to a depth of 85 metres in the Schaalsee



Foto: rifa WeserGold

Das natürliche Mineralwasser „NaturQuelle“ wird in unmittelbarer Nähe zum Ort der Abfüllung gewonnen.
The natural mineral water “NaturQuelle” is bottled in the immediate vicinity of its source.

vorweisen kann. Gewonnen wird dieses aus einem 85 Meter tiefen Brunnen im Biosphärenreservat Schaalsee. „Der Schutz dieser Quelle ist mit besonderen Bedingungen für die Landwirtschaft verbunden. Der Eintrag von Nitraten in diese Quelle ist nahezu ausgeschlossen“, weiß Frank Jehring. Seit 25 Jahren unterstützt das Unternehmen die Biosphäre bei verschiedenen Projekten. Das Interesse, Ressourcen zu bewahren, vereint die Partner in der Region. So fiel die Wahl leicht, einen Förderstandort für den wichtigsten Rohstoff der Zukunft zu finden. „Regionalität hat mittlerweile einen größeren Stellenwert als Bio. Um ein Wasser in dieser Qualität anzubieten, bedarf es mehr als einer bloßen Produktprüfung. Die Vorbereitung für den Produktionsstart haben drei Jahre in Anspruch genommen.“ Ein unabhängiges Institut kontrollierte das Unternehmen auf Herz und Nieren: Der Umgang mit Ressourcen, die Größe des ökologischen Fußabdrucks, soziale Aspekte, Produktionsabläufe – die Begutachtung bescheinigte dem Unternehmen, ökologischen wie nachhaltigen Prinzipien zu folgen.

Anfang 2020 erlebte das „Naturwasser“ nach Investitionen in Höhe von zwei Millionen Euro seine

biosphere reserve. “Protecting this source involves special conditions for agriculture. The possibility of any nitrates leaching into this source is practically ruled out”, Frank Jehring knows. For 25 years, the company has been supporting the biosphere with various projects. It is a joint interest in protecting resources that brings partners together in the region. It was fairly easy to choose a pumping site for the most important raw material of the future. “Being regional is meanwhile almost as significant as being organic. Offering water in this quality takes more than just a product test. Preparations for the start of production took three years.” The company went through extremely thorough testing by an independent institute. This included how they handle resources, the size of their carbon footprint, social aspects, production workflows – the audit confirmed that the company pursues ecological and sustainable principles.

Following investment of around two million Euro, the “Naturwasser” (Natural Water) was launched in early 2020. The plan is to sell three million bottles a year. In PET bottles. “The reusable bottles consist 100 percent of recycling material. They are superior to glass bottles”, says Frank Jehring. The beverage



Foto: Barbara Arndt

Nachhaltigkeit spielt im Biosphärenreservat Schaalsee einen große Rolle – auch bei der Getränkeherstellung.
Sustainability plays a key role in the Schaalsee biosphere reserve – also when it comes to beverage production.

rechts: Seit 2019 wird Biowasser in Dodow abgefüllt und vermarktet.
on the right: Organic water has been bottled and marketed in Dodow since 2019.

Markteinführung. Der Plan sieht vor, drei Millionen Flaschen jährlich abzusetzen. Und zwar in PET-Flaschen. „Die wiederverwertbaren Flaschen entstehen zu 100 Prozent aus Recyclingmaterial. Sie sind Glasflaschen überlegen“, sagt Frank Jehring. Um möglichst viele Kunden auf das einzigartige Produkt aufmerksam zu machen, verstärken die Getränkehersteller in Dodow ihr Marketing und werben für die Region – deutschlandweit – mit der „NaturQuelle“.



Foto: riha WasserGold



Foto: Barbara Arndt

Ob Bier- oder Whiskyherstellung: Auch das Brauhaus Am Lohberg in Wismar profitiert von bestem Wasser.
Whether they're making beer or whisky, the brewery Am Lohberg in Wismar also benefits from top quality water.

Dass selbst gutes Wasser noch veredelt werden kann, bestätigt Benjamin Schlüter. Der Brennmeister in der Schwewower Obstbrennerei setzt auf Filtration, die zu einer deutlichen Qualitätssteigerung bei den Obstbränden führt. „Enthärtetes Wasser nimmt die Aromen aus den Destillaten besser auf.“ Der Abgang sei weicher, das steigere den Genuss der hochwertigen Geiste, Brände und Liköre.

Auch Stefan Beck schwört auf eine herausragende Wasserqualität. Er führt die 600-jährige Tradition im Brauhaus am Lohberg in Wismar fort. Nicht nur neun Biersorten, vor allem die starke „Mumme“ nach Rezepten aus dem Mittelalter, gären in den

manufacturers in Dodow moved their marketing onto a new level to make as many customers as possible aware of the unique product. They used the “NaturQuelle” to advertise for the region on a nationwide basis.

The fact that even good water can be refined is confirmed by Benjamin Schlüter. The master distiller at Schwewow fruit distillery uses filtration to achieve a clear improvement in the quality of their fruit brandies. “Softened water is better able to absorb the flavours during the distillation process.” The aftertaste is softer, which makes the top quality spirits, brandies and liqueurs even more enjoyable.

Stefan Beck also swears by outstanding water quality. He continues the 600 year-old tradition in the brewery am Lohberg in Wismar. Nine types of beer and above all, the strong “Mumme” brewed to recipes from the Middle Ages are produced in the large brewing kettles. The master brewer sets new accents based on old recipes with repeatedly award-winning beer and fruit brandy, gin, aquavit and schnapps. The same applies to whisky in the Baltach brand (that’s Gaelic for the Baltic. This Wismarian Single Malt and Wismarian Peated Single Malt serve the demands of upmarket hospitality establishments, the specialist trade and the company’s own restaurant. “We combine Nordic joie de vivre and Hanseatic history with our hand-made connoisseur products. To this end, in 2016 we converted a former bull shed in Dargetow into a spirits factory. The massive building offers an ideal climate for letting exclusive beverages mature.” Before the whisky ages here for up to five years in old oak barrels, the company uses malted barley, water and yeast to make the fermented wort which is then distilled in the traditional brewery with its historical atmosphere. After reaching initial maturity, Stefan Beck finishes the beverage in old sherry barrels, rounding the whisky off by enhancing the flavour.



großen Sudkesseln. Mit vielfach prämierten Bier- und Obstbränden, Gin, Aquavit und Korn setzt der Braumeister neue Akzente nach alten Rezepten. Ebenso mit Whisky der Marke Baltach (gälisch: Ostsee), der als Wismarian Single Malt und Wismarian Peated Single Malt die Ansprüche gehobener Gasthäuser, des Fachhandels und der eigenen Gastronomie bedient. „Wir verbinden nordisches Lebensgefühl und hanseatische Historie mit unseren handgefertigten Produkten für Genießer. Dafür haben wir 2016 in Dargetzwitz einen ehemaligen Bullenstall zur Spirituosenmanufaktur ausgebaut. Das massive Gebäude bietet ein ideales Klima für die Reifung edler Getränke.“ Bevor hier der Whisky bis zu fünf Jahre in alten Eichenfässern lagert, entsteht aus Gerstenmalz, Wasser und Hefe die vergorene Würze, die im traditionsreichen Brauhaus mit historischem Ambiente destilliert wird. Nach der Grundreife gönnt Stefan Beck dem Getränk noch ein Finish in alten Sherry-Fässern. Der Whisky nimmt Aromen auf und rundet ab.

Whisky von der mecklenburgischen Ostseeküste wird höchsten Ansprüche gerecht.

Whisky from Mecklenburg's Baltic coast meets the strictest standards.

Neben umfassender Erfahrung für gelungene Prozesse hat das Wasser für die Herstellung eines hochwertigen Whiskys einen großen Stellenwert. Härte, gelöste Mineralien und Torfgehalt beeinflussen den Geschmack. „Wismar verfügt über sehr gutes Trinkwasser aus Förderbrunnen in 80 bis 90 Metern Tiefe. Frei von Zusätzen, dafür reich an Mineralstoffen bietet es eine perfekte Grundlage für unsere Biere und Spirituosen. Und das in unmittelbarer Nähe zur Manufaktur. Wir nutzen sozusagen unser eigenes Wasser.“ ■



Foto: Barbara Arndt

Besides a wealth of experience in the necessary processes, water plays a major role in making a first-rate whisky. Hardness, dissolved minerals and peat content influence the taste. "Wismar has excellent drinking water from wells that go down to 80 to 90 metres. Free of additives but rich in minerals, this is the perfect basis for our beers and spirits. And it is right next to the factory. You could even say we use our own water." ■

Stefan Beck gibt seinem Baltach-Whisky viel Zeit zum Reifen in Eichenfässern.

Stefan Beck gives his Baltach whisky plenty of time to mature in oak barrels.

Anzeige | Advertisement

Die Unternehmensgruppe riha WeserGold ist ein internationales, hochmodernes Getränkeunternehmen und gehört zu den zehn größten Erfrischungsgetränkeherstellern Europas. Mit dem Standort in Dodow ist das Unternehmen der wichtigste Produzent und Abfüller von Saft und Mineralwasser in Westmecklenburg. Seit 2019 wird u. a. das erste zertifizierte Bio-Mineralwasser „NaturQuelle“ abgefüllt. riha WeserGold ist heute einer der größten Arbeitgeber in der Region und wurde bereits mehrfach von der IHK zu Schwerin als TOP-Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet.

The riha WeserGold Group is a state-of-the-art international beverages company and one of Europe's top ten soft drinks manufacturers. With its site in Dodow, the company is the most important producer and bottler of juice and mineral water in West Mecklenburg. Since 2019, the first certified bio mineral water "NaturQuelle" is also bottled here. riha WeserGold is today one of the biggest employers in the region and has repeatedly been named the TOP company for trainees and apprentices by Schwerin CCI.



riha WeserGold
Getränke GmbH & Co. KG
 Behrenstraße 44-64
 31737 Rinteln
 Fon: +49 (0) 5751 404-0
www.riha-wesergold.de
info@riha-wesergold.de

Süßwaren – kleine Geheimnisse, großer Geschmack

Candies – little secrets, great flavour

Manuela Heberer

Fast 94 Millionen einzelne Süßigkeiten gehen in der Bonbonfabrik in Boizenburg jeden Tag vom Band. Etwa 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Standort beschäftigt, ein Großteil von ihnen in der Produktion von Bonbons, Lollis, Fruchtgummis und Toffees für den weltweiten Markt. Die Herstellung von Süßwaren hat in der Familie von Firmengründer Oliver Schindler Tradition. Vor 17 Jahren hat er in Boizenburg sein erstes eigenes Unternehmen gegründet. Seitdem werden unter dem Dach der Toffee Tec GmbH Toffees in verschiedenen Variationen hergestellt. Zwanzig Sorten seien es mittlerweile, erklärt Betriebsleiter Martin Zanker. 3,5 Millionen Toffees pro Tag werden hier produziert.

Gerade läuft eine Linie Choco-Toffees mit Zartbitter-Überzug vom Band – 1200 Stück pro Minute. Wie ein Fluss wird die auf 120 Grad Celsius erhitzte flüssige Toffeemasse auf einem Förderband entlangtransportiert und kontinuierlich herabgekühlt, damit eine Weiterverarbeitung möglich ist. Etwa 20 Meter lang ist die Strecke, die sie dabei zurücklegt. Danach wird die inzwischen verfestigte Masse in lange Streifen geschnitten. „Der längste Toffee der Welt“, scherzt Martin Zanker. Aber nicht lange: In Sekundenschnelle werden die Toffeestränge in einzelne Toffeestückchen geschnitten, auf dem Band ausgerichtet, mit Zartbitter-Schokolade überzogen, behutsam abgekühlt, sortiert und mit

Nearly 94 million individual candies are made in Boizenburg candy factory every day. About 600 employees are busy here making candies, lollipops, fruit gums and toffees for the global market. Making candies has a long tradition in the family of founder Oliver Schindler. 17 years ago he set up his first own company in Boizenburg. Since then, various different kinds of toffee are made here by Toffee Tec GmbH. There are meanwhile twenty varieties, explains factory manager Martin Zanker. 3.5 million toffees are produced here every day.

A line of chocolate toffees covered with dark chocolate is just running off the conveyor belt at a rate of 1,200 per minute. The liquid toffee mass is heated to 120 degrees Celsius and flows like a river on a conveyor belt with constant cooling until it is suitable for further processing. This covers a distance of about 20 metres. The toffee mass which has meanwhile solidified is then cut into strips. “The longest toffee in the world”, jokes Martin Zanker. But not for long: in a matter of seconds, the lines of toffee are cut into individual pieces, aligned on the conveyor belt, covered with dark chocolate, gently cooled down and sorted before being wound in the right paper. Next door, the individual candies are packed in bags and prepared for sale. Almost everything happens automatically.



Rund 94 Millionen Süßigkeiten gehen in der Bonbonfabrik in Boizenburg jeden Tag vom Band.
 Around 94 million candies are made by Boizenburg candy factory every day.

dem richtigen Papier umwickelt. Nebenbei werden die einzelnen Bonbons in Tüten verpackt und für den Handel vorbereitet. Alles passiert fast ausschließlich maschinell.

45 Mitarbeiter sorgen für den reibungslosen Ablauf im Unternehmen. Immer vier Wochen im Voraus werden der Produktionsplan entsprechend der Kundennachfrage erstellt, die Zutaten geordert und der Maschineneinsatz geplant. Unterschiedliche Toffees bedeuten unterschiedliche Feinheiten, andere Formen, andere Zutaten, anderes Papier, sogar andere Wicklungen der Verpackung – je nachdem, wie der Endverbraucher es am liebsten mag. Etwa zwei Jahre braucht es, bis eine neue Rezeptur steht. Neueste Sorte sind Vollmilch-Toffees. Aber auch Sahne-Toffees oder Schoko-Minz-Toffees für den englischen Markt gehören zum Portfolio.

Vor fünf Jahren kam schließlich die Produktion von Fruchtgummis unter dem Dach der Sweet Tec GmbH hinzu, wo seit 2006 bereits Lollis sowie Hart-

45 employees make sure the things run smoothly in the company. The production schedule is drawn up every four weeks in advance, depending on the demand from customers. The ingredients are ordered and the machine processes are planned. Different toffees also mean different details: other shapes, other ingredients, other paper, even ways of twisting the packaging, depending on the consumer's preferences. It takes about two years until a new recipe is ready for production. Milk chocolate toffees are the latest variety. The range also includes cream toffees or chocolate mint toffees for the English market.

Five years ago, Sweet Tec GmbH then also started producing fruit gums in addition to the lollipops, hard candies, chewing candies and other kinds of confectionery being made for a well-known discounter since 2006. By contrast, the global sales of brand products are handled a few hundred metres away at Ragolds GmbH. 14 years ago, Oliver Schindler brought the traditional brand from his father into his own company, thus continuing the



und Kaubonbons und andere Süßwaren für einen bekannten Discounter hergestellt werden. Der weltweite Vertrieb von Markenprodukten hingegen wird einige Hundert Meter Luftlinie entfernt bei der Ragolds GmbH organisiert. Vor 14 Jahren konnte Oliver Schindler die traditionsreiche Marke von seinem Vater in sein Unternehmen holen und führt damit die Tradition des ursprünglich in Karlsruhe ansässigen Familienunternehmens in vierter Generation nun am Standort Boizenburg fort.

In den 1970er-Jahren hatte sich das Unternehmen, welches für die Produktion von zuckerfreien Minzbonbons bekannt geworden ist, in Richtung US-Markt orientiert. Bis heute werden die Minzprodukte weitgehend dort sowie im asiatischen Raum vertrieben. Wichtiger Produktionsstandort

tradition of the family company that was originally based in Karlsruhe, now in the fourth generation of the family and in Boizenburg.

The company became known for producing sugar-free peppermint candies, focusing on the US-American market during the 1970s. Today the peppermint products are sold mainly in North America and in the Asian region. Canada is an important production site. All other products made by the Boizenburg company are sold by Ragolds all over the world. "We export 90 percent of the Ragolds products abroad", says Ragolds managing director Jörg Viader. This is due to the high density of confectionery manufacturers in Germany. Instead, the company focused on foreign markets from a very early stage, where



Foto: IHK zu Schwerin

Am Produktionsstandort Boizenburg werden unter dem Dach der Sweet Tec GmbH auch Fruchtgummis hergestellt.

The candy factory in Boizenburg also makes fruit gums as part of Sweet Tec GmbH.

ist Kanada. Alle anderen Produkte der Boizenburger vertreibt Ragolds weltweit. „90 Prozent der Ragolds-Produkte exportieren wir ins Ausland“, sagt Ragolds-Geschäftsführer Jörg Viader. Als Grund nennt er die überaus hohe Dichte an Süßwarenherstellern in Deutschland. Da habe man sich recht früh stärker auf die ausländischen Märkte konzentriert. Dort sei die Qualität aus Deutschland sehr gefragt. „Wir haben uns mit unseren Produkten made in Germany als erfolgreicher Nischenanbieter etabliert“, so Viader.

Dabei ist das Unternehmen auch offen für neue Trends. So gibt es bereits einige vegetarische Fruchtgummi-Produkte. Das Thema Nachhaltigkeit spiele ohnehin eine wichtige Rolle, heißt es. Vor allem in Sachen Müllvermeidung und Ver-

there is great demand for quality made in Germany. “We established a firm reputation as a successful niche supplier with our products made in Germany”, says Viader.

Even so, the company is also open for new trends, and already has a number of vegetarian fruit gum products. Sustainability is another important aspect. They are constantly on the look-out for new solutions particularly to avoid waste and optimise the packaging. Ideas from the employees are always welcome. Many of them have been with the firm right from the start. They show a remarkable loyalty to the company, helping and nurturing its growth. The catchment area meanwhile extends way beyond the state borders to Hamburg and Lower Saxony.



Foto: Toffee Tec

packungsoptimierung sei man immer auf der Suche nach neuen Lösungen. Dabei sind auch Ideen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefragt. Viele von ihnen sind von Anfang an dabei. Ihre Loyalität zum Unternehmen, welches sie im Wachsen begleitet haben, sei bemerkenswert. Inzwischen reicht der Einzugsbereich weit über die Landesgrenzen bis nach Hamburg und Niedersachsen.

Als einer der wenigen Süßwarenhersteller, die nicht nur ihre Produktion, sondern den kompletten Unternehmenssitz in Mecklenburg-Vorpommern haben, genießt die Sweet Tec-Gruppe großes Ansehen – auch in der Landespolitik. Besonders bemerkenswert sei, dass sich die Unternehmensgruppe im Bereich des Produktionsvolumens als einer der Top 5 durchaus mit den Branchenriesen messen kann. Das Besondere: In diesem hochkarätigen Wettbewerbsfeld stechen die Mecklenburger als jüngstes Unternehmen hervor. Ein Erfolg, der vor gerade mal 17 Jahren begann – und ungebremst anhält. ■

Etwa 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Unternehmensstandort Boizenburg beschäftigt, 45 davon in der Produktion der Toffees.

About 600 employees work at the company's site in Boizenburg, with 45 of them involved in making toffees.

The Sweet Tec group is one of only a few confectionery manufacturers that has not just its production facilities but also its complete headquarters in Mecklenburg-Western Pomerania, something that also stands it in good stead right up to the level of state politics. It is quite remarkable that as one of the top 5 in terms of production volume, the group is well capable of keeping pace with the industry leaders. In this first-rate competitive setting, it is quite amazing to see how the company from Mecklenburg stands out as the youngest of all. Success that began only just 17 years ago – and continues unabated. ■



Sweet Tec GmbH

Arbeiten in einer echten Bonbonfabrik – in Mecklenburg-Vorpommern ist aus diesem Kindheits-traum Wirklichkeit geworden. In Boizenburg an der Elbe wird mit innovativer Produktionstechnik in drei großen Werken all das hergestellt, was schmeckt: Bonbons, Toffees, Lollis und bunte Fruchtgummis. Insgesamt rollen täglich über 93 Millionen süße Leckereien vom Band, die in über 40 Ländern weltweit verkauft werden.

Die Bonbonfabrik besteht aus den Unternehmen Sweet Tec, Toffee Tec und Sweet Pack Tec. Mehr als 600 Mitarbeiter arbeiten auf über 32 000 Quadratmetern an der gesamten Produktionskette – von der Zuckeranlieferung bis zur fertig gepackten Palette. Teamarbeit steht dabei stets an erster Stelle. Flache Hierarchien sowie eine offene Kommunikation sind für das Unternehmen selbstverständlich. Das Intranet hilft, Informationen jederzeit und überall über Smartphone, Tablet oder PC abrufen zu können.

Alle Mitarbeiter haben zudem einen kostenlosen Zugang zum werkseigenen Fitnessstudio, und junge Eltern werden mit einem betriebsnahen Kindergarten unterstützt. Die Bonbonfabrik wurde 2020 mit dem Siegel „familienfreundliches Unternehmen“ ausgezeichnet.

Working in a real candy factory – in Mecklenburg-Western Pomerania this childhood dream has become reality. In Boizenburg on the river Elbe, innovative production technology in three large factories produces everything that tastes good: candies, toffees, lollipops and colourful fruit gums. A total of more than 93 million sweet goodies roll off the production line every day and are sold in over 40 countries worldwide.

The candy factory consists of the companies Sweet Tec, Toffee Tec and Sweet Pack Tec. More than 600 employees are involved in the total production chain covering a surface area of more than 32,000 square metres. Their jobs extend from receiving sugar deliveries through to getting the packed pallets ready for shipping. Teamwork is always the top priority. Flat hierarchies and open communication are a fundamental part of the company. The intranet helps to access information anytime and anywhere via smartphone, tablet or PC.

Furthermore, all employees also have free access to the company's own fitness gym, and young parents are given assistance with a nearby company kindergarten. The candy factory was awarded the "family-friendly company" certificate in 2020.



Sweet Tec GmbH

Lindhorst 4 | 19258 Boizenburg | Fon: +49 (0) 38847 6243-100
www.sweet-tec.de | info@sweet-tec.de

Wildfrüchte – ein Segment im Wandel

Wild fruit – a changing segment

Manuela Heberer

Noch vor wenigen Jahren wurde dem Sanddorn als „Zitrone des Nordens“ ein Erfolgskurs bestätigt. Bereits 1980 wurde die deutschlandweit erste Kulturplantage mit Sanddorn in Ludwigslust angelegt. Aus den damals drei Hektar Anbaufläche sind bis heute fast 120 Hektar geworden. Damit ist die Sanddorn Storchennest GmbH aus Ludwigslust der größte Anbaubetrieb in Mecklenburg-Vorpommern. Hier befindet sich die Wiege der Kultivierung des Sanddorns in Deutschland – und hier versucht man nun, die deutsche Sanddornfrucht vor dem Aussterben zu bewahren.

Grund ist eine mysteriöse Krankheit, die den Sträuchern den Garaus macht. Ein Blick auf die Plantagen lässt Schlimmes erahnen. Reihe für Reihe findet man verdorrte Pflanzen. Die sonst zur Erntezeit gelb-orange leuchtenden Beeren sind nur noch vereinzelt sichtbar. „Von den früher geernteten 100 Tonnen sind wir mittlerweile weit entfernt“, berichtet Geschäftsführerin Silvia Hinrichs. Schon seit DDR-Zeiten arbeitet sie im Betrieb, hat die Erfolgsstory des Sanddorns in Ludwigslust immer begleitet. „Unsere Beeren in unserem Saft“ lautet das Credo seit Mitte der 1980er-Jahre. „Seit 2018 sterben uns die Pflanzen aber flächig ab. Wenn das so weitergeht, werden wir bald nichts mehr zu ernten haben“, so Hinrichs. 30 Tonnen haben ihre Mitarbeiter im Jahr 2018 noch geerntet, 2019 waren es nur noch zehn Ton-

Not so long ago, sea buckthorn was said to be on course for a successful future as the “lemon of the North”. In 1980 already, Germany’s first sea buckthorn plantation was established in Ludwigslust. The initial acreage of three hectares has grown to nearly 120 hectares today, making Sanddorn Storchennest GmbH from Ludwigslust the largest firm of its kind in Mecklenburg-Western Pomerania. This was the cradle of sea buckthorn cultivation in Germany. It is also where they are now trying to prevent German sea buckthorn fruit from dying out completely.

The reason is a mysterious disease threatening the bushes. A brief glimpse of the plantations reveals a bleak situation. Row after row of withered plants. Only isolated bright yellowy orange berries can be seen. “We’re nowhere near the former harvest volumes of 100 tonnes”, reports managing director Silvia Hinrichs. She has been with the company since GDR times, accompanying the successful progress of sea buckthorn in Ludwigslust. “Our juice, our berries” was the slogan since the mid 1980s. “But since 2018, wide expanses of the plants have been dying off. If it continues like this, soon there’ll be nothing left for us to harvest”, says Hinrichs. In 2018 they still managed to harvest 30 tonnes, by 2019 it was only ten tonnes. It remains to be seen what the harvest will be like in the next few years. But it really isn’t looking very good. Other





Foto: Manuela Heberer

nen. Wie die Ernte in den kommenden Jahren ausfällt, wird sich zeigen. Schon jetzt sieht es jedoch nicht gut aus. Auch in anderen Anbaugebieten in Deutschland gibt es diese Probleme. Sogar aus Italien erreichten Silvia Hinrichs kürzlich ähnliche Nachrichten. „Es ist fraglich, ob es in Zukunft noch Produkte mit deutschem Sanddorn geben wird“, sagt sie. Noch will sie die Hoffnung nicht ganz aufgeben, dass die Ursache für das Sanddornsterben bald gefunden wird. Fünf Hektar Sanddorn wurden gerade nochmal neu angepflanzt. Erst in fünf Jahren werden die Pflanzen Früchte tragen – wenn sie gesund bleiben.

Weil die Zukunft ungewiss ist, beteiligt sich Silvia Hinrichs mit ihrem Betrieb an der Suche nach Alternativen. Unterstützt wird sie dabei federführend von Dr. Rolf Hornig von der LMS Agrarberatung GmbH. Der promovierte Gartenbauingenieur leitet ein Forschungsprojekt, welches Anbau, Verarbeitung und Absatz drei verschiedener Wildfruchtarten untersucht. Vor einigen Jahren wurden dazu die ersten Modellpflanzungen in Ludwigslust gemacht. Apfelbeere, Scheinquitte und Fruchtrose wurden seitdem in den einzelnen Entwicklungsstadien genau dokumentiert, die Inhaltsstoffe der Früchte analysiert und mögliche Verarbeitungsmethoden getestet. „Von allen drei Wildfruchtarten sind gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe bekannt, die wir natürlich

Noch wird in den Plantagen der Sanddorn Storchennest GmbH in Ludwigslust Sanddorn geerntet.

Sea buckthorn is still being harvested in the plantations of Sanddorn Storchennest GmbH in Ludwigslust.

cultivation areas in Germany are having the same problems. Silvia Hinrichs even recently received similar reports from Italy. “It’s doubtful where we will still see products with German sea buckthorn in future”, she says. She still hasn’t quite given up hope that a cause may be found for the dying sea buckthorn. They have only just planted another new five hectares of sea buckthorn. If the plants manage to survive, it will take five years before they bear fruit.

Given the uncertain future, Silvia Hinrichs and her firm have joined the search for alternatives. Here she is supported primarily by Dr. Rolf Hornig from LMS Agrarberatung GmbH. With a doctorate in horticultural engineering, he is in charge of a research project that investigates the cultivation, processing and sales of three different types of wild fruit. A few years ago, the first model plantations were established in Ludwigslust. Since then, precise records have been kept of chokeberries, Japanese quinces and rosehips in every single



Foto: Dr. Rolf Hornig



Foto: Manuela Heberer

nutzen wollen“, berichtet Dr. Rolf Hornig. So enthält die Apfelbeere, auch Aronia-Beere genannt, zahlreiche sekundäre Pflanzenstoffe wie Phenolsäuren und Flavonoide sowie viel Kalium und Zink. Die Scheinquitte ist ballaststoffreich und hat einen hohen Pektingehalt; die Fruchtrose wurde schon im Mittelalter als Heilpflanze in Klostergärten angebaut.

„Natürlich ist auch der Kulturanbau dieser Pflanzen nicht ganz unkompliziert“, erklärt Dr. Hornig. Insbesondere die immer häufiger eintretenden Extremwetterereignisse und die Folgen des Klimawandels stellen den Anbau vor entscheidende Herausforderungen. So verschiebe sich die Blütezeit wegen der globalen Erwärmung mittlerweile häufig weiter nach vorne. Bei darauf folgenden Kaltlufteinbrüchen würden die Blüten jedoch zerstört und die Ernte ginge verloren. Auch der Schutz vor Hagel und Starkregen oder die Bewässerung bei anhaltender Trockenheit sind ein wichtiges Thema, mit dem es sich auseinanderzusetzen gilt, so Hornig. „Der Anbau im Freiland wird für Erzeuger zunehmend komplizierter.“

Dennoch ist er davon überzeugt, dass sich insbesondere Apfelbeere und Scheinquitte für den ökologischen Anbau in Plantagen eignen würden. Silvia Hinrichs könnte sich für ihren Betrieb am ehesten die Aronia-Beere vorstellen, weil diese

Dr. Rolf Hornig hat die Testfläche mit Apfelbeeren, Scheinquitzen und Fruchtrosen betreut und untersucht. Insbesondere Apfelbeere (Bild links) und Scheinquitte hält er für den Kulturanbau als zukunftsfähig.

Dr Rolf Hornig has monitored and tested chokeberries, Japanese quinces and rosehips on the test site. He sees chokeberries (left picture) and Japanese quinces in particular as having a future as a cultivated crop.

stage of their development, analysing the contents of their fruit and testing possible processing methods. “All three types of wild fruit are known to contain substances that are good for our health, which of course we want to put to good use”, reports Dr. Rolf Hornig. Chokeberries for example contain numerous secondary phytochemicals such as phenolic acids and flavonoids as well as lots of potassium and zinc. The Japanese quince is rich in fibre and has high levels of pectin, while rosehips were already cultivated as medicinal plants in monastery gardens back in the Middle Ages.

“Cultivating plants of this kind is of course fairly complicated”, explains Dr. Hornig. Particular challenges include the increasingly frequent extreme weather events and the impacts of climate change. Global warming is meanwhile causing the plants to flower much earlier, with the threat of subsequent cold snaps damaging the flowers and destroying the harvest. Protection from hail and torrential rain or irrigation during persistent



Foto: Dr. Rolf Hornig

Die Scheinquitte ist ballaststoffreich und hat einen hohen Pektingehalt.
The Japanese quince is rich in fibre and has high levels of pectin.

rechts: Die Sanddorn-Frischkäse-Praline
Sea buckthorn cream cheese confectionery

relativ unkompliziert maschinell geerntet werden kann. Wie die Früchte anschließend verarbeitet werden könnten, wurde im Rahmen des Projekts ebenfalls ausprobiert. So ist im experimentellen Maßstab bereits Speiseeis aus Scheinquitten, Hagebutten und schwarzen Apfelbeeren hergestellt worden. Auch ein Likör aus Aronia-Beeren ist in Zusammenarbeit mit einer Brennerei-Manufaktur entstanden sowie Fruchtaufstriche und Seifen.

Gemeinsam mit der Goldschmidt Frischkäse GmbH in Kummer bei Ludwigslust ist eine Scheinquitten-Frischkäse-Praline in Planung, die an den Erfolg der Sanddorn-Frischkäse-Praline anknüpft. Diese wurde im Wettbewerb für regionale Produkte „Von hier“ als eines von sechs regionalen und kulinarischen Produkten sogar ausgezeichnet. Insofern kann der Anbau neuer Wildfruchtarten in Mecklenburg-Vorpommern an die Tradition des Sanddorns anknüpfen und durch die langjährigen Erfahrungen im Kulturanbau vielleicht zu einer neuen Erfolgsstory werden. ■



Foto: Goldschmidt Frischkäse GmbH

draughts are other important issues that have to be dealt with, says Hornig. “Cultivation in the open is getting increasingly more complicated for the farmers.”

Even so, he is convinced that chokeberries and Japanese quince in particular are ideal for organic cultivation in plantations. Silvia Hinrichs feels that aronia berries would be best suited to her firm as they are relatively easy to harvest with corresponding machines. The project has also looked at subsequent processing of the fruit. Experiments have already been conducted to make ice cream from Japanese quince, rosehips and black chokeberries. Aronia berries have been used to make a liqueur in cooperation with a distillery, as well as fruit spreads and soap.

Work is in progress with Goldschmidt Frischkäse GmbH in Kummer near Ludwigslust to produce Japanese quince cream cheese confectionery, following on from the successful sea buckthorn cream cheese confectionery. These even won an award in the competition for regional products “From Here” as one of six regional and culinary products. And so the cultivation of new types of wild fruit in Mecklenburg-Western Pomerania continues on from the local sea buckthorn tradition, with a wealth of cultivation experience hopefully contributing to yet another success. ■

Leckeres für die schönen Stunden

Something tasty for in between

Barbara Arndt

Weder Kaffee noch Tee wachsen in Westmecklenburg. Die Wertschöpfung aus diesen Rohwaren spielt jedoch eine große Rolle. So ist beispielsweise gefriergetrockneter Kaffee ein echter Exportschlager. Vor allem in Japan, Russland und auch Polen kommen die braunen Krümel in die Tasse, heißes Wasser drauf, umrühren, fertig. „Vielleicht ist es eine Frage der Mentalität in diesen Ländern, schnell ein koffeinhaltiges Getränk genießen zu können“, wagt Anna Reva einen Erklärungsversuch. Sie agiert als kaufmännische Geschäftsführerin der Norddeutschen Kaffeewerke in Upahl, die jährlich rund 4500 Tonnen des löslichen Produkts herstellen. Dem Wort „löslich“ kommt dabei eine besondere Bedeutung zu. In einem komplizierten und weitgehend automatisierten Prozess wird den frisch gerösteten und dann gebrochenen Bohnen das Gute von den rund 800 Inhaltsstoffen entzogen.

„Die Hydrolyse liefert uns alles, was wohlschmeckenden Kaffee ausmacht. Ein Verdampfer entzieht dem Extrakt weiteres Wasser“, erklärt Betriebsleiter Sebastian Tilicke. Nach dem Schockgefrieren des „Kaffeeteppichs“ gelangt das Granulat in einen Vakuum-Tunnel. „In faszinierender Weise überspringen wir hier einen Aggregatzustand und haben am Ende unser fertiges Produkt, welches einen Restfeuchtegehalt von idealen drei Prozent hat.“

Neither tea nor coffee grows in West Mecklenburg. And yet the value generated from these raw commodities has an important role to play. Freeze-dried coffee for example is a real export hit. Japan, Russia and also Poland are particularly keen to put the brown crumbs in a cup, pour on hot water, give it a stir and it's ready to drink. “Perhaps it's a question of their national mentality that they want instant coffee”, says Anna Reva, attempting to provide an explanation. She is the CFO at Norddeutsche Kaffeewerke in Upahl, where around 4,500 tons of the soluble product are made every year. “Soluble” has a special meaning in this context. A complicated and essentially automated process ensures that the goodness from all the roughly 800 ingredients is withdrawn from the freshly roasted and subsequently broken beans. “Hydrolysis gives us everything that tasty coffee needs, and more water is withdrawn from the extract in an evaporator”, explains Factory Manager Sebastian Tilicke. After shock frosting, the granules pass into a vacuum tunnel. “It's quite fascinating that while missing out one physical state in the process, the end result is our finished product with a residual moisture of ideally three percent.”

The production process begins with green coffee beans that come to Upahl from various different countries of origin. The packages with finished



Die Kaffeebohnen werden in Upahl frisch geröstet und dann gebrochen.
The coffee beans are freshly roasted and then broken in Upahl.

Die am Produktionsanfang grünen Kaffeebohnen gelangen aus verschiedenen Ursprungsländern nach Upahl. Von hier nehmen 25 Kilogramm schwere Pakete mit fertigem Kaffee den Weg zur unternehmenseigenen Vermarktung innerhalb der weltweit agierenden Strauss-Gruppe, zu dem das Werk in Upahl seit 2017 komplett gehört. 100 Mitarbeiter mit anspruchsvollen Jobs produzieren rund um die Uhr. Durchaus erfolgreich: Nach Blindverkostungen steigt das Interesse auch auf dem deutschen Markt. Die Kaffeeproduzenten machen ebenso auf sich aufmerksam: Schulen, Kitas und Vereine profitieren von bürgerschaftlichem Engagement. Eine Million Euro investiert das Unternehmen jährlich in Prozessoptimierung, Energieeinsparung und Mitarbeiterentwicklung. Und ganz sicher in neue Rezepturen für den besonderen Kaffee.

Kaffeegenuss anderer Art kommt aus Schwerin. Hier steht der größte und modernste Produktionsstandort für NESCAFÉ® Dolce Gusto®-Kapseln in Europa. Mehr als 370 Mitarbeiter produzieren jährlich zwei Milliarden Kapseln. 30 verschiedene Kreationen stehen für eine große geschmackliche Vielfalt. Die rohen Kaffeebohnen aus aller Welt kommen über den Hamburger Hafen nach

coffee weighing 25 kilos are then brought to the company's own marketing division within the global Strauss Group, where the coffee factory in Upahl has been a wholly owned subsidiary since 2017. 100 employees with demanding jobs are hard at work making coffee 24/7. And they're successful too: blind tasting sessions have revealed that interest is also growing on the German market. Similarly, the coffee producers are also attracting the attention of the general public: schools, kindergartens and associations benefit from the company's social commitment. Every year, the firm invests one million Euros in optimising its processes and saving energy, and also in staff development. And quite definitely in new recipes for special coffee.

Another kind of coffee delight comes from Schwerin. The city is home to the largest and most advanced production site for NESCAFÉ® Dolce Gusto® capsules in Europe. More than 370 employees produce two billion capsules every year. 30 different creations stand for great variety in flavour. The raw coffee beans come from all over the world via the Port of Hamburg to Schwerin where they are roasted, ground and refined for the NESCAFÉ® specialities. Schwerin and Upahl are



Foto: Barbara Arndt

Hydrolyse ermöglicht das Extrahieren von 800 Inhaltsstoffen für das Kaffeeprodukt.

800 ingredients for the coffee product are extracted by hydrolysis.

Schwerin, werden hier für die Spezialitäten geröstet, gemahlen und veredelt. Schwerin und Upahl gelten für die Verarbeitung und Veredelung von Kaffee als wichtige Standorte in Europa.

Dass Norddeutsche durchaus Teetrinker sind, ist allgemein bekannt. Doch nicht nur der Schwarze mit Kandis und Sahnehäubchen mundet hierzulande. „Wir bieten rund 800 verschiedene Teemischungen an, darunter 150 Kompositionen mit Sanddorn“, sagt Markus Brenner, Chef des Hanse Tee Contors Wismar. Jede (noch so kleine) Lieferung wird frisch zubereitet – zu 90 Prozent erfolgt die Fertigung von Hand. „Wir sind eine Manufaktur. Das zeigt sich auch bei der Herstellung von 80 Sorten Aufstrich, Feinkosterzeugnissen und mehr als 100 alkoholischen Getränken. Individualität bestimmt unsere Produktion: von der Rezeptwahl bis zum Etikettieren und Verpacken der Erzeugnisse.“

Gut 15 Mitarbeiter sind in einem früheren Gänsestall im beschaulichen Dorf Bäbelin tätig. Sie veredeln Tees aus aller Herren Länder, verarbeiten landwirtschaftliche Produkte und decken – über

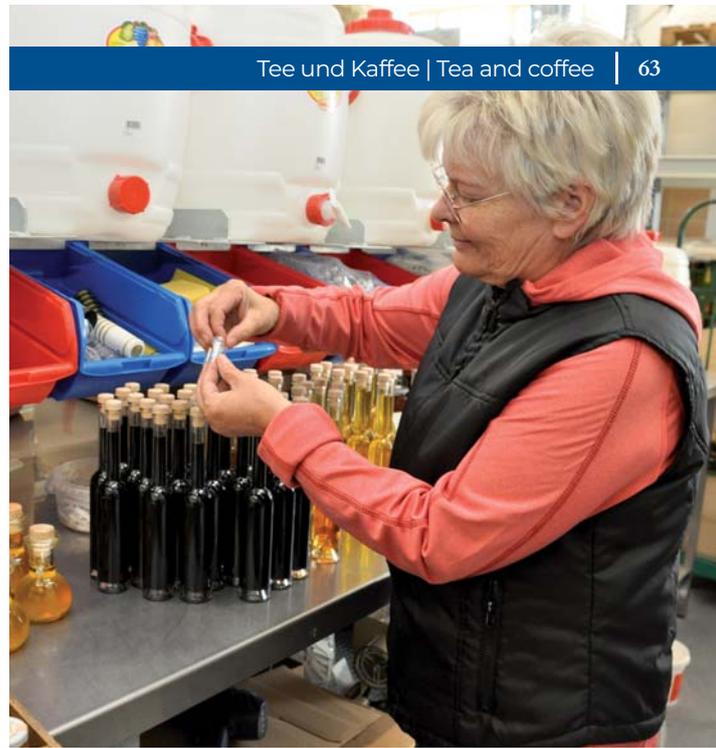
important European sites for processing and refining coffee.

It's a generally well known fact that tea is a popular beverage in North Germany. But here tastes have expanded way beyond black tea with rock sugar capped with cream (the traditional way of drinking tea in North Germany). “We offer about 800 different tea blends, including 150 compositions with sea buckthorn”, says Markus Brenner, CEO of Hanse Tee Contor Wismar. Every time raw materials are delivered, they are processed immediately while still fresh, no matter how small the quantity. Production is 90 percent by hand. “We are a factory. This is reflected in our production of 80 types of jam, delicatessen products and more than 100 alcoholic beverages. An individual approach is the red line throughout our production process, from choosing the recipe right through to labelling and packing the products.”

A good 15 employees work for the company in a former goose house in the tranquil village of Bäbelin. They refine teas from all over the world, process agricultural products and, with a little bit



Manufakturchef Markus Brenner lässt für jeden Auftrag den Tee nach eigenen Rezepten frisch mischen. Verena Butzke (r.) verschließt Likörf Flaschen fachgerecht. Spirituosen aus dem Hanse Tee Contor sind beliebte Mitbringsel aus dem Urlaub.



Company CEO Markus Brenner makes sure that every tea order is freshly made up to the firm's own recipes. Verena Butzke (on the right) correctly seals bottles of liqueur. Spirits from Hanse Tee Contor are popular holiday souvenirs.

die Vermarktung im Fach- und Einzelhandel – die Tische der Verbraucher mit einer Vielzahl an Leckereien. Bonbons und Kandis, Marmeladen, Würzmischungen für den Dip – gerade Urlauber und Touristen kaufen gern Mitbringsel und Andenken zum Genießen. „Darauf haben wir uns eingestellt: In etlichen Urlaubsorten an Nord- oder Ostsee sind kleine Präsente erhältlich, die aus unserem Familienbetrieb stammen“, sagt Markus Brenner. Als reiner Hersteller profitiert das Hanse Tee Contor von den zuverlässigen Dienstleistungen anderer. Mostereien und Keltereien liefern beispielsweise Sanddornsaft als Rohstoff für Likör, Sekt und Wein sowie die Fruchtgummis, die hier erstmals kreiert wurden. Großimporteure, die einwandfreie Qualität der Rohwaren garantieren können, steuern Apfel- und Mangostücke, Vanillearoma und Rosenblüten für die Auftragsproduktion bei. „Der Markt unterliegt ständigen Veränderungen. Mit alternativen Rezepten, die in unserer neu erworbenen Bio-Manufaktur Umsetzung finden, bauen wir unser Alleinstellungsmerkmal als größter Produzent des Landes in diesem Segment weiter aus.“ ■

of help from specialist and retail stores, ensure that consumers' tea tables are covered with many delicacies. Sweets and rock sugar, jams, seasoning mixes for making dips: holidaymakers and tourists in particular like to buy tasty souvenirs and keepsakes. "That's our marketing line: lots of little presents made in our family company can be found on sale in many holiday resorts on the North Sea and the Baltic", says Markus Brenner. As pure manufacturer, Hanse Tee Contor benefits from reliable services provided by others. Juice bottlers and press houses for example supply sea buckthorn juice as raw material for liqueurs, wine and sparkling wine as well as the fruit gums that were created for the first time here. Apple and mango pieces, vanilla flavouring and rose petals for the made-to-order production process come from bulk importers who guarantee perfect raw material quality. "The market is changing all the time. We continue to expand our unique selling point as largest producer in the state in this segment, with alternative recipes that are made in our new organic factory." ■

Feinkost – hausgemachte Spezialitäten

Delikatessen – home-made specialities

Stephan Rudolph-Kramer

Absolute Frische und Topqualität

Alles begann mit einem Steak-Restaurant nach amerikanischem Vorbild, das Eugen Block 1968 in Hamburg eröffnete. Um seinen Gästen eine immer gleichbleibende Qualität der Speisen bieten zu können, gründete der Unternehmer 1978 die Block Menü GmbH, damals mit Sitz in Hamburg-Barmbek. 1995 zog der Firmensitz nach Zarrentin und beschäftigt heute 175 Mitarbeiter.

Das Unternehmen beliefert neben den eigenen Betrieben der Block-Gruppe etwa 1300 Gastronomen, Hotels, Großverbraucher und Catering-Unternehmen im In- und Ausland mit einer Auswahl der 750 zur Verfügung stehenden Menükomponenten. „Unser Block Menü-Sortiment besteht aus vielen verschiedenen Salatsaucen, Suppen, Hauptgerichten, Beilagen sowie Desserts, und wir sind Qualitätsführer bei frischen, gekühlten Convenience-Produkten“, erklärt Eugen Block. Die Idee hinter der Block Menü: eine Zubereitungssicherheit zu schaffen, mit der jeder Koch schnell und in stets gleich hoher Qualität Speisen zubereiten kann.

„Unsere frischen Menükomponenten sind schon seit Jahren frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder Konservierungsstoffen. Auch Hefeextrakte sind nicht mehr enthalten, und

Absolutely fresh, absolutely top quality

It all began in 1968 with an American-style steak restaurant opened by Eugen Block in Hamburg. To ensure his guests were always offered the same quality of food, in 1978 the entrepreneur founded Block Menü GmbH, in those days based in Hamburg-Barmbek. The company headquarters were moved to Zarrentin in 1995, with a workforce today of 175 employees.

Besides the company's own restaurants in the Block Group, it meanwhile supplies its products to about 1,300 other restaurants, hotels, bulk consumers and catering companies in Germany and abroad, based on a range of 750 menu components. "The Block Menü assortment consists of many different salad dressings, soups, main courses, side dishes and desserts. Furthermore, we are the quality leader for fresh, chilled convenience products", explains Eugen Block. The idea behind Block Menü is to make it quick and easy for every chef to prepare meals with the same high standard of food quality every time.

"For years now, our fresh menu components have been free of flavour enhancers, artificial aromas or preservatives. They also no longer contain yeast extract, and we make our components gluten-free as far as possible. Block Menü is regularly certified



Dank des Rinderaufzuchtprogramms von Block House, erfährt die regionale Rasse Uckermärker einen neuen Aufschwung.

The beef breeding programme by Block House has seen a revival of regional Uckermärker cattle.

wir stellen unsere Komponenten soweit wie möglich glutenfrei her. Block Menü lässt sich regelmäßig nach dem International Food Standard zertifizieren“, bestätigt Karl-Heinz Krämer, Geschäftsführer der Block Menü.

Die Block Menü ist Teil der Block-Gruppe, zu der auch die Block House Restaurantbetriebe AG gehört. Mit Blick in die Zukunft hat das Unternehmen 2014 sein eigenes Rinderzuchtprogramm gestartet. Aktuell arbeitet Block House mit 32 Vertragslandwirten zusammen, die 9000 Uckermärker Rinder und seit Neuestem auch Angus-Rinder für das Unternehmen aufziehen. Die Landwirte sind in ganz Mecklenburg-Vorpommern und Nordbrandenburg verteilt – von der Ostsee bis zur Elbe.

Naturprodukte vertragen keine Geschmacksverstärker

Susen und Michael Schaake haben den Hof Silberkuhle in Upahl, einem kleinen Ort in der Nähe von Grevesmühlen, als neue Heimat für sich entdeckt. Hier will das Paar schon bald in einem großen Backsteingebäude eine Manufaktur einrichten.

to the International Food Standard“, confirms Karl-Heinz Krämer, CEO at Block Menü.

Block Menü is part of the Block Group, which also includes Block House Restaurantbetriebe AG. With an eye to the future, in 2014 the company launched its own beef breeding programme. Block House is currently working with 32 contracted farmers who breed 9,000 Uckermärker cattle and recently also Angus cattle for the company. The farmers are spread out throughout Mecklenburg-Western Pomerania and North Brandenburg, from the Baltic to the Elbe.

No flavour enhancers in natural products

Silberkuhle farm in Upahl, a small village near Grevesmühlen, has going to become the new home for Susen and Michael Schaake. Soon they will be setting up their own manufactory here in a large brick building. At the moment, they still make their delicatessen specialities in Hamburg. “We want to show people that natural food products taste fantastic. This is why we only use top quality starting products and dispense with any artificial flavour enhancers and preservatives”,



Block Menü liefert Spezialitäten wie den Hirschsauerbraten in gleichbleibend hoher Qualität.

Block Menü supplies specialities such as venison sauerbraten in constantly high quality.

Derzeit stellen die beiden ihre Feinkostspezialitäten noch in Hamburg her. „Wir wollen den Menschen zeigen, wie fantastisch naturbelassene Lebensmittel schmecken. Deshalb verwenden wir nur hochwertige Ausgangsprodukte und verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe“, erklärt Michael Schaake. Die Barbecue-Saucen besitzen einen Fruchtanteil von etwa 80 Prozent. Knoblauch oder Curry variieren den Geschmack und drei verschiedene Chilisorten sind verantwortlich für die Schärfegrad. Auf der Grundlage von Balsamico aus Italien werden in liebevoller Handarbeit verschiedene Vinaigretten hergestellt. „Für die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen nehmen wir hochwertige Rohstoffe aus der Region oder vom eigenen Hof“, sagt Susen Schaake. Neben Rhabarber, Erdbeeren und Johannisbeeren sind das auch Heidelbeeren und Himbeeren. Für die Zubereitung eines Wildgerichts empfiehlt Michael

explains Michael Schaake. The barbecue sauces consist 80 percent of fruit. Flavours are varied with garlic or curry, and three different types of chilli are responsible for that special, hot spicy sharpness. Various vinaigrettes are made lovingly by hand on the basis of Italian balsamic. “The flavourings are made of top quality raw materials from the region or from our own farm”, says Susen Schaake. Besides rhubarb, strawberries and red currants, other varieties also include blueberries and raspberries. As a trained chef, Michael Schaake recommends the plum vinegar for a dish of wild game. The couple also prefers to make fruit spreads from the gifts of nature that they find on their doorstep. This ensures that the full flavour of apples, pears, sour cherries and various berries finds the very quickest way into the glass. “What really matters to us is having a sustainable approach to nature and the environment. As far as possible, we want to be part of the local value chain”, explains Michael Schaake.

Schaake als gelernter Koch den Pflaumenessig. Auch bei den Fruchtaufstrichen greifen die beiden am liebsten auf die Gaben der Natur vor ihrer Haustür zurück. So kann der volle Geschmack von Apfel, Birne, Sauerkirsche und verschiedener Beeren auf kürzestem Weg ins Glas gelangen. „Der nachhaltige Umgang mit Natur und Umwelt liegt uns am Herzen. Wir wollen die Wertschöpfungskette möglichst vor Ort bilden“, erläutert Michael Schaake. Deshalb ist geplant, den Hof für den Obstanbau zu erweitern. Außerdem soll der mobile Hofladen durch eine feste Einrichtung ersetzt werden – gleich neben der Manufaktur.

Bio-Feinkost aus dem Steinbackofen

Im Bereich Bio-Feinkost gehört die Mühlenbäckerei in Schwerin zu den Vorreitern. Inhaber Christian Fries hat 1997 damit begonnen, das Unternehmen auf dem Demeter-Hof Medewege am Rande der Landeshauptstadt aufzubauen. 2011 wurde die Filiale am Pfaffenteich in Schwerin und drei Jahre

They are therefore planning to expand the farm to start cultivating their own fruit. They also want to replace the mobile farm shop with a permanent one, right next to the manufactory.

Organic delicatessen from the stonewalled oven

The Mühlenbäckerei in Schwerin is one of the pioneers when it comes to organic delicatessen. Proprietor Christian Fries set to work in 1997 to establish the company on the Demeter farm Medewege on the outskirts of the state capital. The branch am Pfaffenteich in Schwerin was opened in 2011, followed three years later by another am Doberaner Platz in Rostock, to be joined in 2016 by “Müllers” café and bistro in Schwerin. A workforce of around 30 production employees produces a broad range of baked and pastry products using the farm’s own grain and many other products from the organic dynamic farm, market garden and fruit plantations.

Anzeige | Advertisement

Die Block Menü GmbH gehört zu den Marktführern in der Produktion von Frische-Menü-Komponenten und beschäftigt heute 175 Mitarbeiter. Neben den eigenen Betrieben der Block-Gruppe (u. a. die Block House-Restaurants) beliefert das Unternehmen etwa 1300 Gastronomen, Hotels, Großverbraucher, Lebensmittel-einzelhändler, Caterer im In- sowie Ausland und versorgt jährlich rund 7 Millionen Gäste mit rund 750 Menükomponenten.

Block Menü GmbH belongs to the market leaders in the production of fresh meal components and has 175 employees today. Apart from its own companies of the Block Menü Group (Block House restaurants, amongst others), the enterprise supplies approximately 1,300 restaurateurs, hotels, large-scale consumers, grocery retailers and caterers at home and abroad, and provides approximately 7 million guests with approximately 750 meal components each year.



Das Rindfleisch stammt zu einem großen Teil von Angus- und Uckermärker-Rindern aus dem eigenen Rinderaufzuchtprogramm. A large part of the beef comes from Angus and Uckermark cattle from the company-owned rearing program.

**BLOCK
MENÜ**
Frische Küche

Block Menü GmbH

Ernst-Litfaß-Straße 1 | 19246 Zarrentin | Fon: +49 (0) 38851 92-0
www.block-menue.de | info@block-menue.de



Mühlenbäckerei-Mitarbeiterin Andrea Dodoloi schiebt das Blech mit der Quiche in den Steinbackofen.

Mühlenbäckerei employee Andrea Dodoloi pushes a tray of quiches into the stonewalled oven.

später eine weitere am Doberaner Platz in der Hansestadt Rostock eröffnet. 2016 kam das Café und Bistro „Müllers“ in Schwerin dazu. Das hof-eigene Getreide und viele weitere Erzeugnisse aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, der Gärtnerei und dem Obstanbau verarbeiten die rund 30 Mitarbeiter in der Produktion zu einem breiten Backwaren- und Konditoreisortiment.

Vormittags entsteht hier auf den Backblechen je nach Saison Quiche mit Spinat und Räuchertofu, Kürbis, Paprika und Brokkoli oder anderem Gemüse. Im Herbst kommt noch Zwiebelkuchen dazu. Auch mit den Pizzen trifft Christian Fries den Geschmack seiner Kunden. Sie kommen nachts in den gemauerten Steinbackofen, wenn auch die etwa 2500 Brote und 15000 Brötchen produziert werden. Sobald die Bleche abgekühlt sind, werden die Delikatessen in die eigenen Restaurants und Verkaufsstellen sowie zu den Partnern im Bio-Einzelhandel geliefert.

Für einen Höhepunkt auf Hochzeiten, Geburtstagen und Jubiläen sorgen die nach individuellen Wünschen angefertigten Bio-Torten. „Wir nehmen keine künstlichen Farbstoffe. Stattdessen verwenden wir zum Beispiel Safran, Weizengras und Rote-Bete-Saft für das Einfärben. Die Blütenblätter der Ringelblume, Rose oder Kornblume dienen der Dekoration“, erläutert Bäckermeister Christian Fries. ■

In the morning, the baking trays are put to good use with quiches filled with spinach and smoked tofu, pumpkin, peppers and broccoli or other vegetables, depending on the specific season, together with onion tart in the autumn. The pizzas made by Christian Fries are also a hit with the customers. They are baked at night in the stonewalled oven, which is also when about 2,500 loaves of bread and 15,000 bread rolls are produced. As soon as the baking trays have cooled down, the culinary delights are delivered to the company's own restaurants and sales outlets as well as its organic retail partners.

Custom-made organic gateaux are a highlight at weddings, special birthdays and anniversary celebrations. “We don't use any artificial colourings. Instead, we produce the right colours with saffron for example, or wheatgrass or beetroot juice. Petals of marigolds, roses or cornflowers are ideal for decoration”, explains master baker Christian Fries. ■



Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg KG

Dr. Oetker Produktions- und Vertriebsgesellschaften gibt es in über 40 Ländern. Neben Deutschland sind die Unternehmen vor allem in West- und Osteuropa, aber auch in Nord- und Südamerika, Afrika, Asien und Australien tätig.

Insgesamt sind mehr als 16.200 Mitarbeiter bei Dr. Oetker und der Conditorei Coppenrath & Wiese beschäftigt – rund 7.000 davon in Deutschland und alleine in Wittenburg über 1.000. Der internationale Umsatz der Dr. Oetker Unternehmen betrug 2019 insgesamt 3.390 Mio. Euro.

1891 von dem Apotheker Dr. August Oetker in Bielefeld gegründet, zählt das Familienunternehmen Dr. Oetker zu den führenden Markenartikelunternehmen der deutschen Lebensmittelindustrie. In Wittenburg produziert Dr. Oetker rund 180 verschiedene Tiefkühlprodukte. Neben verschiedenen Produktionslinien und einem hochmodernen Logistikzentrum befindet sich dort das Technologieentwicklungszentrum 4U, in dem Dr. Oetker Teams aus der ganzen Welt neue Technologien und Herstellverfahren für teigbasierte Dr. Oetker Produkte entwickeln.

Dr. Oetker's production and sales companies can be found in more than 40 countries. Besides Germany, the companies operate primarily in West and East Europe together with North and South America, Africa, Asia and Australia.

Altogether more than 16,200 employees work for Dr. Oetker and Conditorei Coppenrath & Wiese, including around 7,000 in Germany and more than 1,000 in Wittenburg alone. In 2019, the Dr. Oetker companies generated international sales of altogether 3,390 million Euro.

Founded in 1891 by the pharmacist Dr. August Oetker in Bielefeld, the Dr. Oetker family business ranks among the leading branded goods companies in the German food industry. In Wittenburg, Dr. Oetker produces around 180 different frozen products. In addition to various production lines and a state-of-the-art logistics centre, the site is also home to the Technology Development Centre 4U, where Dr. Oetker teams from all over the world work together to develop new technologies and production methods for dough-based Dr. Oetker products.



Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg KG

Südring 1 | 19243 Wittenburg | Fon: +49 (0) 38852 611-0
www.oetker.de

Dienstleister entlang der Wertschöpfungskette

Service providers along the value chain

Stephan Rudolph-Kramer

Forschungszentrum kooperiert mit Lebensmittelbetrieben

Das Zentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT) besteht seit über 20 Jahren am Standort Neubrandenburg. Es hat sich zu einem innovativen Forschungszentrum als An-Institut der Hochschule Neubrandenburg entwickelt. Das ZELT kooperiert in Forschungs- und Entwicklungsprojekten mit Klein- und mittelständischen Unternehmen (KMU). „Die Produkt- und Verfahrensentwicklungen für Lebensmittelbetriebe werden flankiert durch sensorische, mikrobiologische, chemische und physikalische Analysen. Im Mittelpunkt stehen technologische Beratung und Problemlösung für die regionale Wirtschaft“, erklärt Professor Dr. Leif-Alexander Garbe vom ZELT.

Mit der Neuausrichtung im Jahr 2015 hielt auch eine interdisziplinäre Innovationsstruktur Einzug. Diese Struktur ermöglicht es dem ZELT, den Fokus auf die großen gegenwärtigen Herausforderungen wie Verbrauchertrends hin zu Regionalität, Transparenz, Clean Label-Produkten und Rückverfolgbarkeit zu legen. „Zukünftig wollen wir die Erzeuger und Verarbeiter im Land auch bei der digitalen Transformation ihrer Unternehmen unterstützen. Dabei setzen wir auf die strategische Einführung von Zukunftstechnologien aus den

Research centre cooperates with food companies

ZELT (the Centre for Nutrition and Food Technology) has been in Neubrandenburg for more than 20 years. It has become an innovative research institute that is affiliated with the University of Applied Sciences in Neubrandenburg. ZELT works on research and development projects with small and medium-sized companies (SME). “Product and process development for food companies is accompanied by sensory, microbiological, chemical and physical analysis, always with a focus on technological consulting and problem solving for the regional economy”, explains Professor Dr. Leif-Alexander Garbe from ZELT.

ZELT was realigned in 2015 with an interdisciplinary innovation structure, enabling it to focus on the major current challenges such as consumer trends and regional aspects through to transparency, clean label products and traceability. “In future, we also want to help the state’s producers and processors with the digital transformation of their companies. Here we advocate a strategic introduction of future technologies including automation, robotics and digitisation”, announces ZELT’s managing director.



Bereichen Automatisierung, Robotik und Digitalisierung“, kündigt der ZELT-Geschäftsführer an.

Weltweit gefragte Verpackungsmaschinen

Als mittelständisches, inhabergeführtes Maschinenbauunternehmen zählt VARIOVAC PS SystemPack GmbH in Zarrentin mit seiner rasanten Entwicklung in der Verpackungsbranche zu den erfolgreichen Global Playern. Gegründet 1970 im niedersächsischen Buchholz, zieht das Unternehmen 1995 nach Zarrentin am Schaalsee in Westmecklenburg, um die Expansionspläne umzusetzen. Für den Standort spricht die optimale Infrastruktur: ein wachsendes Industriegebiet mit ausreichend Gewerbefläche und einer sehr guten Anbindung an die Autobahn 24. Wichtig auch für die Zukunft: Der Standort kann erweitert werden. Und die Gemeinde hat immer ein offenes Ohr für die Anliegen der Wirtschaft. Die Produzenten hochwertiger Lebensmittel wie Fleisch, Wurst, Käseaufschnitt oder fertig gekochter Menükomponenten achten auch beim Verpacken auf das Einhalten höchster Hygienestandards und eine attraktive Produktpräsentation. VARIOVAC stellt genau für diese Bedürfnisse Verpackungsmaschinen her, die vor allem durch eine hohe Funktionalität weltweit Kunden überzeugen.

Jörg Reimer, CEO und VARIOVAC-Inhaber, Jürgen Füllbeck, Director Sales & Marketing, und COO Andreas Poussët (v. l.) arbeiten an neuen Technologien für Verpackungsmaschinen.

Jörg Reimer, CEO and VARIOVAC proprietor, Jürgen Füllbeck, Director Sales & Marketing, and COO Andreas Poussët (from left to right) are working on new technologies for packaging machines.

Packaging machines in global demand

As a proprietor-run SME mechanical engineering firm, VARIOVAC PS SystemPack GmbH in Zarrentin is a successful global player in the packaging branch thanks to its rapid growth and development. Founded in 1970 in Buchholz, Lower Saxony, the company moved to Zarrentin on Schaalsee in West Mecklenburg in 1995 to implement its expansion plans. The site offers the ideal infrastructure with an established industrial estate providing sufficient commercial land and an excellent connection to the A24 motorway. What's important for the future is that there is still room for further expansion. And the local council is always willing to listen to the business sector's concerns. When it comes to packaging, manufacturers of top quality food products such as meat, sausage, sliced cheese or ready cooked menu components look for compliance with the strictest hygiene standards as well as an attractive product presentation. VARIOVAC makes pack-

Die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind längst angekommen im Unternehmen. Die Herausforderung, recyclingfähige Verpackungen einzusetzen bzw. Kunststoffe einzusparen, beschäftigt auch VARIOVAC-Inhaber Jörg Reimer seit Längerem. Mit seinem Team tüftelt er an immer neuen Technologien für seine Maschinen, damit diese auch in Zukunft die Lebensmittel noch ökologischer verpacken können. „Technisch ist das kein Problem mehr. Wir arbeiten jetzt an den Details, sodass die Verpackungen am Ende allen Kundenwünschen gerecht werden. Dazu gehören beispielsweise eine lange Haltbarkeit der Produkte, die Gewährleistung der Produktsicherheit und ein attraktives Erscheinungsbild“, so Reimer.

In den vergangenen Jahren konnten aufgrund der gesteigerten Nachfrage die Absatzzahlen deutlich erhöht werden. Heute verkauft das Unternehmen seine Anlagen in rund 70 Länder. Von den über 200 Beschäftigten ist der größte Teil in die Auslandsaktivitäten eingebunden. Durch eine konzentriert entwickelte Strategie ist die zielgerichtete Erschließung großer Märkte und der Ausbau des Vertriebsnetzwerks möglich. VARIOVAC ist aktiv auf Messen und hat vor allem eine eigene Akademie zur Schulung der Mitarbeiter sowie der Vertriebs- und Servicepartner.

Innovative Drucktechnik sorgt für mehr Sichtbarkeit

Für den gelungenen Marktauftritt eines Produktes sorgt auch die Ellerhold Wismar GmbH mit ihren Plakaten, Verpackungen und Displays. Das Spektrum beginnt beim Druck von DIN-A1-Plakaten und reicht bis zu hinterleuchteten Mega-Light-Plakaten. „Mit unserer hochmodernen Technik und einem ISO-zertifizierten Druckablauf ist es möglich, in einem Plakat zwei sich ergänzende Motive sichtbar zu machen. Am Tag ist das rückseitige Motiv nicht sichtbar. Erst im Dunkeln, mit dem Einschalten der Hintergrundbeleuchtung, werden beide Motive kombiniert, und es entsteht ein völlig neues Bildmotiv“, erklärt Geschäftsführer

aging machines that meet exactly these demands and which convince customers all over the world above all with their high functionality.

Sustainability and climate protection are well anchored in the company. For some time now, VARIOVAC proprietor Jörg Reimer has been looking at the challenge of using recyclable packaging materials and cutting back on plastics. He and his team are constantly tinkering with new technological features for his machines for even more ecological food packaging in future. Technically speaking it's no longer a problem. "At the moment we're working on the details to make sure that the packaging always satisfies all the customer's requests in the end. For example, this includes a long service life for the products while guaranteeing product safety as well as an attractive appearance", says Reimer.

The increase in demand in recent years has generated clear growth in the sales figures. Today the company sells its machines in around 70 countries. Most of the more than 200 employees are busy with the firm's international activities. A focussed strategy facilitates the targeted cultivation of large markets while expanding the sales network. VARIOVAC is an active participant at trade-fairs and even runs its own academy to train employees as well as sales and service partners.

Innovative printing for greater visibility

The posters, packaging and displays by Ellerhold Wismar GmbH make products a success on the market. The range begins with printing A1 posters and extends through to backlit mega light posters. "With our state-of-the-art technology and an ISO-certified print workflow, we can make two complementary motifs visible in just one poster. The motif on the back is not visible by day. It is only in the dark when the background lighting is switched on that both motifs are combined to produce a completely new picture", explains CEO Marco Bergmann. He is particularly proud of the mega light machine developed by Ellerhold



Am Standort in der Gemeinde Dorf Mecklenburg werden an der modernen Digitaldruckmaschine RHO1030 auch großformatige Aufsteller für den Einzelhandel hergestellt.

The modern digital printing machine RHO1030 at the site in Dorf Mecklenburg is also used to make large stands for the retail trade.

Marco Bergmann. Besonders stolz ist er auf die von der Ellerhold Maschinenfabrik entwickelte Mega-Light-Maschine. „Mit ihr können wir hier an unserem Standort in Dorf Mecklenburg das Mega-Light-Plakat in einem Stück drucken, sodass es nicht mehr aus vier Teilen zusammengeklebt werden muss“, sagt Marco Bergmann.

Kaufentscheidungen werden oft erst am Point of Sale, also am Regal, getroffen und hängen maßgeblich von der Produktverpackung ab. Deshalb bietet das Unternehmen eine breite Palette an kreativen bedruckten Verpackungslösungen mit cleveren Falttechniken an. Sie wird ergänzt durch warentragende Displays, Figuren und Aufsteller sowie Promotion-Displays. „Wir wollen zuverlässige Partner auch für die Ernährungswirtschaft sein. Deshalb begleite ich die Kunden von der ersten Ideenbesprechung bis zur Endphase des Projekts“, ergänzt Kundenberaterin Kerstin Drescher.

Maschinenfabrik. “It lets us produce the meta light poster in one piece here at our site in Dorf Mecklenburg, rather than having to glue it together from four parts”, says Marco Bergmann.

It is often only when customers are at the point of sale, i.e. standing in front of the shelf, that they will actually decide to purchase a product, a decision that is crucially affected by the packaging. The company therefore offers a wide range of creative printed packaging solutions with clever folding techniques, supplemented by displays, figures and stands to carry the products as well as promotion displays. “We also aim to be reliable partners for the food industry. This is why I support customers right through the whole process, from the first meeting to discuss the idea through to the final phase of the project”, adds customer consultant Kerstin Drescher.

Umweltfreundlich auf Achse

Der Kraftstoffverbrauch ist für eine Spedition eine der wichtigsten Komponenten beim Erbringen von Transportdienstleistungen. Vor allem dann, wenn die Flotte aus etwa 30 Fahrzeugen besteht, die pro Jahr 5,5 bis 6 Mio. Kilometer auf den Fahrtenschreibern verzeichnet. Vor 30 Jahren hat Volker Rumstich mit einem Partner sein Transportunternehmen in Parchim gegründet. Einige Jahre später gab es einen Wechsel und seine Tochter Katja stieg mit ein. „Unsere modernen Fahrzeuge verfügen unter anderem über Spur- und Abbiegeassistenten, Aktivbremse, Kameras statt Rückspiegel sowie über GPS-gestützte Tempomaten“, erklärt die junge Chefin stolz.

Volker und Katja Rumstich setzen sich aus Überzeugung für den Einsatz alternativer und emissionsarmer Antriebe ein. Sie wissen: Im Verkehrswesen gilt Wasserstoff als ein Energieträger der Zukunft. „Im Gegensatz zum Batterieantrieb scheint der Brennstoffzellenantrieb in Nutzfahrzeugen schon jetzt unter bestimmten Bedingungen Reichweiten von bis zu 700 Kilometern zu ermöglichen. Das macht die schweren Fahrzeuge mit Brennstoffzellen für uns als Flottenbetreiber noch attraktiver“, meint Geschäftsführer Volker Rumstich.

Gemeinsam mit der Industrie- und Handelskammer zu Schwerin, dem Energieversorger WEMAG und den Stadtwerken Schwerin engagiert er sich beim Projekt „Blue-Line“. Es sieht vor, entlang der Hauptachse A 24 über Schwerin und Parchim eine Infrastruktur für wasserstoffbetriebene Nutzfahrzeuge und Busse in ganz Norddeutschland aufzubauen. Der Wasserstoff soll mit der aus den Windkraft- und Photovoltaikanlagen gewonnenen Energie hergestellt werden. Die Netzwerkpartner wollen mit einer engen Abstimmung im Land und mit der Metropolregion Hamburg auch eine Ausweitung des Experimentierfeldes für die Sektorenkopplung auf Mecklenburg-Vorpommern erreichen. ■

Sustainable mobility

Fuel consumption is one of the key components for a haulage firm that provides transportation services, particularly when the fleet consists of about 30 vehicles running up 5.5 to 6 million kilometres of mileage on the trip recorders every year. It was 30 years ago that Volker Rumstich and a partner founded a transport company in Parchim. A few years later there was a change at the top and his daughter Katja joined the business. “Among others, our modern vehicles have lane-keeping and turning assistants, active brakes, cameras instead of rear-view mirrors and GPS-assisted cruise control”, explains the young boss with pride.

Volker and Katja Rumstich are absolutely convinced by their approach that focuses on using alternative, low-emission drive systems in their vehicles. They know that the transport sector sees hydrogen as a future energy carrier. “In contrast to battery-powered systems, the fuel cell is already capable of allowing commercial vehicles to travel distances of up to 700 kilometres under certain conditions. This makes the heavy vehicles with fuel cells even more attractive for us as fleet operators”, says CEO Volker Rumstich.

Along with Schwerin Chamber of Commerce and Industry, energy provider WEMAG and Schwerin municipal utilities, he is involved in the “Blue Line” project. The aim is to install the necessary infrastructure for hydrogen-powered commercial vehicles and buses throughout North Germany along the main corridor of the A24 motorway via Schwerin and Parchim. The hydrogen needed for the project is to be made with energy generated by wind turbines and photovoltaic arrays. In close cooperation in the state and with Hamburg Metropolitan Region, the network partners also want to expand the experimental field for sector coupling to Mecklenburg-Western Pomerania. ■



Nagel-Group | Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG

Connecting the world of food®

Die Nagel-Group ist ein Lebensmittellogistiker aus Überzeugung: An über 130 europäischen Standorten beschäftigt die Unternehmensgruppe mehr als 13 000 Mitarbeiter. Täglich befördert sie rund 100 000 Lebensmittel-Sendungen in allen Größen und Temperaturklassen. Damit ist die Nagel-Group einer der führenden Anbieter.

Auch in Mecklenburg-Vorpommern hat die Nagel-Group einen starken Auftritt mit mehreren Standorten. Seit 1993 ist die Niederlassung von Kraftverkehr Nagel in Laage etabliert. Hier werden insbesondere Lebensmittel im Temperaturbereich von 2 bis 7 °C abgewickelt. Der Tiefkühllogistikspezialist in der Region ist das S & G Gefrier- und Lagerhaus in Rostock, das ebenfalls zur Unternehmensgruppe gehört. Mit der Nagel LK Logistik in Schönberg entstand 2009 ein Standort der Extraklasse: ein 40 000 Quadratmeter großes Trockenlager. Ob Tiefkühlprodukte, Fleisch oder Süßwaren – Tag für Tag sorgt die Nagel-Group dafür, dass Verbraucher die richtige Ware zur richtigen Zeit und in der richtigen Qualität in den Regalen vorfinden. Sie leistet so einen wesentlichen Beitrag bei der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln.

Connecting the world of food®

Nagel-Group is a dedicated food logistics company: the group employs more than 13,000 people at over 130 European sites. Every day, we transport about 100,000 food consignments in all sizes and temperature ranges. This places Nagel-Group among the leading players in this sector.

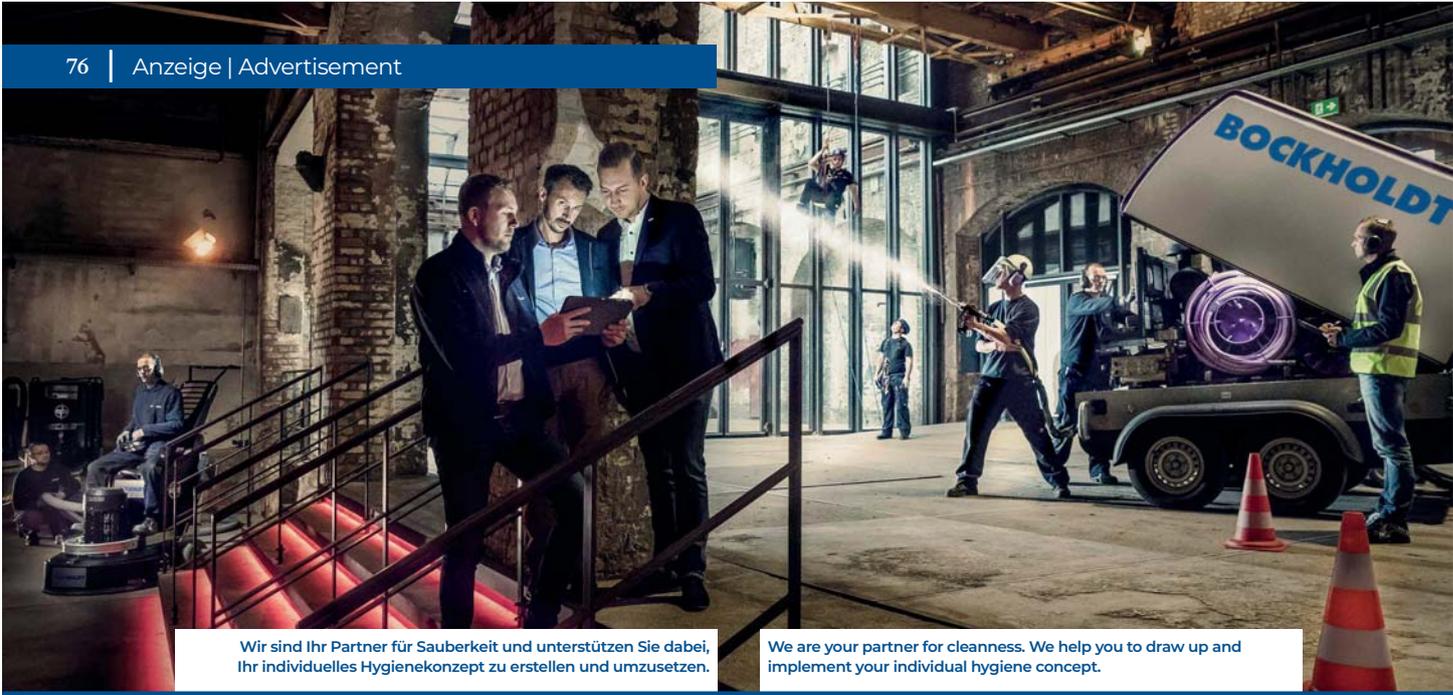
Nagel-Group also has a strong presence in Mecklenburg-Western Pomerania, where it has several sites. The Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG branch, was founded 1993 in Laage. It is primarily responsible for processing foodstuffs ranging from +2 °C to +7 °C. The frozen logistics specialist in the region is the S & G Gefrier- und Lagerhausgesellschaft mbH in Rostock, which is also a part of the group. 2009 saw the founding of the Nagel LK Logistik GmbH in Schönberg, a high-end 40,000 square meters dry storage.

Whether it concerns frozen products, meat, or confectionery – Nagel-Group helps consumers find the desired goods on the shelves every day, at the right time, and in perfect quality. Thus, Nagel-Group, as a partner of the food industry, plays an indispensable role in the food supply of the population.



Nagel-Group | Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG

Gewerbestraße 23 | 18299 Laage | Fon: +49 (0) 38454 59-0
www.nagel-group.com | guestrow@nagel-group.com



Wir sind Ihr Partner für Sauberkeit und unterstützen Sie dabei, Ihr individuelles Hygienekonzept zu erstellen und umzusetzen.

We are your partner for cleanliness. We help you to draw up and implement your individual hygiene concept.

Bockholdt GmbH & Co. KG

Partnerschaftlich, nachhaltig und transparent. BOCKHOLDT steht für saubere Arbeit in Norddeutschland.

Mit 15 Standorten und 4000 Mitarbeitenden zählt BOCKHOLDT zu den größten Arbeitgebern im Norden. Als inhabergeführtes, in der Region verwurzeltes Unternehmen mit vier Standorten in Mecklenburg-Vorpommern bieten wir Ihnen maßgeschneiderte Hygiene- und Reinigungskonzepte. Wir investieren in innovative Technologien und nutzen unsere große Erfahrung für einen reibungslosen Ablauf. BOCKHOLDT steht für professionelle Gebäude- und Anlagenhygiene bis hin zu Spezialanwendungen wie Hochdruck-, Luftkanal-, Siloanlagen-, Trockeneis- oder Fassadenreinigung. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der einzusetzenden Technik und unterbreiten Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Unterhaltsreinigung: Wir sind erfahrener Spezialist und zuverlässiger Partner, wenn es um den Werterhalt und die Pflege Ihres Gebäudes geht, und schnüren Ihnen ein maßgeschneidertes Rundum-sorglos-Paket – mit Begeisterung für ein effizientes Umweltmanagement und einem Blick für die nötige Wirtschaftlichkeit.

Grund- und Sonderreinigung: Wo regelmäßige Reinigung allein nicht ausreicht, bieten wir spezielle Behandlung und ganz besonders intensive Pflege an – zum Beispiel für Flächen mit

Partners for sustainability and transparency. BOCKHOLDT keeps work clean in North German.

BOCKHOLDT is one of the largest employers in the north, with 15 sites and 4,000 employees. We are a proprietor-run company rooted here in the region with four sites in Mecklenburg-Western Pomerania, offering tailor-made hygiene and cleaning concepts. We invest in innovative technologies and use our wealth of experience for smooth workflows. BOCKHOLDT stands for professional building and machine hygiene through to special applications such as pressure cleaning, air duct cleaning, silo facility cleaning, dry ice or facade cleaning. It would be our pleasure to advise you about which technique should be used and to give you a quotation without any obligation.

Maintenance cleaning: We are your experienced specialist and reliable partner for preserving the value of your building and giving it all the care it needs, and will put together a tailor-made all-in-one convenience package, inspired by efficient environmental management with a view to the need for economic efficiency.

Basic and special cleaning: When regular cleaning on its own isn't enough, we offer special treatment and particularly intensive care, for example in areas with high soiling levels or certain types of flooring.



Unsere geschulten Mitarbeiter sind routiniert, effektiv und erledigen jede Reinigungsaufgabe mit der gebotenen Professionalität.



Our trained, experienced staff work effectively to deal with every cleaning task with the necessary professional approach.

hohem Schmutzeintrag oder bestimmte Fußbodenarten.

Anlagenreinigung Food: Von klassischen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen bis zu speziellen Verfahren und Sonderreinigungen – wir bieten unseren Kunden professionelle Leistungen rund um die makellose Anlagenreinigung.

Lüftungsreinigung: Damit Sie und Ihre Mitarbeiter gesund bleiben, reinigen und pflegen wir Ihre raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) regelmäßig. Damit sichern wir nicht nur die Versorgung mit hygienisch einwandfreier Luft, sondern halten auch den Strömungswiderstand in den Luftkanälen konstant. Beste Voraussetzungen für einen niedrigen Krankenstand, geringe Betriebskosten und die langfristige Werterhaltung Ihrer Anlage.

Tank- und Siloreinigung: Unsere technisch versierten Teams reinigen und desinfizieren, imprägnieren und versiegeln Tanks, Silos und Förderanlagen jeder Größe aus Edelstahl, Stein und Kunststoff. Mit der mehrjährigen Erfahrung wählen wir dabei die effektivste Reinigungsmethode für ein optimales Ergebnis – egal, ob Futter- und Lebensmittel, Baustoffe oder Flüssigkeiten eingelagert werden.

Cleaning food machinery: From conventional cleaning and disinfection through to specific processes and special cleaning, we offer our customers professional services covering all the aspects involved in cleaning machines to absolute perfection.

Ventilation cleaning: We keep you and your employees fit and healthy by regularly cleaning and caring for your ventilation systems. This not only ensures supplies of hygienically flawless air but also maintains the flow resistance in the air ducts. These are the best prerequisites for low sick-leave rates and minimum operating costs, as well as preserving the value of your machinery in the long term.

Tank and silo cleaning: Our teams of technical experts clean and disinfect, waterproof and seal tanks, silos and conveying systems of all kinds made of stainless steel, stone and plastic. Based on our wealth of experience, we choose the most effective cleaning method to obtain the best possible results, no matter whether we're talking about storing fodder or food, construction materials or liquids.

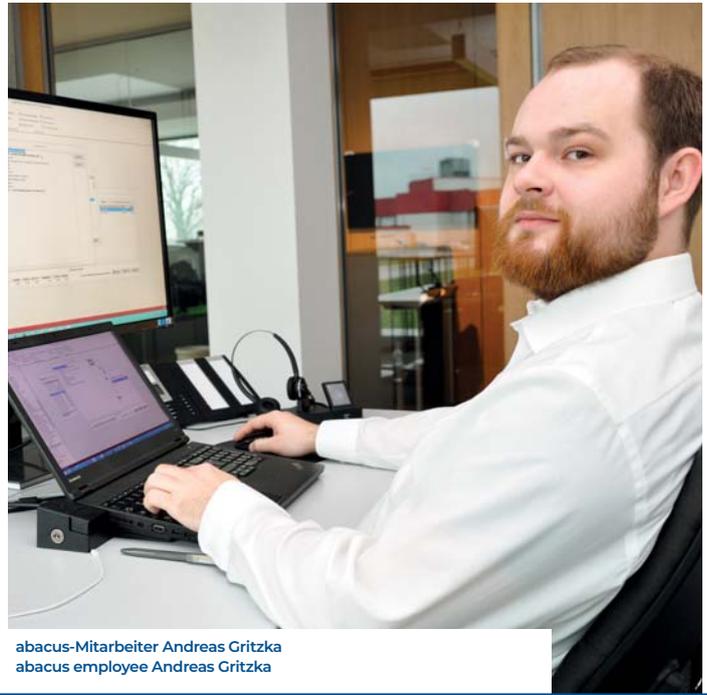
BOCKHOLDT

Bockholdt GmbH & Co. KG

Gutenbergstraße 10 | 23566 Lübeck | Fon: +49 (0) 451 6000-629
www.bockholdt.de | anfrage@bockholdt.de



Perfekt: passgenaue Lösungen für die Lebensmittelbranche
Perfect: tailor-made solutions for the food industry



abacus-Mitarbeiter Andreas Gritzka
abacus employee Andreas Gritzka

abacus edv-lösungen GmbH & Co. KG

Software und Lebensmittel: abacus ist der perfekte Softwarepartner

Auch wenn man bei abacus selbst keine Lebensmittelproduktion sieht, so dreht sich bei der täglichen Arbeit der Mitarbeiter doch vieles um Lebensmittel, deren Produktion und Logistik. abacus ist zertifizierter Implementierungs- und Entwicklungspartner von Sage, einem der führenden ERP-Softwareanbieter für KMUs in Deutschland. Seit fast 30 Jahren entwickelt abacus branchenspezifische Softwarelösungen auf Basis der Sage 100 für die Lebensmittelbranche. Damit werden konkrete Kundenanforderungen umgesetzt, insbesondere von Lebensmittelproduzenten, die meist nach IFS Food zertifiziert sind. Somit schließt abacus die Lücke zwischen dem Standard-ERP-System Sage 100 und den branchenüblichen Anforderungen. Damit all das möglich ist, braucht abacus ein starkes Team. Und das hat abacus! Die 30 Mitarbeiter sind das größte Potenzial: hoch qualifiziert und mit umfangreichen Erfahrungen sowie Ideen aus anspruchsvollen Projekten ausgestattet. Davon profitieren die Kunden.

Der Ursprung der Branchensoftware ist nur wenige Kilometer von Wittenburg entfernt, dem Firmensitz von abacus. In den 1990er-Jahren hat abacus für die Mecklenburger Kartoffelveredlung aus Hagenow die ersten spezifischen Anforderungen aus der Lebensmittelindustrie umgesetzt und eine rudimentäre mobile Datenerfassung ent-

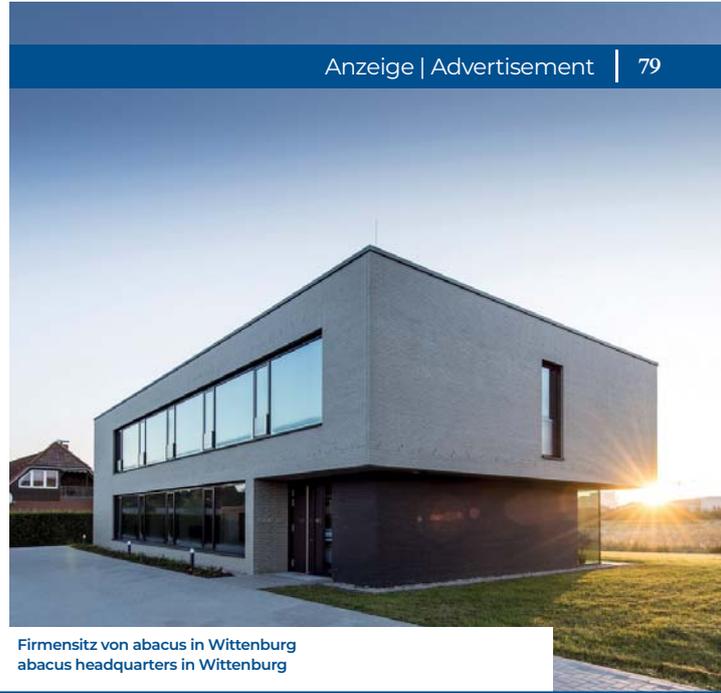
Software and food: abacus is the perfect software partner

Even if abacus is not directly involved in food production, the work performed by its staff every day often deals with the production and logistics of food. abacus is a certified implementation and development partner for Sage, one of the leading ERP software providers for the SME sector in Germany. For nearly 30 years now, abacus has been developing sector-specific software solutions for the food industry based on Sage 100. This includes implementing specific customer requirements, particularly from food producers who are usually certified to IFS Food. abacus thus bridges the gap between the standard ERP system Sage 100 and the sector's usual requirements. abacus needs a strong team to do all this. And that is something abacus definitely has! The 30 employees are the company's greatest potential: highly qualified and equipped with a wealth of experience, together with plenty of ideas from demanding projects. This is all to the benefit of our customers.

The origins for the sector software are to be found not far from Wittenburg, where abacus has its company headquarters. During the 1990s, abacus implemented the first specific requirements for the food industry on behalf of Mecklenburger Kartoffelveredlung in Hagenow, developing rudimentary mobile data acquisition. Today, Mecklen-



25 Jahre abacus war für alle Beschäftigten ein Grund zum Feiern.
25 years of abacus gave everyone a reason to celebrate.



Firmsitz von abacus in Wittenburg
abacus headquarters in Wittenburg

wickelt. Bis heute ist die Mecklenburger Kartoffelveredlung ein treuer Kunde von abacus. In den letzten 25 Jahren hat sich einiges getan; denn die gesetzlichen und branchenspezifischen Anforderungen an ein ERP-System für Lebensmittelproduzenten sind hoch. Viele abacus-Kunden legen Wert auf eine 100-prozentige Chargenrückverfolgbarkeit. Laut dem neuesten IFS-7-Standard muss ein Lebensmittelproduzent in der Lage sein, innerhalb von vier Stunden alle relevanten Informationen für die Rückverfolgbarkeit vorzuweisen. Mit der abacus-Lebensmittellösung können diese Informationen in weniger als zehn Minuten, quasi auf Knopfdruck, bereitgestellt werden.

Geschäftsführer Thomas Kluth erklärt: „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die individuellsten Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen. Und unser Prinzip ist einfach: Wir hören Ihnen zu und knipsen mit Ihnen zusammen alle Lichter in Ihrem Unternehmen an. Nur so können wir auch wirklich sicher sein, dass wir Ihre Prozesse verstanden haben und übersetzen dies in Software.“ Somit hat die Branchenlösung vor allem eines: Funktionen, die die Lebensmittelindustrie benötigt.

burger Kartoffelveredlung is still one of abacus' loyal customers. A lot has happened over the last 15 years. ERP systems for food manufacturers have to satisfy high statutory and sector-specific requirements. Many abacus customers prioritise the need for 100 percent charge traceability. According to the latest IFS7 standard, food manufacturers must be capable of providing all relevant traceability information within just four hours. The abacus food solution makes this information available in less than ten minutes, just by pressing a button.

CEO Thomas Kluth explains: "We have set ourselves the task of fulfilling all the many individual requirements made by our customers. Our principle is simple: we listen to what you say, and we work with you to put on all the lights in your company. That's the only way for us to be really certain that we understand your processes and put this into software." The resulting sector solution stands out above all with functions that the food industry needs.



abacus edv-lösungen GmbH & Co. KG

Südring 16 | 19243 Wittenburg | Fon: +49 (0) 38852 601-0
www.abacus-edv.de | info@abacus-edv.de

Innovative Finanzierungskonzepte und Förderprogramme

Innovative financing concepts and funding programmes

Stephan Rudolph-Kramer

Mehr finanzieller Spielraum

Die Bürgschaftsbank Mecklenburg-Vorpommern GmbH (BMV) hat speziell für den Bereich der Ernährungs- und Landwirtschaft (ErLa) zwei Programme aufgelegt, die helfen sollen, wenn die Hausbank ein Projekt nicht mitträgt. Das ErLa-Darlehen richtet sich an kleinste, kleine und mittlere Unternehmen (KMU) – vor allem Existenzgründer. Es schafft finanzielle Voraussetzungen, die Produkte und Neuheiten erfolgreich am Markt zu platzieren. Mit dem mv-Darlehen hingegen wird die Innovationskraft mittelständischer Unternehmen in ländlichen Regionen Mecklenburg-Vorpommerns intensiver gefördert. Damit ist das gesamte Landesgebiet außerhalb der Stadtgrenzen von Rostock, Schwerin, Neubrandenburg, Stralsund und Greifswald gemeint. Das mv-Darlehen unterstützt bestehende KMU oder Existenzgründer aller Branchen. Von einer Förderung ausgenommen sind Betriebe, die in allen Formen der Fischerei und der Aquakultur sowie in der Verarbeitung deren Erzeugnisse tätig sind. „Mit dem ErLa- und dem mv-Darlehen können Vorhaben im Zusammenhang mit der Markteinführung neuer Produkte finanziert werden. Das betrifft Kosten für Investitionen und Betriebsmittel, Ausgaben im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit, Maschinen und Anlagen sowie Arbeitsmittel, die im Zusammenhang mit der Markteinführung

More financial scope

The Bürgschaftsbank Mecklenburg-Vorpommern GmbH (BMV: Guarantee Bank Mecklenburg-Western Pomerania) has set up two programmes especially for the agri-food and agriculture sector (ErLa) to provide help and assistance when a company's project is not supported by its principal bank. The ErLa loan addresses small and medium-sized SME companies, including above all business start-ups. It creates the financial prerequisites for launching products and innovations successfully on the market. On the other hand, the mv loan offers more intensive funding for the innovation capabilities of SME companies in rural regions of Mecklenburg-Western Pomerania. Actually, this refers to the whole of the state outside the cities of Rostock, Schwerin, Neubrandenburg, Stralsund and Greifswald. The mv loan is intended particularly for existing SMEs or start-ups in all sectors. Funding does not cover companies involved in fishing and aquaculture or in processing the corresponding products. "The ErLa and mv loans provide funding in the context of putting new products on the market. It covers the costs for investment and operating resources, expenditure for PR, machinery and equipment together with tools involved in the market launch", explains BMV managing director Dr. Thomas Drews. Companies can receive financial support for their projects



Foto: IHK zu Schwerin/Info@papierheraus.de

Das Gewerbegebiet Upahl liegt günstig an der A20 zwischen Wismar und Lübeck. Hier haben sich in den letzten Jahrzehnten viele namhafte Unternehmen angesiedelt.

Upahl commercial estate is conveniently located on the A20 motorway between Wismar and Lübeck. Many big-name companies have settled here in recent decades.

stehen“, erläutert BMV-Geschäftsführer Dr. Thomas Drews. So können Unternehmer Finanzierungsmittel in Höhe von mindestens 80 000 bis zu einer Mio. Euro für die Umsetzung ihres Vorhabens erhalten. Die Auszahlung erfolgt zu 100 Prozent. Die Zinsen für die Darlehen werden in Abhängigkeit von Bonität und Risiko ermittelt.

Aber auch beim nächsten Wachstumsschritt oder bei Investitionen in den eigenen Landwirtschaftsbetrieb kann die BMV mit der Agrar-Bürgschaft einen besseren Zugang zu Finanzierungen ermöglichen. Mittelständische Unternehmen erhalten so eine größere Chance, ihr Vorhaben zu realisieren. Die verbürgten Kredite sollen der Steigerung bzw. Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit dienen. Die Bürgschaftshöhe beträgt höchstens 750 000 Euro pro Unternehmen.

Das Programm richtet sich vor allem an bestehende kleine und mittlere Unternehmen aus den Bereichen Landwirtschaft, Fisch- und Forstwirtschaft sowie dem nicht gewerblichen Gartenbau, an Agrarbetriebe aus den Bereichen Ernährungswirtschaft, erneuerbare Energien und

ranging from a minimum of 80,000 up to one million Euro. The loans are paid out in full to 100 percent. The interest charged on the loans depends on creditworthiness and risk.

The BMV also offers an agriculture guarantee for better access to funding for companies in the next growth stage or seeking to make investments in their own agricultural business. This gives SME companies a better chance of implementing their project. The guaranteed loans aim to enhance or safeguard a company's competitive ability. The maximum amount guaranteed is 750,000 Euro per company.

The programme primarily addresses existing small and medium-sized companies in agriculture, fisheries and forestry together with non-commercial horticulture, as well as agri-food companies involved in the food industry, renewable energies and rural development, and also part-time farmers, start-ups and young companies.

Furthermore, the BVM operates in personal union with Mittelständische Beteiligungsgesellschaft



Foto: Ibrahim Rifathy/Unsplash.com

ländliche Entwicklung sowie an Nebenerwerbslandwirte, aber auch an Existenzgründer sowie junge Unternehmen.

Die mit der Bürgschaftsbank in Personalunion arbeitende Mittelständische Beteiligungsgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern mbH unterstützt den regionalen Mittelstand bei der Vorhabenfinanzierung. Mit frischem Kapital schließt sie Finanzierungslücken und stellt zugleich die Eigenkapitalbasis kleiner und mittlerer Unternehmen auf eine breitere Grundlage.

Dienstleister für die Agrar- und Ernährungswirtschaft

Die Sparkasse Mecklenburg-Schwerin steht den Menschen und Unternehmen in der Region seit fast 200 Jahren als Partner in allen Finanzfragen zur Seite. „Unsere gewerblichen Kunden unterstützen wir heute für das Erreichen ihrer wirtschaftlichen Ziele mit etwa 700 Mio. Euro. Knapp zehn Prozent dieses Kreditvolumens haben wir bereits in der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie in angrenzende Branchen investiert“, sagt Björn Mauch. Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind im Geschäftsgebiet der Sparkasse Mecklenburg-Schwerin, unter anderem im Landkreis Ludwigslust-Parchim, von großer Bedeu-

Banken und Sparkassen in der Region fördern durch ihre Programme die Wettbewerbswirtschaft der Branche.

The region's banks offer special programmes to promote the sector's competitive economy.

Mecklenburg-Vorpommern mbH (State SME Investment Company) to support the regional SME sector with project funding. It provides fresh capital to bridge funding gaps, while also putting the equity of SME companies on a broader basis.

Service provider for the agriculture and agri-food sector

The Sparkasse Mecklenburg-Schwerin (Savings Bank) has been the financial partner for all the people and companies in the region for nearly 200 years. “Today we dedicate roughly 700 million Euro to help our business customers to achieve their targets. About ten percent of this credit volume has already been invested in the agriculture and agri-food industry with its related sectors”, says Björn Mauch. Agriculture and food producers play a very significant role in the business territory covered by Sparkasse Mecklenburg-Schwerin, including among others the rural district of



Die verschiedenen Darlehen für die Agrar- und Ernährungsbranche fördern das Wachstum auch junger Start-up-Unternehmen.
Various loans for agriculture and the food industry also promote the growth of young start-ups.

tung. „Wir sind mit unseren Kunden gewachsen und verfügen über Erfahrungen in allen Bereichen – auch der landwirtschaftlichen Spezialfinanzierungen“, so das Vorstandsmitglied. Björn Mauch verweist auf das leistungsstarke Partnernetz in der Sparkassen-Finanzgruppe, mit dem alle Herausforderungen im Interesse der Kunden lösbar sind. Dazu zählt neben Ernte-Zwischenfinanzierungen, Investitionen, Flächenerwerb, Betriebsübergaben und Nachfolgeregelungen auch die Finanzierung von Investitionen in Veredelungstechnologien. Außerdem begleitet das Geldinstitut seine Kunden beim Vermögensaufbau durch Investitionen in Direktvermarktungs- und Energiekonzepte.

Das Landesförderinstitut Mecklenburg-Vorpommern unterstützt die Ernährungswirtschaft etwa bei Kommunikationsmaßnahmen zur Verbesserung des Absatzes. Darüber hinaus wird die Beteiligung kleiner und mittlerer Unternehmen an nationalen und internationalen Messen und Ausstellungen außerhalb des Bundeslandes gefördert. Zudem erhalten kleine Unternehmen, die zum Zeitpunkt des Beginns der Messe oder Ausstellung nicht älter als fünf Jahre sind, eine Pauschale in Höhe von 2000 Euro.

Im Rahmen des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) werden Programme in den Mitgliedstaaten der EU gefördert. Dazu gehört zum Beispiel die Marktstrukturverbesserung, die das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern in einer Richtlinie zusammengefasst hat.

Die Förderung soll die Wettbewerbsfähigkeit von landwirtschaftlichen Unternehmen, Erzeugerzusammenschlüssen sowie von Unternehmen der Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse verbessern. Das betrifft unter anderem Investitionen in den Neu- oder Ausbau von Kapazitäten für die Erfassung, Lagerung, Kühlung, Sortierung, Aufbereitung, Verpackung, Etikettierung, Verarbeitung oder Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse. ■

Ludwigslust-Parchim. “We have grown with our customers and offer a wealth of experience in all areas, including the special funding needed for agriculture”, says the board member. Björn Mauch refers to the efficient partner network of the Sparkassen Group that solves all challenges on behalf of its customers. These include interim harvest loans, investment, land purchase, business handovers and ownership succession plans, as well as funding investment in processing technology. The bank also supports its customers in terms of asset generation with investment in direct marketing and energy concepts.

The Landesförderinstitut Mecklenburg-Vorpommern (State Economic Development Institute) supports the agri-food sector for example when it comes to communication measures to boost sales, as well as helping small and medium-sized companies to take part in national and international trade-fairs and exhibitions taking place outside of the state. Furthermore, a lump sum amounting to 2,000 Euro is available to small companies that are not older than five years at the point in time when the event begins.

The European Agricultural Fund for Rural Development (EAFRD) supports programmes in the EU Member States, including market structure improvements for example, as summarised in a guideline by Mecklenburg-Western Pomerania's Ministry for Agriculture and the Environment.

The financial aid aims to improve the competitive capability of farms, producer cooperatives and companies involved in processing and marketing agricultural products. Among others, it covers investment in new or existing capacities for registering, storing, refrigerating, sorting, processing, treating, packing, labelling, processing or marketing agricultural products. ■



NORD/LB Norddeutsche Landesbank Girozentrale

Die NORD/LB als starker Partner der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern

Die NORD/LB ist seit nahezu 30 Jahren in Mecklenburg-Vorpommern aktiv. Sie unterstützt die Innovationskraft der heimischen Wirtschaft und hilft dabei, Arbeitsplätze neu zu schaffen und zu erhalten. Die Wirtschaft Mecklenburg-Vorpommerns ist vielfältig – deshalb umfasst das Geschäft der NORD/LB eine breite Palette von Branchen. Insbesondere die Landwirtschaft sowie die Agrar- und Ernährungswirtschaft gehören zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen des Landes. Gerade in diesen Branchen ist die NORD/LB mit ihrer großen Branchenexpertise ein langjährig verlässlicher Partner. Unsere Kundenbetreuer beherrschen nicht nur das große Einmaleins der Finanzprodukte, sondern kennen die Strukturen, Wertschöpfungsketten und Produktionsprozesse in der Land-, Agrar- und Ernährungswirtschaft ganz genau. Eine gute Kombination, um Sie bei der Ausrichtung Ihrer unternehmerischen Planungen und Investitionen zukunftsorientiert zu beraten und mit den passenden Finanzprodukten zu unterstützen.

NORD/LB as strong partner for agriculture and the food industry in Mecklenburg-Western Pomerania

NORD/LB has been active in Mecklenburg-Western Pomerania for nearly 30 years. It supports the innovative capabilities of the local economy and helps to create and keep new jobs. Mecklenburg-Western Pomerania has a diverse economy, so that NORD/LB's business covers a wide range of industries. Agriculture and the agri-food sector are among the most important industries in the state. Here in particular, NORD/LB offers a wealth of experience, making it a reliable partner in the long term. The skills of our account managers go beyond the mathematics involved in the financial products and extend to detailed knowledge of the structures, value chains and production process in agriculture and the agri-food sector. All-in-all, this is an ideal combination to give you future-oriented advice for your corporate planning and investments and to support you with the right financial products.

NORD/LB
Die norddeutsche Art.

NORD/LB Norddeutsche Landesbank Girozentrale

Graf-Schack-Allee 10 a | 19053 Schwerin | Fon: +49 (0) 385 543-0
www.nordlb.de | kundenservice@nordlb.de

Neue Produkte und Produktionstechniken

New products and production techniques

Manuela Heberer

Professor Garbe, was sind die Zukunftsthemen, mit denen sich die Ernährungswirtschaft in MV derzeit intensiv auseinandersetzt?

Ein sehr wichtiges Zukunftsthema ist die Erschließung neuer Eiweißquellen für die menschliche Ernährung. Hier geht der Trend eindeutig weg von tierischen Eiweißquellen hin zu pflanzlichen Alternativen. Hier gibt es ja bereits die Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, die auch in Mecklenburg-Vorpommern umgesetzt wird.

Welchen Hintergrund hat diese Strategie?

Zum einen ist die Produktion von tierischen Eiweißen sehr aufwendig und teuer, zum anderen ist auch die internationale Klimaschutzdebatte dabei zu berücksichtigen. Mit Blick auf eine ressourcenschonende Erzeugung ist pflanzliches Eiweiß klar im Vorteil. Zum anderen spielt auch das Thema gesunde Ernährung eine Rolle. Gerade mit Blick auf die Gesundheitsvorsorge ist die Nutzung pflanzlicher Proteine gegenüber tierischem Eiweiß deutlich wertvoller.

Mit welchen neuen Produkten und Produktionstechniken werden wir es zu tun haben?

Ein wichtiger Schwerpunkt liegt natürlich bei den Leguminosen, also Hülsenfrüchten. Im Rahmen des bundesweiten Lupinen-Netzwerks wurden über fünf Jahre lang der Anbau und die Verar-



Foto: Hochschule Neubrandenburg

Professor Dr. Leif-Alexander Garbe:
Prorektor für Forschung, Wissenstransfer und internationale Beziehungen an der Hochschule Neubrandenburg. Gleichzeitig ist er Geschäftsführer des Zentrums für Ernährung und Lebensmitteltechnologie gGmbH (ZELT) in Neubrandenburg.

Prorector for Research, Knowledge Transfer and International Affairs at the University of Applied Sciences in Neubrandenburg. At the same time, he is CEO of ZELT (Centre for Nutrition and Food Technology) in Neubrandenburg.

Professor Garbe, what are the future topics currently at the centre of discussions in the food industry in Mecklenburg-Western Pomerania?

One very important future topic is the development of new protein sources for the human diet. Here the trend is clearly shifting away from animal proteins towards plant-based alternatives. In this context, the German Ministry of Food and Agriculture has already issued its Protein Plant Strategy, which is also being implemented in Mecklenburg-Western Pomerania.



Für die menschliche Ernährung können Insekten als wertvolle Eiweißquelle eine wichtige Alternative für die Zukunft sein.

Insects could play an important role as an alternative source of valuable protein for human consumption in future.

beitung von Lupinen für die Tier- und Humanernährung untersucht. Im Bereich der Tierernährung können Leguminosen eine ressourcenschonendere Alternative zu importiertem Soja sein. Im Humanbereich gibt es auch bereits viele verschiedene Nutzungsmöglichkeiten.

Ein ganz spannender Ansatz ist die Nutzung von Insektenproteinen. So könnten die Larven der sogenannten „Schwarzen Soldatenfliege“ (*Hermetia illucens*) eine alternative hochwertige Eiweißquelle insbesondere für Nutztiere sein. Für die menschliche Ernährung eignen sich andere Insekten wie Grillen und Mehlwürmer. Daran wird bereits intensiv geforscht und erste Unternehmen sind dabei, diesen Ansatz auf wirtschaftliche Beine zu stellen. Außerdem brauchen Insekten, die als Lebensmittel angeboten werden, in der EU noch eine spezielle Zulassung. Daran wird aber gearbeitet.

Hat der Standort MV Vorteile gegenüber anderen Regionen in Deutschland? Wo liegen die besonderen Stärken bzw. Schwerpunkte?

Mecklenburg-Vorpommern ist ein Flächen- und Agrarland. Das sind natürlich gute Voraussetzun-

What is the background to this strategy?

On the one hand, the production of animal protein is very complicated and expensive, and on the other hand we also have to consider the international debate on climate protection. Plant-based protein offers clear advantages in terms of environmentally-friendly production. Furthermore, healthy diets are another important aspect. Particularly in terms of preventive health care, it makes far more sense to use plant-based protein instead of animal protein.

What new products and production techniques will we be seeing here?

There will of course be a particular focus on leguminous species, in other words, pulses. In the framework of the national Lupin Network, work has been in progress over a five year period to look at the cultivation and processing of lupins for animal and human nutrition. Leguminous species could be a more environmentally friendly alternative for animal nutrition than importing soya. There are also many different possibilities for human usage.

gen für einen großflächigen Anbau von Energiepflanzen. Hinzu kommt, dass Leguminosen den Stickstoff aus der Luft im Boden binden und somit die Bodenfruchtbarkeit verbessern. Diese Aufwertung würde auch für den Anbau anderer Pflanzen genutzt werden können. Insofern liegen hier die Chancen in sinnvollen Kreislaufsystemen.

Ein großes Zukunftsthema ist Nachhaltigkeit. Spielt das auch in der Ernährungswirtschaft eine Rolle?

Selbstverständlich. Jedes Unternehmen ist aufgerufen, seine Produkte mit möglichst geringem Energie- und Wasserverbrauch zu erzeugen. Insofern ist die Prozessoptimierung in allen Bereichen ein wichtiges Thema. Dabei gibt es eine enge Verzahnung von landwirtschaftlichen Erzeugern, Lebensmittelherstellern sowie Automatisierungstechnikern und Maschinenbauern. Besonders künstliche Intelligenz rückt dabei immer mehr in den Fokus.

Gibt es konkrete Beispiele in Westmecklenburg, wie Zukunftstechnologien in der Ernährungswirtschaft eingesetzt werden, um Ressourcen zu schonen?

In Mecklenburg-Vorpommern gibt es bereits Unternehmen, die sich der „Schwarzen Soldatenfliege“ angenommen haben, deren Larven proteinreich sind und für die Tierernährung eingesetzt werden sollen. Allerdings treten u. a. noch rechtliche Hürden auf, sodass ein breiter Einsatz dieses Verfahrens noch nicht vollständig umgesetzt ist. Dasselbe gilt auch für Insekten als Lebensmittel für den menschlichen Verzehr.

Wie unterstützen Sie als gemeinnütziges Institut regionale Unternehmen in diesen Prozessen?

Als An-Institut der Lebensmittelwissenschaft der Hochschule Neubrandenburg sehen wir uns als Experten für Lebensmittel von der Herstellung bis zur Verpackung sowie als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Ernährungswirtschaft. Forschung und Lehre müssen breit und zukunftsorientiert aufgestellt sein. Genauso ist die Her-

One particularly exciting approach is to use insect protein. For example, larvae of the black soldier fly (*Hermetia illucens*) could be an alternative top quality protein source particularly for livestock animals. Other insects such as crickets and mealworms are suitable for human nutrition. This is already the subject of intensive research, with the first few companies actually moving to put this approach onto a business footing. Furthermore, in the EU a special licence is needed to offer insects as food products. But work is in progress on this.

Does Mecklenburg-Western Pomerania have particular advantages compared to other parts of Germany? What are the special strengths or focal aspects?

Mecklenburg-Western Pomerania is a territorial and agricultural state, which are both good prerequisites for the wide-spread cultivation of energy crops. Furthermore, leguminous species are good at absorbing nitrogen from the air into the soil, thus making the soil more fertile, which is something that is also beneficial when cultivating other plants. This therefore also offers chances in terms of appropriate circulation systems.

Sustainability is a major future topic. Is it important in the food industry too?

Absolutely. Every company is expected to manufacture its products consuming as little energy and water as possible. Process optimization is therefore a big issue right across all sectors of industry. Agricultural producers and food manufacturers work closely with automation engineers and mechanical engineering companies, and artificial intelligence in particular is playing an ever greater role.

Are there specific examples in West Mecklenburg of how the food industry is using future technologies to protect resources?

Mecklenburg-Western Pomerania already has a number of companies that are looking closely at possibilities for using the black soldier fly with its high-protein larvae in animal nutrition. However, they are currently having to deal with a number of



Foto: Toffee Tec

stellung von marktfähigen neuen Produkten ein wichtiges Zukunftsthema. Wir haben die Trends und aktuellen Themen im Blick und können Erzeuger und Produzenten entsprechend beraten und begleiten. Deren Ziel ist es, gesunde, gut aussehende und schmackhafte Produkte auf den Markt zu bringen, die den Verbraucher überzeugen. Dafür geben wir unseren Input und Erfahrungen weiter.

Was sehen Sie persönlich als größte Herausforderung an die Ernährungswirtschaft der Zukunft?

Einerseits sind die Verbraucherinteressen und -wünsche nicht deckungsgleich mit aktuellen industriellen Verfahren und notwendigen Technologien für hygienisch sichere sowie transport- und lagerfähige Lebensmittel. Andererseits ist die Versorgung einer wachsenden Bevölkerung unter den zu erwartenden klimatischen Bedingungen mit geeigneten Lebensmitteln eine zunehmende Herausforderung. Daraus resultiert: Mehr Technologie ist nicht der Verbraucherwunsch, weniger Technologie führt langfristig zu Versorgungsproblemen – oder erfordert alternativ völlig neue Herangehensweisen. Diese Gedanken einer strategischen Ausrichtung der eigenen Produkte und deren Produktion setzen sich nach und nach durch, bislang aber vornehmlich bei den Konzernen. ■

Moderne Produktion bei Toffee Tec: Von der Zubereitung der Toffee-Masse bis hin zur Verpackung jedes einzelnen Toffees läuft fast jeder Produktionsschritt maschinell ab.

Modern production at Toffee Tec: From preparing the toffee mass through to packing each individual toffee, nearly every step in the production process is fully automatic.

legal obstacles so that this particular procedure cannot be used on a broad scale just yet. The same also applies to insects as food for human consumption.

As a non-profit institute, how do you support regional companies in these processes?

We are an affiliated institute for agriculture and food sciences at the University of Applied Sciences in Neubrandenburg, and see ourselves in the role of food experts from production through to packaging. We also act as a link between science and the food industry. Research and teaching must be broad-based and future-oriented. Similarly, manufacturing new marketable products is another important future topic. We keep our eyes on the trends and current topics and provide producers and manufacturers with corresponding advice and support. Their aim is to produce healthy, tasty products that look good and will convince consumers when brought to market. This is where our input and experience comes in.

What do you personally see as the biggest challenge for the food industry in future?

On the one hand, consumer interests and desires are not necessarily congruent with current industrial methods and the technologies necessary for hygienically safe food products that are suitable for transport and storage. On the other hand, it is increasingly a challenge to keep a growing population supplied with suitable food under the climatic conditions that we can expect for the future. More technology is not necessarily what the consumer wants, but less technology will cause supply problems in the long term, or demand completely different new approaches as an alternative. This concept of implementing a strategic alignment of products and production is gradually asserting itself, although primarily among the big companies up to now. ■

Wettkampf um die besten Köpfe

Competing for the best minds

Barbara Arndt

Recruiting zählt zu den wichtigsten Themen – auch in der Ernährungswirtschaft. Branchenverbände entwickeln eigene Strategien, damit Fachkräfte von morgen in die Unternehmen einmünden. Oliver Schindler, Vorstandsvorsitzender der Food Academy, und Tobias Blömer, Vorsitzender des Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V., legen ihre Gedanken zum Thema Fachkräfte dar.

Haben junge Menschen an der Lebensmittelbranche überhaupt Interesse?

Oliver Schindler: Wir hören oft, dass es viele Bewerber spannend finden, in der Lebensmittelbranche zu arbeiten. Jeder hat einen Bezug zu den Produkten: Es wird gegessen, getrunken und gern auch genascht. Dennoch spüren wir, dass die Branche an sich nicht präsent genug ist.

Tobias Blömer: In der Tat: Andere Branchen wirken attraktiver. Mit Blick auf einfachere Tätigkeiten oder aber fachlich Anspruchsvolles gibt es allerdings Unterschiede in der Wahrnehmung. Das Interesse an unserer Arbeit ist auch regional verschieden. Die mittelständisch geprägte Ernährungswirtschaft kommt nicht ohne Tätig-



Oliver Schindler
Vorstandsvorsitzender
der Food Academy

Chairperson of the
Food Academy

Recruiting is one of the key topics, also in the food industry. Trade associations are developing their own strategies to bring the skilled workers of tomorrow into their companies. Oliver Schindler, chairperson of the Food Academy, and Tobias Blömer, chairperson of Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V., talk about their thoughts regarding skilled workers.

Do young people show any interest at all in the food industry?

Oliver Schindler: We often hear from many applicants that they are looking forward to working in the food industry. Everyone can relate to the products: people have to eat and drink, and also



Foto: goodluz/stock.adobe.com



Foto: Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V.

Tobias Blömer
Vorsitzender des Agrar-
marketing Mecklenburg-
Vorpommern e. V.

Chairperson of Agrarmarketing Mecklenburg-
Vorpommern e. V.

Im Werben um die besten Nachwuchskräfte müssen auch Agrar- und Ernährungswirtschaft neue Wege beschreiten. Agriculture and the food industry will have to find a new approach when it comes to recruiting the best young talents.

enjoy nibbles and snacks. Even so, we sense that the food sector in itself doesn't show enough presence.

Tobias Blömer: Indeed, it is true that other industries seem to be more attractive. But there are certain differences in perception, depending on whether you look at simpler tasks or technically more demanding jobs. Interest in our work also differs from one region to the next. Manufacturing plays a key role in the food industry with its predominantly medium-sized structures. Production is organised in precisely timed cycles, with machines running round the clock. Many (hygiene) regulations have to be heeded. It is easy for differences to emerge between what people think and what it's really like. It is easier to interest people in office jobs than working as butchers in a meat-producing plant.

Oliver Schindler: Furthermore, young people make greater demands in terms of work/life balance. Some of them simply won't consider doing shift work. Our strategic decisions have to be based on these changes. However, it seems to me that the corona crisis has generated a new

keiten in der Herstellung aus. Die Produktion ist getaktet, Maschinen laufen rund um die Uhr. Viele (Hygiene-)Auflagen sind einzuhalten. Da gehen Vorstellung und Realität schon mal auseinander. Es ist einfacher, jemanden für eine Bürotätigkeit zu interessieren als für die Zerlegung im Fleisचे-reibetrieb.

Oliver Schindler: Außerdem sind die Anforderungen der jungen Generation beim Thema Work-Life-Balance gestiegen. Arbeit in Schichten kommt teilweise gar nicht mehr infrage. Aus solchen Veränderungen müssen wir Schlüsse für unsere strategischen Entscheidungen ziehen. Durch die Corona-Krise entstand jedoch – aus

meiner Sicht – eine neue Wertschätzung für unsere Branche. Das kann künftig helfen, Auszubildende und Fachkräfte zu gewinnen.

Wie begeistern Sie den künftigen Berufsnachwuchs?

Oliver Schindler: Wir setzen auf Mitgestaltung und offene Kommunikation. Im regelmäßigen Austausch fragen unsere Ausbilder nach, was junge Talente gerade bewegt. Wir merken, dass Mitgestaltung für die junge Generation sehr wichtig ist. Attraktive Rahmenbedingungen und manches „Bonbon“ sorgen für Motivation. Dazu zählen Events, Zuschüsse, ein gutes Arbeitsklima, firmeneigene Kommunikations-Netzwerke und die Aussicht auf eine spannende Stelle in einem unserer vielen Bereiche ...

Tobias Blömer: Jedes Unternehmen optimiert seine jeweiligen Rahmenbedingungen. Wir müssen aber für unseren Verband insgesamt das Thema Fachkräfte und Nachwuchs noch weiter ausbauen. Eine Kampagne wäre gut. Auch die Bandbreite der Social-Media-Angebote kann noch stärker bespielt werden, um junge Menschen besser zu erreichen.

Stichwort Social Media: Wie sprechen Sie Digital Natives an?

Oliver Schindler: Wir versuchen, verstärkt online Präsenz zu zeigen. Das gelingt mit digitalen Portalen für Ausbildungsstellen und einem Firmenvideo. Bewegte Bilder bieten einen guten Start für ein persönliches Gespräch. Darüber hinaus ist es wichtig, den Digital Natives zu zeigen, welche Rolle moderne Technologien und digitale Lösungen spielen. Das ist für viele eine Grundvoraussetzung, um ein Unternehmen in die engere Wahl zu ziehen.

Sehen Sie eine Notwendigkeit, Fachkräfte aus dem Ausland zu rekrutieren?

Tobias Blömer: Wir kommen ohne sie nicht aus. Das bisherige System wird sich ändern – in der Produktion und im Führungsbereich. Also setzen

sense of appreciation for our industry. That can help to attract trainees and skilled workers in future.

How do you inspire the next generation of workers?

Oliver Schindler: We advocate participation and open communication. In regular sharing sessions, we ask our instructors what the young talents are talking about just now. We notice that the young generation sets great store by involvement and participation. Attractive general conditions and certain “treats” help to motivate them. This includes events, subsidies, a good working climate, in-house communication networks and the prospects of an exciting job in one of our many fields ...

Tobias Blömer: Every company optimises its own general conditions. But we must continue to work on the issue of skilled workers and the next generation for our association. A campaign along these lines would be good. And we could make better use of the possibilities offered by social media to reach out to young people.

A propos social media: how do you address digital natives?

Oliver Schindler: We’re trying to show increased online presence, on digital portals for apprenticeships and training schemes, as well as a company video. Moving pictures is a good start for a personal interview. It’s also important for the digital natives to see how we use modern technology and digital solutions. Many won’t consider taking a closer look at a company otherwise.

Do you have to recruit skilled workers from abroad?

Tobias Blömer: We can’t manage without them. The system as it was up to now is changing, in both production and management. So our aim is to find trainees and staff that we can train up with specific programmes to get them fit for certain tasks. It doesn’t matter where they come from.

wir darauf, Azubis und Mitarbeiter zu finden, die wir mit gezielten Maßnahmen fortbilden und für bestimmte Aufgaben fit machen. Die Herkunft spielt dabei keine Rolle. Es geht vielmehr um ein Mindestmaß an Bildung und soziale Kompetenzen. Die fachliche Komponente stärken wir dann in den Unternehmen.

Oliver Schindler: Aktuell haben wir einen Auszubildenden mit Fluchterfahrung im Bereich Technik, welcher sich sehr gut bei uns eingelebt hat. Wir sind froh und stolz, dass wir die Ausbildung so gestalten können, dass sie für alle Seiten erfolgversprechend ist. Das gelingt mit assistierter Ausbildung, um die sprachlichen Hürden durch eine intensivere Betreuung auszugleichen. Darüber hinaus haben wir im Betrieb einen Deutschkurs angeboten.

Welche Herausforderungen sind mit Blick in die Zukunft zu bewältigen?

Tobias Blömer: Ich plädiere für eine Vereinfachung der Ausbildung. Wir müssen auch junge Menschen mitnehmen, die in der Schule nicht gegläntzt haben. Die IHK ist hinsichtlich der bestehenden Berufsbilder recht gut aufgestellt. Allerdings stehen für uns die betriebspezifische Vermittlung von Know-how und gegebenenfalls interner Zusatzunterricht im Vordergrund.

Oliver Schindler: In nahezu allen Ausbildungsberufen spielt die digitale Kompetenz eine immer größere Rolle. Das setzt eine hohe Lernbereitschaft voraus, auch über die Dauer der Ausbildung hinaus. So werden höherwertige Ausbildungen wie duale Studiengänge interessanter. Durch die sich verändernden Berufsbilder gewinnt die Zusammenarbeit von Schulen und Unternehmen an Bedeutung. Die neuen Bedarfe der Wirtschaft müssen sich in den Lehrplänen zukünftig widerspiegeln. ■

What counts is that they have a minimum level of education and social skills. The companies then take care of the technical skills.

Oliver Schindler: At the moment, one of our technical apprentices came to us as a refugee and he has settled down really well. We are pleased and proud that we can organise the training scheme to make it work well for all sides. The concept includes assisted training with more intensive support to smooth over the language difficulties. We also offer German language courses in the company.

What future challenges will have to be mastered?

Tobias Blömer: My plea is to simplify the training schemes. We must also cater to young people who didn't do so well at school. The CCI is well set in terms of existing vocations. But our focus is on imparting the specific know-how needed in the individual companies, with additional internal theory courses offered when the need arises.

Oliver Schindler: Digital skills are playing an increasingly important role in nearly all forms of occupational training. This means the youngsters have to be really willing to learn, and the training schemes are going to take longer as well. In this context, greater interest is also being shown in higher level training schemes such as dual degree programmes. Changes in job profiles are putting greater emphasis on cooperation between schools and companies, with the need for school curricula to reflect the new demands emerging in industry. ■

Unternehmensverzeichnis

List of companies

abacus edv-lösungen GmbH & Co. KG

Südring 16
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 601-0
www.abacus-edv.de
info@abacus-edv.de

*Unternehmensporträt Seite 78, 79
Company portrait page 78, 79*

ABV Gosling

An der Chaussee 4 c
23972 Groß Stieten
Fon: +49 (0) 3841 796574

Agp Lübesse Agrarprodukt- gesellschaft mbH Mecklenburg-Vorpommern

Schweriner Straße 1
19077 Lübesse
Fon: +49 (0) 3868 227
www.agp-luebesse.de

Agrar GmbH Diestelow

Straße der Genossenschaft 36
19399 Goldberg
Fon: +49 (0) 38736 42439

Agrar GmbH Roggendorf

Gadebuscher Straße 20
19205 Roggendorf
Fon: +49 (0) 38876 20226

Agrar GmbH Stolpe

Schulstraße 2
19372 Stolpe
Fon: +49 (0) 38725 20212

Agrargemeinschaft Holthusen eG

Am Dorfteich 6
19075 Holthusen
Fon: +49 (0) 3865 3351
www.bauernhofeis-
holthusen.de

Agrargenossenschaft Brunow eG

Platschower Straße 2
19372 Brunow
Fon: +49 (0) 38721 20212
www.meine-landfleischerei.de

Agrargenossenschaft eG Köchelstorf

Dorfstraße 1
19217 Köchelsdorf
Fon: +49 (0) 38872 53221

Agrargenossenschaft eG Stove

Schulstraße 16
23974 Blowatz
Fon: +49 (0) 38427 300

Agrargesellschaft Melkhof mbH

Am Milchviehhof 1
19260 Melkof
Fon: +49 (0) 38848 20309

Agrarhof Brüel eG

Golchener Weg 4
19412 Brüel
Fon: +49 (0) 38483 22263

Agrarhof Veelböken eG

Botelsdorfer Damm 1
19205 Veelböken
Fon: +49 (0) 3886 2881

Agrarproduktion Zölkow e. G.

Am Stützpunkt 7
19374 Zölkow
Fon: +49 (0) 38723 80526

Agrarvereinigung „MiFeMa“ e. G. Plauerhagen

Quetziner Straße 29 a
19395 Barkhagen
Fon: +49 (0) 38735 481-0

Alpha Trade GmbH

Ausbau 3
19300 Wanzlitz
Fon: +49 (0) 38756 288701

ANKER GmbH Fisch- und Feinkostfabrik

Gewerbestraße 6
23942 Dassow
Fon: +49 (0) 38826 8210
www.anker-fisch.de

ARH Techentin GmbH

Eisenbahnerstraße 24
19230 Hagenow
Fon: +49 (0) 3883 724085
www.arh-gmbh.de

Arla Foods Deutschland GmbH

Niederlassung Upahl
Meiereiweg 1
23936 Upahl
Fon: +49 (0) 38822 50-0
www.arla.com

B+S Landtechnik GmbH

Lassahner Straße 21
19300 Grabow
Fon: +49 (0) 38756 33-0
www.bs-landtechnik.de

Bauernverband Mecklenburg- Vorpommern e. V.

Trockener Weg 1 b
17034 Neubrandenburg
Fon: +49 (0) 395 43092-0
www.bauernverband-mv.de

BAUWESTA und Landmaschinen GmbH

Am Heidenbaumberg 6
19073 Stralendorf
Fon: +49 (0) 3869 7602-0
www.bauwesta-
landmaschinen.de

Bäckerei Armin Schulz e.K.

Nikolaus-Otto-Straße 3
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 660025
www.baecker-schulz.de

Berrigarden GmbH

Hauptstraße 15 c
19386 Lübz/Lutheran
Fon: +49 (0) 38731 471708
www.berrigarden.com

Berschneider GmbH

Am Heisterbusch 12
19246 Valluhn
Fon: +49 (0) 38851 301-0
www.berschneider.de

BIGFOOD Produktions GmbH

Schäferkamp 3
19246 Zarrentin
Fon: +49 (0) 38851 32780
www.bigfood-group.com

BiMES – Binnenfischerei GmbH

Görslower Straße 6
19067 Leezen
Fon: +49 (0) 38723 889790
www.bimes.de

Biopark e. V.

Rövertannen 13
18273 Güstrow
Fon: +49 (0) 3843 245030
www.biopark.de
info@biopark.de
Unternehmensporträt Seite 37
Company portrait page 37

Block Menü GmbH

Ernst-Litfaß-Straße 1
19246 Zarrentin
Fon: +49 (0) 38851 92-0
www.block-menu.de
info@block-menu.de
Unternehmensporträt Seite 67
Company portrait page 67

Bockholdt GmbH & Co. KG

Gutenbergstraße 10
23566 Lübeck
Fon: +49 (0) 451 6000-629
www.bockholdt.de
anfrage@bockholdt.de
Unternehmensporträt Seite 76, 77
Company portrait page 76, 77

Braumanufaktur Ludwigslust GmbH & Co. KG

Friedrich-Naumann-Allee 26
19288 Ludwigslust
Fon: +49 (0) 174 2110028
www.lusthopfen.de

Bundesverband Deutscher Milchviehalter e. V.

Steintor 2 a
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 90630
www.bdm-verband.de

Bürgschaftsbank Mecklenburg-Vorpommern

Graf-Schack-Allee 12
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 39555-0
www.bbm-v.de
info@bbm-v.de
Unternehmensporträt U2
Company portrait C2

Byoma Naturkost GmbH Hof Silberkuhle

Grevesmühlener Straße 4
23936 Upahl
Fon: +49 (0) 38822 827482
www.tessenower.de

Carl Kühne KG (GmbH & Co.)

Niederlassung Hagenow
Sudenhofer Straße 5
19230 Hagenow
Fon: +49 (0) 3883 6380
www.kuehne.de

Cerascreen GmbH

Güterbahnhofstraße 16
19059 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 48592233
www.cerascreen.de

Danish Crown GmbH

Gülzer Straße 8
19258 Boizenburg
Fon: +49 (0) 38847 29810
www.danishcrown.com

DeLaval GmbH

Wilhelm-Bergner-Straße 5
21509 Glinde
Fon: +49 (0) 40 303344-100
www.delaval.de

Delikon Lewitz GmbH

Büttner Weg 2
19372 Spornitz
Fon: +49 (0) 38726 22300

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 5213455
www.dge-mv.de

Die Wildmanufaktur GmbH & Co. KG

Schulstraße 1 a
19399 Klosterdorf Dobbertin
Fon: +49 (0) 38736 81404
www.diewildmanufaktur.com

DKB Deutsche Kreditbank AG Landwirtschaft und Ernährung

Niederlassung Schwerin
Wismarsche Straße 154
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 59690
www.dkb.de

Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg KG

Südring 1
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 611-0
www.oetker.de
Unternehmensporträt Seite 69
Company portrait page 69

Easy Health

Lebensmitteltechnologie AG
Am Redder 2
22941 Hammoor
Fon: +49 (0) 4532 2679079
www.easyhealth.de

EDEKA Handelsgesellschaft Nord mbH

Gadelander Straße 120
24539 Neumünster
Fon: +49 (0) 4321 985-0
www.edeka.de

eggbox GmbH

Am Mühlenberg 1
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 9060-0
www.eggbox.de
mail@eggbox.de

*Unternehmensporträt Seite 31
Company portrait page 31*

Ellerhold Wismar GmbH

Akazienstraße 5-7
23972 Dorf Mecklenburg
Fon: +49 (0) 3841 7961-0
www.ellerhold.de

EO Mecklenburger Ernte GmbH

Wölzower Weg 7
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 680-0
www.eo-gmbh.de
info@eo-gmbh.de

*Unternehmensporträt Seite 39
Company portrait page 39*

FEMEG Produktions- und Vertriebs GmbH

Gletzower Landstraße 6
19217 Rehna
Fon: +49 (0) 38872 521-0
www.femeg.de

Fenske Transport GmbH & Co. KG

An der Bahn 1
19306 Neustadt-Glewe
Fon: +49 (0) 38757 5519-20
www.fenske-transporte.de

Fine Food Feinkost Mühlenberg GmbH & Co. KG

Südring 13
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 4421-0
www.sprehe.de

Fischräucherei „Seeperle“ OHG Wismar

Schiffbauerdamm 3
23966 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 3266810
www.seeperle-wismar.de

Fleischerei Heinrich Rump

Große Seestraße 24
23936 Grevesmühlen
Fon: +49 (0) 3881 712955
www.fleischerei-rump.de

Fleischerei Rupnow GmbH

Eugen-Langen-Straße 10
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 613515
www.fleischermeister-rupnow.de

Fleischwerk EDEKA Nord GmbH

Am Heisterbusch 24
19246 Lüttow-Valluhn
Fon: +49 (0) 38851 558-0
www.edeka-gutfleisch.de

Folienprint RAKO GmbH

Neu-Galliner Ring 26
19258 Gallin
Fon: +49 (0) 38851 330-0
www.folienprint.de

FVH Folienveredelung Hamburg GmbH & Co. KG

Ludwig-Bölkow-Straße 8
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 489303-0
www.next-polymers.de

Gasthaus Brauerei Wismar GmbH

Kleine Hohe Straße 15
23966 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 250238
www.brauhaus-wismar.de

GHS-Landtechnik GmbH

Klützer Straße 2
23968 Gägelow
Fon: +49 (0) 3841 6270-0
www.ghs-landtechnik.de
ghs@ghs-landtechnik.de
*Unternehmensporträt Seite 11
Company portrait page 11*

Gläserne Molkerei GmbH

Meiereiweg 1
19217 Dechow
Fon: +49 (0) 33760 2077-0
www.glaeserne-molkerei.de

Goldschmidt Frischkäse GmbH

Karl-Marx-Straße 4
19288 Kummer
Fon: +49 (0) 38751 20313
www.frischkaeese.de

Grebser Landerzeuger GmbH

Niendorfer Straße 9
19294 Grebs
Fon: +49 (0) 38750 20308

Gut Rubow

Kastanienallee 10 A
19067 Dobin am See
Fon: +49 (0) 3866 81334
www.gut-rubow.de

Gut Wamckow GmbH & Co. KG

Kastanienallee 14
19406 Kobrow
Fon: +49 (0) 38488 30311

Gutshof-Ei GmbH

Hamburger Frachtweg 8
19079 Banzkow
Fon: +49 (0) 3861 5510-0
www.gutshof-ei.de

Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten GmbH

Industriestraße 2
19205 Gadebusch
Fon: +49 (0) 3886 2115-0
www.puttkammer-wurst.de

Hanse Sektkellerei Wismar GmbH

Turnerweg 4
23966 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 4848-0
www.hanse-sektkellerei.de

Hanse Tee Contor Wismar GmbH

Dorfstraße 1a
23992 Bâbelin
Fon: +49 (0) 38429 44874
www.hanseteecontor.de

**Hochschule Neubrandenburg
Fachbereich Agrarwirtschaft
und Lebensmittelwissen-
schaften**

Brodaer Straße 2
17033 Neubrandenburg
Fon: +49 (0) 395 5693-0
www.hs-nb.de

**Hof Denissen
GmbH & Co. KG**

Ludwigsluster Straße 21
19288 Wöbbelin
Fon: +49 (0) 38753 80472
www.hof-denissen.de

Hof Karp

Eichenweg 1
19077 Kraak
Fon: +49 (0) 3868 4009812
www.hofkarp.de

Hofkiste

Obotritenring 19
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 3431880
www.hofkiste.de

**Institut für Hygiene und
Lebensmittelsicherheit**

Am Gross Bütt 37
23972 Metelsdorf
Fon: +49 (0) 3841 7964232
www.hygieneberatung-
paulowitz.de

**Invest in Mecklenburg-
Vorpommern GmbH**

Schlossgartenallee 15
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 59225-0
www.invest-in-mv.de

**K+L Krüger und Lucht
Heisterbusch GmbH & Co. KG**

Am Heisterbusch 10
19246 Lüttow-Valluhn
Fon: +49 (0) 38851 550

**Kaffee & Konditorei
Kopf GmbH**

Hermannstraße 17
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 562239

Konditorei Junge GmbH

Zentrale/Verwaltung Lübeck
Hafenstraße 25
23568 Lübeck
Fon: +49 (0) 451 38875-0
www.jb.de

Koopman GmbH

Am Park 5
23942 Kalkhorst
Fon: +49 (0) 38827 50767

KTH-Schwerin GmbH

Grüner Weg 2
19069 Klein Trebbow
Fon: +49 (0) 385 2007343

Küchenstudio Steinfatt GmbH

Ludwigsluster Straße 25
19294 Malliß
Fon: +49 (0) 38750 20203
www.steinfatt-kuechen.de

**Landeshauptstadt Schwerin
Fachgruppe Wirtschaft und
Tourismus**

Am Packhof 2–6
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 545 1652
www.schwerin.de

**Landesverband der Imker
Mecklenburg-Vorpommern
e. V.**

Wittenburger Straße 3 a
19246 Bantín
Fon: +49 (0) 38851 25281
www.honig-mv.de

Landhof Bobitz e.G.

Dambecker Straße 15
23996 Bobitz
Fon: +49 (0) 38424 20253

**Landwirtschaftliche
Erzeugergenossenschaft
Rastow e.G.**

Am Dreieck 62
19077 Rastow
Fon: +49 (0) 3868 300100

**Landwirtschaftliche
Produktivgenossenschaft
Mestlin e.G.**

MTS-Straße 7
19374 Mestlin
Fon: +49 (0) 38727 81214

**Landwirtschaftsbetrieb
Grevesmühlen eG**

Klützer Straße 56
23936 Grevesmühlen
Fon: +49 (0) 3881 4941

**Landwirtschaftsbetrieb
„Klützer Winkel“ eG**

Lübecker Straße 21
23948 Klütz
Fon: +49 (0) 38825 22544

LEAB Roggenstorf GmbH

Fritz-Reuter-Straße 2
23936 Roggenstorf
Fon: +49 (0) 38824 725

**LFW Ludwigsluster Fleisch-
und Wurstspezialitäten
GmbH & Co. KG**

Bauernallee 9
19288 Ludwigslust
Fon: +49 (0) 3874 4220-0
www.lfw-ludwigslust.de

Liebke Transporte GmbH

Werkstraße 19
23942 Dassow
Fon: +49 (0) 38826 88480

**Lieken Brot- und
Backwaren GmbH**

Golden-Toast-Straße 1
23923 Lüdersdorf
Fon: +49 (0) 38821 6860
www.lieken.de

**Lila Bäcker –
Unser Heimatbäcker GmbH**

Gewerbestraße 1–5
17309 Pasewalk
Fon: +49 (0) 3973 20001140
www.lilabaecker.de

LMS Agrarberatung GmbH

Graf-Lippe-Straße 1
18059 Rostock
Fon: +49 (0) 381 877133-0
www.lms-beratung.de

LSK Lobenstein & Stenzel Kraftverkehr GmbH

Mittelweg 12
19075 Holthusen
Fon: +49 (0) 3865 2470-100
www.lsk-schwerin.de

Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungs-wirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e. V. (AMV)

Feldstraße 2
18182 Bentwisch-Rostock
Fon: +49 (0) 381 2523871
www.mv-ernaehrung.de
info@mv-ernaehrung.de
*Unternehmensporträt Seite 13
Company portrait page 13*

Mecklenburger Fisch-Feinkost GmbH

Wölzower Weg 25
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 90430
www.mff-feinkost.de

Mecklenburger Fleischwaren GmbH

Lukaswiese 6
23970 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 40850
www.mecklenburger-fleischwaren.de

Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH

Dr.-Raber-Straße 3
19230 Hagenow
Fon: +49 (0) 3883 7350
www.diemecklenburger.de

Mecklenburger Landpute GmbH

Kastanienallee 3
19374 Domsühl (OT Severin)
Fon: +49 (0) 38728 306-0
www.landpute.de
info@landpute.de
*Unternehmensporträt Seite 30
Company portrait page 30*

Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH

Eisenbeissstraße 1
19386 Lübz
Fon: +49 (0) 38731 360
www.luebzer.de

Menü-Service Neuburg GmbH

Hauptstraße 43 c
23974 Neuburg
Fon: +49 (0) 38426 20216
www.menue-service-neuburg.de

Milchhof Kalsow eG

Dorfstraße
23970 Kalsow
Fon: +49 (0) 38426 20273

Milchproduktion Groß Molzahn GmbH

Thurower Straße 1 a
19217 Groß Molzahn
Fon: +49 (0) 38875 20224
www.milchproduktion-gm.de

Mittelständische Beteiligungsgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern

Graf-Schack-Allee 12
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 39555-0
www.mbm-v.de
info@mbm-v.de
*Unternehmensporträt U2
Company portrait C2*

Mona Sojaland GmbH

Otto-Hahn-Straße 10
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 676760
www.joya.info

Mühlenbäckerei GmbH

Hauptstraße 16
19055 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 5727380
www.muehlenbaeckerei.com

Nagel-Group Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG

Gewerbestraße 23
18299 Laage
Fon: +49 (0) 38454 59-0
www.nagel-group.com
guestrow@nagel-group.com
*Unternehmensporträt Seite 75
Company portrait page 75*

Nagel LK Logistik GmbH

Sabower Höhe 14
23923 Schönberg
Fon: +49 (0) 38828 23820
www.nagel-group.com

Natural Basic UG

Am Hang 32
19063 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 2012345
www.diabetes-trainingszentrum.de

Nestlé Deutschland AG

Werk Schwerin
Fährweg 5
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 75825-0
www.nestle.de

Nestlé WCO GmbH

Am Kalischacht 3
19294 Malliß
Fon: +49 (0) 38750 3010
www.nestle.de

NORD/LB Norddeutsche Landesbank Girozentrale

Graf-Schack-Allee 10 a
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 543-0
www.nordlb.de
kundenservice@nordlb.de
*Unternehmensporträt Seite 85
Company portrait page 85*

**Norddeutsche
Kaffeewerke GmbH**
Am Twäschenberg 1
23936 Upahl
Fon: +49 (0) 38822 82420
www.ndkw.de

**NORDGUT
Käsewerk Hoffmann
GmbH & Co. KG**
Neustädter Straße 2
19306 Blievenstorf
Fon: +49 (0) 38757 22341
www.kaese-nordgut.de

NORFISK Wismar GmbH
Am Seeufer 5
23970 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 3344100
www.norfisk.de

**Obstgut Coorßen
GmbH & Co. KG**
Perliner Straße 10
19243 Boddin
Fon: +49 (0) 38853 21216
www.obstgut-coorssen.de

**Ostsee-Molkerei
Wismar GmbH**
Molkereistraße 1
23970 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 2641-0
www.molkerei-ruecker.de

PCO Group GmbH
Holmer Berg 15-17
23942 Dassow
Fon: +49 (0) 38826 8290
www.pco-group.com

Plukon Brenz GmbH
Am Brenzer Kanal 2
19306 Brenz
Fon: +49 (0) 38757 515-0
www.plukon.de

RapSol GmbH
Gewerbering 3
19386 Lübz
Fon: +49 (0) 38731 56992
www.rapsol-luebz.com

**ReformKontor
GmbH & Co. KG**
Ernst-Litfaß-Straße 16
19246 Zarrentin
Fon: +49 (0) 38851 51-0
www.reformkontor.de

**riha WeserGold Getränke
GmbH & Co. KG**
Behrenstraße 44-64
31737 Rinteln
Fon: +49 (0) 5751 404-0
www.riha-wesergold.de
info@riha-wesergold.de
*Unternehmensporträt Seite 49
Company portrait page 49*

RONO Maschinenbau GmbH
Ringstraße 6
23923 Selmsdorf
Fon: +49 (0) 38823 5448-0
www.ro-no.com

**Sanddorn
„Storchennest“ GmbH**
Friedrich-Naumann-Allee 26
19288 Ludwigslust
Fon: +49 (0) 38742 1973
www.sanddorn-storchennest.de

**Schlachtbetrieb Möllin
Inh. Frank Speck**
Möllin 19
19205 Gadebusch
Fon: +49 (0) 3886 7021-0
www.partyspeck.de
www.schlachtbetrieb.de
info@schlachtbetrieb.de
*Unternehmensporträt Seite 19
Company portrait page 19*

**Schmitz Cargobull
Mecklenburg GmbH & Co. KG**
Dorfstraße 77
19230 Toddin
Fon: +49 (0) 3883 61440
www.cargobull.com

**Schur Pack
Germany GmbH**
Neu-Galliner Ring 9-11
19258 Gallin
Fon: +49 (0) 38851 359-0
www.schur.com

**Schweriner
Fleischwaren GmbH**
Nikolaus-Otto-Straße 7
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 644650
www.schweriner-
fleischwaren.de

Spraycom GmbH
Südring 15
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 23500
www.willy-benecke.com

Stadtfleischerei Lange OHG
Wittenburger Straße 53
19053 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 719780
www.stadtfleischerei-lange.de

Steesower Agrarland GmbH
Gartenstraße 6
19300 Steesow
Fon: +49 (0) 38781 40222

**Stenzel's Landfleischerei
Ruest GmbH**
Ruest-Krug 4
19374 Ruest
Fon: +49 (0) 38727 80808
www.stenzels-landfleischerei.de

SternMaid GmbH & Co. KG
Am Mühlenberg 4
19243 Wittenburg
Fon: +49 (0) 38852 666-60
www.sternmaid.de

**Sude-Hof
Radelübbe GmbH**
Sandkrug 3 a
19230 Radelübbe
Fon: +49 (0) 38859 66790

**Sukower Bioenergie
und Welsfarm GmbH**
Zum Bültmoor 4
19079 Sukow
Fon: +49 (0) 3861 3024900
www.sukower.de

Sweet Tec GmbH

Lindhorst 4
19258 Boizenburg
Fon: +49 (0) 38847 6243-100
www.sweet-tec.de
info@sweet-tec.de

*Unternehmensporträt Seite 55
Company portrait page 55*

Tchibo GmbH

Am Heisterbusch 11
19258 Gallin
Fon: +49 (0) 38851 918185
www.tchibo.de

**Textil-Service
Mecklenburg GmbH**

Am Spargelacker 9–10
19370 Parchim
Fon: +49 (0) 3871 6216-0
www.dbl-tsm.de

**Tierzucht Gut Losten
Beteiligungsgesellschaft mbH**

Häuslerreihe 28
23996 Losten
Fon: +49 (0) 38423 5600

Tischlein deck dich GmbH

Dorfanger 7
23966 Groß Krankow
Fon: +49 (0) 38424 2232-0
www.mein-tdd.com

**Transporte & Logistik
Theurer GmbH**

Gewerbering 24
19077 Lübesse
Fon: +49 (0) 3868 4007-0
www.transporte-theurer.de

Trockenwerk Eldena GmbH

Kirchweg 1
19294 Bresegard
Fon: +49 (0) 38755 20218
www.trockenwerk-eldena.de

Trolli GmbH

Steegener Chaussee 13
19230 Hagenow
Fon: +49 (0) 3883 61090
www.trolli.de

**TSclean Tank- und
Siloreinigung Neumann**

Ahornstraße 9
19077 Rastow
Fon: +49 (0) 38753 88388
www.tsclean.de

**Unternehmensgruppe
Landboden Glasin**

Warnkenhagener Straße 58
23992 Glasin
Fon: +49 (0) 38429-232
www.landboden-glasin.de
info@landboden-glasin.de
*Unternehmensporträt Seite 12
Company portrait page 12*

**uwm Kulinaria
GmbH & Co. KG**

Ziolkowskiring 36
19089 Demen
Fon: +49 (0) 38488 3010
www.uwm-kg.info

**VARIOVAC
PS SystemPack GmbH**

Ernst-Litfaß-Straße 3 und 5
19246 Zarrentin
Fon: +49 (0) 38851 8230
www.variovac.eu

**Vielanker Brauhaus
GmbH & Co. KG**

Lindenplatz 1
19303 Vielank
Fon: +49 (0) 38759 339180
www.vielanker.de

**Volker Rumstich
Transport GmbH**

Ziegenderfer Chaussee 84
19370 Parchim
Fon: +49 3871 62398-0
www.rumstich-transporte.de

VR-Bank Mecklenburg eG

Robert-Koch-Straße 42
19055 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 5490-0
www.vrbankmecklenburg.de

W.N. PON – Kuhpon

An der Waldkoppel 1
19412 Weitendorf
Fon: +49 (0) 38483 279190

**Werner Lauenroth
Fischfeinkost GmbH**

Werner-Lauenroth-Straße 1–3
23923 Lüdersdorf
Fon: +49 (0) 40 386062-0
www.werner-lauenroth.de

Wernicke Spedition GmbH

Heinrich-Herz-Ring 1
19061 Schwerin
Fon: +49 (0) 385 617070
www.wernicke-spedition.de

**Wirtschaftsförderungs-
gesellschaft Nordwest-
mecklenburg mbH**

Börzower Weg 3
23936 Grevesmühlen
Fon: +49 (0) 3040 984-0
www.wfg-nwm.de

**Wirtschaftsförderungs-
gesellschaft Südwest-
mecklenburg mbH**

Lindenstraße 30
19288 Ludwigslust
Fon: +49 (0) 3871 7225601
www.invest-swm.de

**WISMAR
Fisch-Feinkost GmbH**

Alter Holzhafen 33
23966 Wismar
Fon: +49 (0) 3841 282564
www.wismarfisch.de

**Zentrum für Ernährung und
Lebensmitteltechnologie
gGmbH (ZELT)**

Seestraße 7 a
17033 Neubrandenburg
Fon: +49 (0) 395 5694100
www.zelt-nb.de

Bildnachweis

Picture register

abacus edv-lösungen GmbH, Wittenburg 78, 79 linke Seite links: dusanpetkovic/stockAdobe.com Rest: Archiv	Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e. V. (AMV), Bentwisch-Rostock 13 oben und unten rechts: Kristin Falkenberg unten links: Frank Jasper unten Mitte: Danny Gohlke
Biopark e. V., Güstrow 37 Archiv	Mecklenburger Landpute GmbH, Domsühl (OT Severin) 30 Archiv
Block Menü GmbH, Zarrentin 67 oben: Fotostudio DIN21, Jan Majchrzak, Hude; unten: Anja Mußmann, Hamburg	Mittelständische Beteiligungsgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern, Schwerin U2 Anzeige
Bockholdt GmbH & Co. KG, Lübeck 76, 77 Archiv	Nagel-Group Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG, Laage 75 Archiv
Bürgschaftsbank Mecklenburg- Vorpommern GmbH, Schwerin U2 Anzeige	NORD/LB Norddeutsche Landesbank Girozentrale, Schwerin 85 Archiv
Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg KG, Wittenburg 69 Archiv Dr. August Oetker KG	riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG, Rinteln 49 AHA Gestaltung & Werbung, Ruth Hasemann, Boizenburg (Elbe)
eggbox GmbH, Wittenburg 31 Manuela Heberer, Schwerin	Schlachtbetrieb Möllin, Inh. Frank Speck, Gadebusch 19 Matthes Baack, Roggendorf
EO Erzeugerorganisation Mecklenburger Ernte GmbH, Wittenburg 39 Archiv	Sweet Tec GmbH, Boizenburg 55 Archiv
GHS-Landtechnik GmbH, Gägelow 11 Countrypixel/stockAdobe.com	Unternehmensgruppe Landboden Glasin 12 Archiv
Industrie- und Handelskammer zu Schwerin U3 Anzeige	









www.ihkzuschwerin.de