



## Internationale Grüne Woche in Berlin AMV-Mitglieder stark vertreten: Debütanten und „alte Hasen“

Vom 17. bis 26. Januar versammeln sich insgesamt 63 Aussteller in der Länderhalle Mecklenburg-Vorpommerns. Von den 41 ausstellenden Nahrungsmittelproduzenten sind 20 in der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) organisiert. Ganz neu im AMV und erstmals auf der Grünen Woche ist die Käsemanufaktur Müritz. Aber auch das „Gründungsmitglied“ der Länderhalle, die Mecklenburger Kartoffelveredlung aus Hagenow, die Lübzer Brauerei und die Störtebeker Braumanufaktur sind präsent wie eh und je.

**Bentwisch, 9. Januar 2020** – In den Kalendern zahlreicher AMV-Mitglieder ist die Internationale Grüne Woche in Berlin ein gesetzter Termin – und es werden stetig mehr. „Wir sind sehr stolz darauf, dass die Hälfte der Nahrungsmittelproduzenten auf der Grünen Woche erkannt hat, dass die Vernetzung im AMV ihnen einen entscheidenden Mehrwert bietet, und wir freuen uns über jeden Betrieb, der die Zugehörigkeit zu unserem Netzwerk als den richtigen Weg für den Branchenzusammenhalt erkennt“, sagt AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen. Die Hauptaufgabe des AMV auf der Grünen Woche bestehe im schrittweisen Aufbau und der Pflege nachhaltiger Geschäftsbeziehungen. Der Verein hat in den vergangenen Jahren eine Marketingkampagne auf den Weg gebracht, um auch den Messeauftritten unter „Schmeck die Natur – Mecklenburg-Vorpommern“ eine positive und einheitliche Ausstrahlung zu verleihen. „Wir würden uns für künftige Auftritte MVs auf der Grünen Woche wünschen, dass dieses Messekonzept in der Länderhalle umgesetzt wird. Auf der MeLa, der Anuga in Köln und der BIOFACH in Nürnberg sind wir damit seit zwei Jahren sehr erfolgreich und planen in diesem Jahr weitere „Schmeck-die Natur“-Gemeinschaftsstände auf der OstseeMesse in Rostock und der Land&Genuss in Hamburg“, betont der AMV-Vorsitzende Tobias Blömer.

Während „Stammgäste“ wie die Mecklenburger Kartoffelveredlung aus Hagenow von Beginn an in der Länderhalle dabei waren, sind u.a. die Käsemanufaktur Müritz und die Goldschmidt Frischkäse GmbH aus Kummer zum ersten Mal auf der Grünen Woche. „Insbesondere für die kleineren Unternehmen ist die tatkräftige und finanzielle Unterstützung der Landkreise unerlässlich, sonst wären viele der kleineren Betriebe nicht hier“, betont Jarste Weuffen. So haben alle Landkreise ausgewählten AMV-Mitgliedern die Teilnahme an der Grünen Woche ermöglicht, darunter auch zwei Preisträgern des Wettbewerbs „von hier“, die eine Jury im Dezember ausgewählt hat: die Eishersteller Jackle & Heidi und die Goldschmidt Frischkäse GmbH, beide werden ihre Gewinnerprojekte auch auf der Grünen Woche promoten.

Im Folgenden finden Sie nach Landkreisen sortiert weitere Informationen zu ausgewählten Mitgliedsunternehmen des AMV, die sich auf der Grünen Woche präsentieren.

---

Rückfragen an:

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

**Jarste Weuffen**

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) · E-Mail: [info@mv-ernaehrung.de](mailto:info@mv-ernaehrung.de)

# PRESSEINFORMATION



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

## Vorpommern-Rügen

Der Landkreis Vorpommern-Rügen wird von dem Rügen Produkte Verein, der Molkerei Naturprodukt, Schillings Fischhaus und den Verkaufstalenten des Familienbetriebes Wildbret MV, wirkungsvoll vertreten. Wer das Dreigestirn aus Vater Hartmut Klar und seinen Söhnen Torsten und Heiko noch nicht live in Aktion erlebt hat, sollte dem Stand 217 auf jeden Fall einen Besuch abstatten: hier gibt es nicht nur hochwertige und handgemachte Produkte, sondern Entertainment pur. Im Fokus des Messeauftritts steht Salami vom Wildschwein, Reh und Rothirsch aus den Wäldern rund um Greifswald.

Im Mittelpunkt der Präsentation von der Molkerei Naturprodukt stehen die Joghurt- und Dessertkreationen aus bester Rügener Weidemilch, zudem können die Besucher sich frische Shakes aus Naturjoghurt und Früchten zubereiten lassen. Wer sich aufwärmen möchte, kann den Bio-Punsch aus Holunder probieren. Geschäftsführerin Dr. Sylva Rahm-Präger engagiert sich seit vielen Jahren auch als Vorstandsmitglied des AMV und des Rügen Produkte Vereins, der seit 20 Jahren den „Rügen-Stand“ auf der Grünen Woche betreibt, um regionale Esskultur, Tourismus und Kulinarik von der Insel zu promoten. Dafür hat der Verein nun eigens einen Imagefilm mit dem Titel „Hand in Hand – Rügen schmecken und genießen“ (14:11 min) produziert, der auf der großen Bühnenleinwand in der Länderhalle Premiere feiert.

## Mecklenburgische Seenplatte

Besonders stark vertreten ist der Landkreis Mecklenburgische Seenplatte: elf Unternehmen sind zur Grünen Woche angereist, davon acht Nahrungsmittelproduzenten, zwei Hotels und ein Spielwarenhersteller. In diesem Jahr ist der Landkreis zudem für das Programm des Ländertages am 18. Januar verantwortlich und hat dafür neben einer charmanten Moderatorin und einer Kindertanzgruppe auch die Jukeboys-Rock'n'Roll aus Neubrandenburg nach Berlin geschickt, um dort für Stimmung zu sorgen.

„Wir unterstützen traditionell kleine Unternehmen, damit sie sich auf der großen Messe präsentieren können“, sagt Landrat Heiko Kärger. Eines davon ist die Käsemanufaktur Müritz, sie ist zwar zum ersten Mal auf der Grünen Woche, aber gleich in zwei Hallen vertreten. „Die Besucher können auf dem ErlebnisBauernhof in Halle 3.2 einen guten Einblick in die Landwirtschaft bekommen und unseren Weich- und Schnittkäse in der Länderhalle 5.2B probieren“, erklärt Geschäftsführer Matthias Westerfeld. Diese lokalen Lebensmittelkreisläufe seien vielen Kunden wichtig und können sowohl auf der Grünen Woche als auch in den Landwerkstätten in Bollewick hautnah erlebt werden. „Ich hole die Rohmilch morgens vom Hof der Van der Ham in Bollewick ab, fahre damit 500 Meter in unsere gläserne Manufaktur und verarbeite sie zu leckerem Hofkäse, dabei darf auch gern zugeschaut werden“, so Westerfeld.

Die Marketingprofis und Preisträger im Wettbewerb „von hier“ Jackle & Heidi aus Neubrandenburg werden auf der Grünen Woche neben ihrem innovativen Eissortiment auch ihr Siegerprojekt promoten: Eine gläserne Eismanufaktur mit Café und Regionalwarenladen an einem noch geheimen Standort. Dazu wollen sie eine App entwickeln, mit der Kunden im Laufe des Tages ihre Bestellung aufgeben, online bezahlen, die gewünschte Abholzeit mitteilen und ihre sorgfältig gepackte Einkaufstasche direkt durch das Autofenster gereicht bekommen können. So soll der Einkauf schneller, bequemer und regionaler werden.

---

Rückfragen an:

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

**Jarste Weuffen**

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) · E-Mail: [info@mv-ernaehrung.de](mailto:info@mv-ernaehrung.de)

# PRESSEINFORMATION



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

## **Nordwestmecklenburg**

Eine kleinere, aber hochkarätige „Delegation“ hat Landrätin Kerstin Weiss aus Nordwestmecklenburg nach Berlin entsandt: Die Messe-Profis der traditionsreichen Fischfirma „Seeperle“ aus Wismar und der Hof Silberkuhle aus Upahl werden den Landkreis zusammen mit dem Köcheclub Wismarbucht, der Möbelfabrik Goertz und dem Star-Wars-Museum „Outpost One“ vertreten. „Die Grüne Woche ist ein echtes Event im Ernährungsbereich, da darf Nordwestmecklenburg mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten, aber auch seinen touristischen Angeboten nicht fehlen“, sagt Landrätin Kerstin Weiss.

Die „Seeperle“ ist seit 14 Jahren ein Urgestein der Grünen Woche und sorgt zuverlässig für besondere Highlights in der Länderhalle. „Dass wir Fischbrötchen mit vor Ort frischen, selbstgebackenen Brötchen anbieten, ist mittlerweile Standard“, sagt Gisela Schadwinkel. „dazu gibt es Fischsoljanka mit Räucherfisch und unsere brandneue „Flaggstulle“: Dafür wird eine Lachsseite zwölf Stunden lang mit Wismaraner Mummenbrand gebeizt und mit Ahornsirup heiß geräuchert, obendrauf kommt eine Zwiebel-Rotwein-Marmelade.“ Außerdem kredenzt die „Seeperle“ von Hand gedrehte, kleine Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat.

Michael Schaake vom Hof Silberkuhle ist zum dritten Mal auf der Grünen Woche und wird hier eine neue Premium Grillsauce aus seiner Produktlinie „Doc Smoke BBQ“ vorstellen. „Das Besondere an unseren Saucen sind die natürlichen Zutaten, der besonders fruchtige Geschmack und dass wir nur sehr wenig Zucker dazugeben – alle unsere Produkte entstehen in Handarbeit.“ Neben den BBQ-Saucen hat Michael Schaake auch fruchtige Vinaigrettes, Gewürzmischungen und Fruchtaufstriche dabei.

## **Ludwigslust-Parchim**

Auch die „Delegation“ aus Ludwigslust-Parchim ist in diesem Jahr wieder beeindruckend: zehn Nahrungsmittelproduzenten und eine Gärtnerei hat Landrat Stefan Sternberg mitgebracht: „Für uns ist die Grüne Woche immer ein schöner Jahresauftakt, wir sind seit vielen Jahren gut vertreten und können stolz auf die hochwertigen Produkte aus unserem Landkreis sein. Gerade auf der Grünen Woche zeigt sich, dass die Nahrungsmittelbranche bei uns einen hohen Stellenwert hat.“

Michael Greve von der Mecklenburger Kartoffelveredlung bestätigt die Bedeutung der Grünen Woche. Das Hagenower Traditionsunternehmen, das 2020 sein 50. Jubiläum feiert, ist seit Bestehen der Länderhalle in dieser ununterbrochen präsent. „Wir stellen hier das Geschmackserlebnis bei der Verkostung in den Vordergrund. So erreichen wir in kurzer Zeit viele potentielle Kunden, die immer wieder überrascht sind, wie gut der Geschmack unserer Fertigprodukte ist und uns vielfach bestätigen: ‚Das schmeckt ja wie selbst gemacht‘.“

Goldschmidt Frischkäse hat in Kooperation mit der Sanddorn Strochennest GmbH Großes vor. Als frisch gekürte Preisträger des Wettbewerbs „von hier“ wollen sie ihre Sanddorn-Frischkäsepraline als DIE Botschafterin guten Geschmacks aus MV vorstellen und verkaufen, auch die zahlreichen Sanddorn-Produkte aus Ludwigslust können am Stand 220 probiert und erworben werden.

---

Rückfragen an:

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

**Jarste Weuffen**

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) · E-Mail: [info@mv-ernaehrung.de](mailto:info@mv-ernaehrung.de)

# PRESSEINFORMATION



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

## Vorpommern-Greifswald

Acht Lebensmittelproduzenten haben sich aus Vorpommern-Greifswald auf den Weg in die Hauptstadt gemacht, begleitet werden sie von Vertretern der Tourismusbranche und Max Bieber, dem Betreiber des Online-Marktplatzes für regionale Produkte LoMa.eco. „Pommersche Agrarerzeugnisse haben seit jeher einen hervorragenden Ruf. Inzwischen gibt es wieder zahlreiche Produzenten, die nicht nur die alten handwerklichen Traditionen fortführen, sondern innovativ und nachhaltig neue Standards in der Ernährungswirtschaft setzen. Die Internationale Grüne Woche ist für deren Erzeugnisse das perfekte Schaufenster“, ist sich Landrat Michael Sack sicher.

Zum ersten Mal dabei ist die Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen aus Strasburg in der Uckermark. Betriebsleiterin Christin Richter ist stolz auf die Manufaktur, die für beste Fleischqualität, bewussten Genuss und Transparenz stehe. „Wir verarbeiten ausschließlich Rind in Bio Qualität sowie Wild vom Gut Klepelshagen, das nebenan liegt. Die Tiere kommen praktisch zu Fuß zu uns in die Manufaktur und werden in reiner Handarbeit zu vielen verschiedenen Delikatessen verarbeitet.“ Ihren Verkaufsschlager, das „Gulasch Royal“ aus Bio-Weiderindfleisch, wird es neben weiteren Kreationen im Glas auf der Grünen Woche zu verkosten und zu kaufen geben.

## Landkreis Rostock

„Es ist noch Suppe da!“ heißt es an Stand 214 bei den Schwaaner Fischwaren. Das Traditionsunternehmen bietet klassische Rostocker Fischsoljanka, einen Mecklenburger Fischtopf, Lachssuppe und einen Welstopf zur Verkostung und zum Kauf an. Probieren sollten Besucher auch die Häppchen mit Paté von Lachs oder Thunfisch. Nicht fehlen darf natürlich der Klassiker und Verkaufsschlager seit Generationen: Heringsfilet in verschiedenen Saucen.

Der Landkreis Rostock setzt mit seinen Ausstellern auf hochwertige und vor allem handgemachte Produkte: herzhaft und hochprozentig, aber auch süß und lecker. So sorgen die Erste Maennerhobby GmbH und die Weinhandlung Schollenberger für einen kräftigen Aperitif oder den Absacker zum Schluss, die Schwaaner Fischwaren füllen den Magen mit heißen und kalten Spezialitäten, das Hof Rosengut und die Schokoladerie de Prie servieren Süßes für zwischendurch und Felix Rehberg steuert Eis und frischen Kaffee aus seiner Roggentiner Rösterei bei. Um die touristischen Sternstunden unseres schönen Bundeslandes bekannter zu machen, ist auch das Mecklenburger Parkland mit an Bord. „Wir freuen uns auf viele Gäste bei unserem genussvollen Grüne-Woche-Auftritt 2020. Unsere Aussteller machen Lust auf den weiten Sternenhimmel und in handwerklicher Tradition hergestellte Spezialitäten. Wir stellen in diesem Jahr besonders heraus, wie lebenswert und erlebenswert die Region Rostock ist“, sagt Landrat Sebastian Constien.

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

Die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. ist das größte Netzwerk der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern – der umsatzstärksten Branche innerhalb des verarbeitenden Gewerbes im Bundesland. Unter seinem Dach vereint der AMV sowohl konventionell als auch ökologisch arbeitende Betriebe aus Industrie und Handwerk. Derzeit umfasst der AMV 125 Partner - 64 Produzenten von Nahrungs- und Genussmitteln, 44 Fördermitglieder sowie 17 Kooperationspartner.

---

Rückfragen an:

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

**Jarste Weuffen**

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Kommunikation: Telefon: 0381 252 38 71 · Telefax: 0381 252 38 72 · [www.mv-ernaehrung.de](http://www.mv-ernaehrung.de) · E-Mail: [info@mv-ernaehrung.de](mailto:info@mv-ernaehrung.de)