



PRESSE-INFORMATION

Wie einfallsreiche Projekte in Sachsen-Anhalt die Ernährungswirtschaft nachhaltig gestalten

Sich gesund zu ernähren, fördert die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden des Menschen. Der Ernährungsstil beeinflusst jedoch nicht nur die eigene Gesundheit, sondern wirkt sich auch vielfältig auf die Umwelt aus. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) weist darauf hin, dass deshalb eine nachhaltige Ernährungsweise notwendig sei, die aus regional, saisonal und fair produzierten Lebensmitteln mit geringem Verarbeitungsgrad besteht. Langfristig ließen sich so die weltweiten Lebens- und Umweltbedingungen verbessern und mehr globale Gerechtigkeit erreichen.

Mit gesundem Essen aus nachhaltiger Landwirtschaft und innovativen, ganzheitlichen Ernährungskonzepten vom Anbau bis auf den Teller beschäftigt sich das in Halle (Saale) ansässige Projekt „Zukunftsspeisen – Superfood aus Sachsen-Anhalt“. Mit Unterstützung von Landwirtschaftsbetrieben und in Zusammenarbeit mit der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg werden hier neue Pflanzen kultiviert, alte wiederentdeckt und innovative Anbausysteme entwickelt, um in Zeiten des Klimawandels die gesunde Ernährung zu sichern. Die Methoden: Misch- statt Monokulturen, Pflanzenkohle zur Bodenverbesserung und Agroforstsysteme, also von Baumstreifen durchzogene Ackerflächen. Dort wachsen „Superfood-Pflanzen“ wie Quinoa und Amaranth, die aufgrund ihrer Herkunft aus Lateinamerika besonders trocken- und entsprechend klimaresistent sind. „Unser Aufgabenspektrum reicht von Forschung, Beratung, Bilanzierung und Bildung bis zur Produktentwicklung für Großküchen und die Gemeinschaftsverpflegung. Nachhaltig heißt für uns, gemeinsam mit Landwirten, Köchen, Wissenschaftlern und VerbraucherInnen Ideen für eine Ernährungssouveränität im 21. Jahrhundert zu entwickeln“, sagt die Koordinatorin des Zukunftsspeisen-Projekts, Agrar- und Umweltwissenschaftlerin Urte Grauwinkel.

Experimente mit dem Superfood

Bei den für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelten Rezepturen und Produkte stehen pflanzenbasierte Lebensmittel und Gerichte im Vordergrund, so zum Beispiel Hirsekroketten, QuinoacROUTONS oder Buchweizenbratlinge. Um die Qualität und den Geschmack zu prüfen, werden die Produkte der Öffentlichkeit vorgestellt. Die Verkostungen finden im kleinsten Kreis auf dem Campus der Universität Halle-Wittenberg oder auf Märkten statt. Die Probanden haben die Möglichkeit, ihre Meinung zu äußern, um daraufhin das Produkt zur Marktreife bringen zu können. Das Projekt „Zukunftsspeisen – Superfood aus Sachsen-Anhalt“ bietet zudem praktische Schulungen und Workshops an, bei denen gemeinsam probiert, experimentiert und verkostet wird, welche Produkte und Köstlichkeiten man aus regionalen Produkten herstellen kann. Mit regionalen Erzeugnissen kreativ werden, ist das Ziel der Workshops für Köche, die neue Produkte entwickeln können. Bisher sind Quinoa, Hirse, Kichererbsen und Buchweizen kaum auf der Speisekarte, es gibt aber erste Erfahrungen, die hier ausgetauscht werden. Diese Workshops finden landesweit statt und

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Frauke Flenker-Manthey
Telefon +49 391 568 99 71
flenker-manthey@img-sachsen-anhalt.de

Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de



sollen Köche und Landwirte zusammenführen, um auch das regionale Bewusstsein zu stärken.

Eine der beschäftigungsintensivsten Branchen in Sachsen-Anhalt

Um gute Ideen für eine nachhaltigen Ernährung entwickeln zu können, bietet Sachsen-Anhalt beste Voraussetzungen. Denn die Ernährungswirtschaft ist eine bedeutende Branche des Landes und führt das verarbeitende Gewerbe seit vielen Jahren als umsatzstärkster Wirtschaftszweig an. 2021 waren fast 25.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Betrieben tätig, die Nahrungs-, Futtermitteln oder Getränke herstellen. Die Ernährungswirtschaft zählt damit zu den beschäftigungsintensivsten Branchen in Sachsen-Anhalt. Dazu einige Fakten:

- 182 Betriebe produzierten Nahrungs-, Futtermittel sowie Getränke.
- Der Jahresumsatz belief sich 2021 auf mehr als 7,8 Mrd. Euro.
- Die Betriebe im Bereich Schlachtung und Fleischverarbeitung erwirtschafteten einen Jahresumsatz von mehr als 2,9 Mrd. Euro.

Eine wichtige Rolle bei der nachhaltigen Ernährungsweise spielt auch, wieviel Lebensmittel verschwendet werden. In Deutschland fallen etwa zwölf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle jährlich an. Mit 52 Prozent (6,1 Mio. Tonnen) entsteht der Großteil der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten. Jeder Verbraucher wirft demnach etwa 75 kg Lebensmittel im Jahr weg. Dies ergab eine Studie des Thünen-Instituts im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zusammen mit der Universität Stuttgart. Deutschland verpflichtete sich deshalb, dem Ziel der Vereinten Nationen entsprechend bis 2030 die Lebensmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene zu halbieren. Um dieses Ziel zu erreichen, hat das Bundesministerium die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ gestartet, die auf anschauliche Weise das Thema der Vermeidung von Lebensmittelabfällen beleuchtet. Mit der Kampagne „Sachsen-Anhalt macht mit“ will das Land aktiv dazu beitragen, die Initiative des Bundes zu unterstützen.

Auch die Verpackung von Lebensmitteln ist im Wandel

Gute Ideen aus Sachsen-Anhalt gibt es auch zum Thema Verpackung von Lebensmitteln. Verpackungen sind wichtig für den Schutz und die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Gleichzeitig hat jede Verpackung jedoch auch negative Auswirkungen auf Umwelt und Natur. Die Verpackungsindustrie ist deshalb im Wandel und setzt auf Nachhaltigkeit. Auch Unternehmen in Sachsen-Anhalt haben sich der Nachhaltigkeit verschrieben, so wie das in Kusey in der sachsen-anhaltischen Altmark ansässige kunststoffverarbeitende Industrieunternehmen meshpack GmbH, das recycelbare Netzprodukte und Verpackungen herstellt und vertreibt.

Autorin: Beate Hagen



PRESSE-INFORMATION

Lebensmittel von morgen: Zukunftsweisende Innovationen „Made in Sachsen-Anhalt“

Das Wachstum der Weltbevölkerung, der Klimawandel und der wirtschaftliche Druck stellen die Lebensmittelindustrie in den kommenden Jahren vor große Herausforderungen. Sachsen-Anhalt bietet eine hohe Kompetenz im Bereich der Lebensmittelforschung. Mit innovativen Lösungsansätzen von der Grundlagenforschung bis hin zur Industrieerführung wird die nachhaltige Entwicklung der Ernährungswirtschaft vorangetrieben.

Forschungszentrum entsteht in Köthen

An der Hochschule Anhalt in Köthen entsteht in den nächsten Jahren bis 2027 das Interdisziplinäre Forschungszentrum für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion – InFonaL. Life Science und Lebenswissenschaften, u.a. mit dem Center of Food Science and Engineering (CFSE), gehören schon seit vielen Jahren zu den Forschungsschwerpunkten der Hochschule. Mit dem rund 26 Millionen Euro teuren Forschungszentrum, das vom Bund und vom Land Sachsen-Anhalt gefördert wird, werden die einzelnen Prozesse und Forschungsbereiche interdisziplinär an einem Standort vereint. In dem Forschungszentrum werden Grundlagenforschung mit anwendungs- und transferorientierten Entwicklungen noch stärker vernetzt und Innovationen zur Industriereife gebracht.

Neue Wege der Lebensmittelherstellung

Bereits seit mehr als 25 Jahren sorgt die Arbeitsgruppe „Lebensmittel- und Ernährungsforschung“ an der Hochschule Anhalt für Innovationen in den Bereichen Prozess- und Technikentwicklungen für die Lebensmittelproduktion und Produktentwicklungen von Lebensmitteln. Sowohl die gesunde Ernährung als auch eine nachhaltige Produktion stehen im Mittelpunkt der anwendungs- und transferorientierten Arbeit des Forscherteams. Aktuelle Projekte, wie beispielsweise die Entwicklung eines neuen Verfahrens zur Rohwurstreifung, befinden sich in der Industrieerführung. Bei diesem neuen Verfahren wird mittels multipler Sensoren und relevanter Parameter auch aus der jeweils aktuellen Wetterprognose der Reifeprozess gesteuert, was zu einer Energieeinsparung von 30 bis 40 Prozent führen kann. Ein innovatives Projekt auf dem Weg zu Industrie 4.0.

Alleskönner Algen

Mit einer aktuellen Entscheidung der EU-Kommission vom 15. November zur Erschließung des Potenzials von Algen in der Europäischen Union erhält die Algenproduktion eine verstärkte Bedeutung. Der pflanzliche Alleskönner wird in Lebensmitteln, Kosmetika, Pharmazeutika und zur Energieerzeugung verwendet. Auch in der Innovationsstrategie Sachsen-Anhalt gehören Algen zu einem der Schwerpunkte.

Im Kompetenzzentrum Algenbiotechnologie des Fachbereichs Angewandte Biotechnologie und Prozesstechnik an der Hochschule Anhalt werden Algen



als nachhaltige Rohstoffquelle für eine biobasierte Wirtschaft detailliert erforscht. Ein Schwerpunkt bildet die Entwicklung funktioneller Lebensmittel sowie die Gewinnung ernährungsphysiologisch bedeutsamer Proteine, Omega-3-Fettsäuren und Naturfarbstoffe. In Kooperation mit dem Bereich Brau- und Süßwarentechnologie wurde das blaue Algenbier Real Ocean Blue entwickelt.

Am Standort Klötze entstand bereits vor über 20 Jahren die erste Algenfarm Europas, wo heute die Roquette Klötze GmbH & Co. KG aus natürlich angebauten Algen Nahrungsergänzungsmittel herstellt. Um die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten der Algen gerade in Gastronomie und Hotellerie zu vermitteln, gibt es in Zusammenarbeit mit der IHK Magdeburg einen neuen und weltweit einzigartigen Weiterbildungskurs zum Algen-Sommelier, initiiert durch eine Gruppe um Jörg Ullmann, Geschäftsführer in Klötze. „Klima, Ernährung, Kreislaufwirtschaft: Der Alleskönner Alge trifft alle neuralgischen Punkte, die die Menschheit beschäftigen“, so Ullmann.

Mit KI zur effizienteren Landwirtschaft

Die Hochschule Harz trägt mit zwei vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft finanzierten Forschungsprogrammen im Fachbereich Automatisierung und Informatik ebenfalls zu einer nachhaltigen Entwicklung der Ernährungswirtschaft bei. Unter dem Namen weed-AI-see entsteht ein intelligentes und echtzeitfähiges Monitoring- und Mappingsystem für die Erfassung von Unkraut auf landwirtschaftlichen Nutzflächen. Ein weiteres Projekt (StaPrax-Regio) zielt darauf ab, hocheffiziente, standortangepasste Düngungsstrategien zu entwickeln. „Diese Beispiele zeigen, wie vielseitig Forschungsinstitute in Sachsen-Anhalt die Ernährungswirtschaft zukunftsweisend voranbringen“, betont Matthias Bönecke, Geschäftsführer der Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt.

Autorin: Miriam Fuchs

Mehr Informationen:

Hochschule Anhalt, Pressestelle, Bettina Kranhold, Tel. 03496 671010,
bettina.kranhold@hs-anhalt.de

Hochschule Anhalt, Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Lebensmitteltechnologie,
Tel. 03471 355-1194, wolfram.schnaekkel@hs-anhalt.de

Roquette Klötze GmbH & Co. KG, Jörg Ullmann, Tel. 03909 47260,
joerg.ullmann@algomed.de

Hochschule Harz, weed-AI-see, Prof. Dr. Frieder Stolzenburg, Tel. 03943
659333, fstolzenburg@hs-harz.de

Hochschule Harz, StaPrax-Regio, Prof. Dr. Hardy Pundt, Tel. 03943 659105,
hpundt@hs-harz.de

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Frauke Flenker-Manthey
Telefon +49 391 568 99 71
flenker-manthey@img-sachsen-anhalt.de

Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de



PRESSE-INFORMATION

In der Kornkammer Deutschlands gelegen: Magdeburger Mühlenwerke investieren in den Ausbau ihrer Betriebsstätte

Die Magdeburger Mühlenwerke sind eine der größten Privatmühlen in Deutschland. Sie wurden im Jahr 1896 gegründet, um die reichen Erträge der mit hervorragenden Böden gesegneten Magdeburger Börde zu verarbeiten. Das nach der Wende privatisierte Unternehmen hat nun seine Anlagen grundlegend modernisiert und ausgebaut.

Ihr 30-jähriges Jubiläum konnten die Magdeburger Mühlenwerke GmbH, besser bekannt unter ihrer Marke „Bördegold“, kürzlich begehen. Gefeiert wurde die Privatisierung des Unternehmens im Jahr 1992, nicht aber dessen Gründung, denn die liegt bereits 126 Jahre zurück. Auf dem Gelände am Magdeburger Wissenschaftshafen wurde jedoch nicht nur der 30. Jahrestag begangen, sondern auch die Einweihung eines neuen Mühlensystems, mit dem die Kapazitäten der bestehenden Betriebsstätte ausgebaut werden. Es wurden moderne Reinigungsmaschinen in der Roggen- und Weizenvermahlung implementiert und Kleielagerzellen errichtet. Ferner wurde eine Lagerhalle an ein Bestandsgebäude angebaut, um innerbetriebliche Logistikabläufe zu optimieren. Mit dem Neubau erreichen die Magdeburger Mühlenwerke eine Vermahlungskapazität von rund 400.000 Tonnen Getreide pro Jahr. Sie tragen damit maßgeblich zur Versorgungssicherheit im Land bei.

Zweistelliger Millionenbetrag für Erweiterungen

„Stetige Erweiterungen der Leistungsfähigkeit machen es uns heute möglich, immer mehr Getreide im Jahr zu vermahlen. In enger Zusammenarbeit mit den Landwirten, dem Getreidehandel und dem backenden Gewerbe stellt unser Unternehmen einen stabilen Partner im Kreislauf des Getreides vom Landwirt zum Konsumenten dar“, sagt der Geschäftsführer der Magdeburger Mühlenwerke GmbH, Thomas Brumme. Der Neubau, in den die Magdeburger Mühlenwerke einen zweistelligen Millionenbetrag investiert haben, wurde aus Mitteln des Landes Sachsen-Anhalt, dem Europäischen Fond für regionale Entwicklung (EFRE) sowie der Bundesrepublik Deutschland gefördert.

Entscheidend für den Erfolg des Unternehmens ist auch die Qualität des Bodens in der Börde, der nicht nur deutschlandweit am besten bewertet ist, sondern auch als Kornkammer Deutschlands gilt. „Der ausgezeichnete Getreidestandort in der Magdeburger Börde ist eine Garantie für beste Mehlqualität, die sich bis heute im Wettbewerb für die ‚Bördegoldmühle‘ bewährt hat“, erklärt Geschäftsführer Brumme. Für ihn hat die Qualität der Produkte größte Bedeutung. Dazu trägt auch bei, dass die Vermahlung des Getreides auf höchstem technischem Niveau mit Unterstützung modernster Computertechnik erfolgt. „Ein hoher Grad an Automatisierung garantiert eine homogene gleichbleibende Qualität der Produkte“, betont Brumme. Wie hoch und erfolgreich die Anstrengungen auf dem Gebiet der Qualitätssicherung sind, belegen die zahlreichen Zertifikate der Magdeburger Mühlenwerke.

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Frauke Flenker-Manthey
Telefon +49 391 568 99 71
flenker-manthey@img-sachsen-anhalt.de

Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de



Kurze Vermarktungskette zu den Konsumenten

Doch der Geschäftsführer blickt auch ein wenig kritisch auf die Spannungsfelder der Zukunft, wie die gestiegenen Energiepreise und die Düngemittelversorgung. Sven Schulze, Landwirtschaftsminister des Landes Sachsen-Anhalt und Vorsitzender der Agrarministerkonferenz, hebt den Vorteil des regionalen Getreideanbaus und -handels hervor: „In Anbetracht steigender Energiepreise und herausfordernder Bedingungen im Transportwesen gewinnt eine regional eng verzahnte Erzeugung von Getreidefolgeprodukten weiter an Bedeutung. Mit dem neu gebauten Mühlensystem der Magdeburger Mühlenwerke GmbH wird die kurze Vermarktungskette von den Landwirten, über Getreidehandel und Bäckereihandwerk hin zum Konsumenten deutlich gestärkt“, sagt Schulze.

Die Magdeburger Mühlenwerke beschäftigen aktuell rund 100 Mitarbeiter und haben einen eigenen Fuhrpark mit mehr als 20 Fahrzeugen. Im Verbund mit der Muttergesellschaft Gebrüder Engelke Große Mühle Hasede-Hildesheim GmbH & Co. KG und den Oderland Mühlenwerken in Müllrose gehört der Betrieb zu den größten Privatmühlen in Deutschland. Das ständige Wachstum des Unternehmens ist für Geschäftsführer Brumme zwar wichtig, doch an erster Stelle steht für ihn die Zufriedenheit seiner Kunden. „Auch wenn tausende Tonnen Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl wöchentlich unseren Hof verlassen, ist es unser Anspruch, auf jeden Kundenwunsch einzugehen, um ihnen ein auf ihre Anlagen optimal abgestimmtes Produkt anbieten zu können“, sagt er.

Autorin: Beate Hagen



PRESSE-INFORMATION

Frisch, gesund, nachhaltig: Sachsen-Anhalts Start-ups bereichern Ernährungswirtschaft

Der Anbau von Seespargel, 100% natürliche Fruchtsnacks und Superfoods, gesundes Lieblingswasser oder auch die Verteilung geretteter Lebensmittel: Die Gründerszene in Sachsen-Anhalt ist kreativ, wenn es um die Ernährung von heute und morgen geht. Mit welchen Geschäftsmodellen junge Menschen des Landes mutig und erfolgreich die Ernährungswirtschaft bereichern, zeigen die folgenden Beispiele.

Salzpflanzen aus dem Binnenland

Seespargel oder Meerfenchel verortet man wohl eher nicht ins Binnenland Sachsen-Anhalt. Doch Julian Engelmann und Ken Dohrmann haben in Burg bei Magdeburg 2020 die erste Seespargelfarm Deutschlands gegründet. Im Rahmen ihres Innovationsprojektes „Salzpflanzen aus Sachsen-Anhalt“ haben sie ein neuartiges Verfahren entwickelt, das den Anbau der wohlschmeckenden Pflanzen abseits der Küstenlandschaft ermöglicht. Gleichzeitig werden ungenutzte Nebenprodukte des aktiven Kalibergbaus in der Nachbarschaft zur Versorgung der Pflanzen genutzt: ein Best-Practice-Beispiel für die Kreislaufwirtschaft. Frische Pflanzen sind von Mai bis Oktober erhältlich. Darüber hinaus wird getrocknetes Salicornia, wie der Seespargel offiziell heißt, als gesunde Salz-Alternative angeboten. Dank Förderungen durch das Land Sachsen-Anhalt und die Europäische Union kann das Start-Up Salifaktur Pionierarbeit im Lebensmittelbereich leisten. „Die Erde hat mehr Gutes zu bieten als Erbsen und Möhren“, betonen die Gründer mit einem Augenzwinkern.

Gesunde Snacks ohne extra Zucker oder Farbstoffe

Wozu reife Früchte mit Zucker, Konservierungs- und Farbstoffen anreichern, wenn 100% natürlich doch viel besser schmeckt? Diese Frage stellten sich auch Irina Zaytseva und Heiko Gothe aus Halle und gründeten 2017 das Unternehmen NutriPur. Mit 100% natürlichen gefriergetrockneten Früchten, Smoothie Bowls, Smoothie Pulver und Kichererbsen-Snacks bietet NutriPur einfache und schnelle Lösungen für eine ausgewogene Ernährung. Mittlerweile bundesweit im Einzelhandel, z.B. bei Edeka und Rewe erhältlich, steht NutriPur für natürliche, vegane, leckere Snacks ohne zugesetzte Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe.

Lieblingswasser – der natürlichste Weg, Wasser Geschmack zu geben

Als „Deutsche-Einheit-Start-Up“ sieht das Team von Die Frischemanufaktur rund um Gründerin Jenny Müller ihr Unternehmen mit Sitz in Beuna im süd-östlichen Sachsen-Anhalt. In München gegründet und 2018 nach Halle (Saale) umgesiedelt, wollte Die Frischemanufaktur ursprünglich mit handgemachten, haltbaren Obstsalaten punkten. Da diese Geschäftsidee noch nicht griff, entstand das „Lieblingswasser“. Eigens kreierte Geschmackserlebnisse, wie Wasser mit Zitronenstücken und Thymianzweig oder Wasser-Kurkuma-Kardamom-Orange, handgemacht und ohne Zusatz von Zucker, überzeugen als fruchtig-frischer Durstlöcher. Schnell musste

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Presse:
Frauke Flenker-Manthey
Telefon +49 391 568 99 71
flenker-manthey@img-sachsen-anhalt.de

Sabine Kraus
Telefon +49 391 568 99 20
sabine.kraus@img-sachsen-anhalt.de



aufgrund der Nachfrage eine eigene Produktion aufgebaut werden. Unterstützung als Start-Up bekam das Unternehmen vom Land Sachsen-Anhalt und von Business Angels. Jenny Müller hatte in ihrer Tätigkeit im Strategiebereich eines Lebensmittel-Konzerns erlebt, wie viele Lebensmittel täglich weggeworfen werden. „Dieser Verschwendung möchte ich entgegenwirken“, so Müller. „Daher suchen wir nach Möglichkeiten, Lebensmittel mit kurzer Haltbarkeit auf natürliche Weise länger frisch zu halten.“

„GastroHilft“ Lebensmittel zu retten

Gegen die Verschwendung von Lebensmitteln setzt sich auch das gemeinnützige Unternehmen „GastroHilft“ aus Halberstadt ein. 2021 mit dem bundesweiten Förderpreis "Zu Gut für die Tonne" ausgezeichnet, ist die Idee mit Beginn der Corona-Pandemie im März 2020 entstanden. Seit dem organisiert ein rund 25-köpfiges, ehrenamtliches Team um Gründer Andreas Gottschalt die Rettung von rund 250 Kilogramm Lebensmittel täglich. Bürgerinnen und Bürger erhalten diese in der "Fairteilstation" drei Mal wöchentlich kostenlos. Zusätzlich wird die Initiative von drei lokalen Gastronomen unterstützt, die regelmäßig für Obdachlose kochen.

Marktschwärmer auch in Sachsen-Anhalt

Das bundesweite Netz der Marktschwärmer, eine Initiative zur Vernetzung von Erzeugern und Verbrauchern, hat auch in Sachsen-Anhalt Fuß gefasst. In Burg, Halberstadt, Halle (Saale) und Magdeburg können bei den Marktschwärmereien online Produkte direkt von regionalen Erzeugern bestellt und später gesammelt in der Nachbarschaft abgeholt werden. Darüber soll das Ernährungssystem fairer und nachhaltiger gestaltet werden. Eine Initiative, der sich bspw. auch die Salifaktur als Erzeuger angeschlossen hat. Das Projekt wurde kürzlich mit dem Bundespreis „Zu gut für die Tonne!“ vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ausgezeichnet.

Autorin: Miriam Fuchs

Mehr Informationen:

Salifaktur, Julian Engelmann und Ken Dohrmann, mail@salifaktur.de

NutriPur, Heiko Gothe, Tel. 0345 27952350, info@nutripur.eu

Die Frischemanufaktur, Dr. Jenny Müller, Tel. 0176 62117723, jenny.mueller@diefrischemanufaktur.de

GastroHilft gUG, Andreas Gottschalt, Tel. 0157 30874900, gastrohilft@gmail.com

Marktschwärmer, Odilia Dickershoff, Tel. 0176 30124110, kommunikation@marktschwaermer.de



PRESSE-INFORMATION

Spezialitäten, die Geschichten erzählen

Es sind Handwerksbetriebe und kleinere Erzeuger in Sachsen-Anhalt, die mit Leidenschaft kulinarische Spezialitäten herstellen. Viele haben neue Vertriebswege aufgebaut und sind mittlerweile Online zu finden, um ihren Kunden auch überregional das Genießen zu ermöglichen. Gerade vor den Festtagen bieten die Shops die Möglichkeit, entspannt echt köstliche Leckereien aus allen Ecken des Landes zu erwerben.

Allerdings ist die Suche nicht einfach, denn zwischen Altmark, Harz und Unstruttal entstehen hunderte leckere Produkte. Wie also lassen sich Appetit und Neugier stillen? Der kürzeste Weg führt auf den (Online-) ["Markplatz Sachsen-Anhalt"](#). Dort sind viele der Unternehmen zu finden, die von Altmärker Hochzeitssuppe bis Zartbitter-Schokolade Dinge herstellen, die nicht landauf landab in allen Supermarkt-Regalen stehen und die etwas über ihre Region erzählen. Wer weiß, worauf er Lust hat, dem helfen Rubriken wie „Fleisch, Milch, Käse & Co“, „Getränke“ oder „Bäckerei“ weiter. Wem die Herkunft wichtig ist, erfährt zudem, wo „bio“ oder „vegan“ produziert wird.

Sollte die Auswahl dann immer noch zu üppig sein, könnten die [„Kulinarischen Sterne“](#) für Orientierung sorgen, eine Rubrik, in der Hersteller genannt werden, die bei einem Branchenwettbewerb besonders originelle, moderne und kreative Produkte ins Rennen schickten und aufs Siebertreppchen stiegen. Im Jahr 2022 hat die Fachjury des Wettbewerbs, der von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH organisiert wird, 17 neue „Kulinarische Sterne“ vergeben.

Schinken von einheimischem Wild

Zu denen, die ihren Stern für eine herzhafteste Spezialität erhielten, gehört die [Waldgourmet GmbH](#) in Gardelegen. „Wir haben uns mit unseren Wildschinken am Wettbewerb beteiligt“, so Geschäftsführer Marian Bohndick. „Offenbar hat dessen perfektes Aroma überzeugt. Das wertvolle Reh-, Hirsch- und Wildschweinfleisch, das ausschließlich von Wildtieren aus Wäldern unserer Region stammt, bekommt weder Nitritpökelsalz noch andere Zusatz- oder Konservierungsstoffe zu spüren. Unser Geheimnis: Wir pökeln unseren Schinken mit dem besonders reinen und ursprünglichen Luisenhaller Tiefensalz und verfeinern ihn mit ausgewählten Gewürzen. Dann ist Geduld gefragt, denn nur durch langes Reifen entfaltet sich sein natürliches Aroma.“

Hochzeitssuppe mit Altmark-Spargel

In der Sonderkategorie „Nationaler Markt“ gewann eine Suppe: Kelles Altmärkische Hochzeitssuppe, natürlich ganz traditionell mit Fleischklößchen, handgefertigtem Eierstich und Spargel aus der Altmark. Antje Mandelkow, die Geschäftsführerin der 2009 gegründeten [Kelles Klädener Suppenmanufaktur GmbH](#), hat noch einen Tipp: „Die Suppe bloß nicht kochen, nur erwärmen und mit frischer Petersilie verfeinern.“ Sie und ihr 20-köpfiges Küchenteam bringen neben dieser Suppe noch 17 andere regionale Spezialitäten in die Dose, beispielsweise Kelles-NVA-Feldsuppe und Kelles Hühnerfrikassee.



Saft, so rot wie die Früchte

Auch einen Apfelsaft mit Stern gibt es jetzt in Sachsen-Anhalt, den Bio-Apfelsaft Baya Marisa der [Voigt Pflanzen GmbH](#) in Raguhn-Jeßnitz. „Besonders lobte die Jury sein mit feines Säurespiel und das Bouquet“, so Inhaberin und Geschäftsführerin Birgit Kleinwort-Voigt. „Der Saft wurde ausschließlich aus unseren eigenen Bio-Äpfeln gepresst. Etwas Besonderes ist auch seine Farbe: Er ist rot wie die Früchte der verwendeten Apfelsorte Baya Marisa. Zugleich ist er besonders gesund. Die roten Farbstoffe, die Anthocyanen, kommen nämlich nicht nur aus der Fruchtschale, sondern aus dem gesamten Fruchtfleisch.“

Das besondere Kaffee-Aroma

2020 gründeten die „[Kaffeemänner](#)“ Thomas Schatz und Dominik Rider eine Rösterei in Aschersleben. Und schon leuchtet dort ein kulinarischer Stern: der fruchtige Kaffee „Fruchtbombe“. „In unserer Rösterei verarbeiten wir nur Kaffeebohnen aus nachhaltigem und transparentem Anbau“, betonen die Experten. „Wir setzen auf Direct Trade und suchen gezielt den Kontakt zu den Kaffeebauern. Auch deren Ernte behandeln wir mit größtem Respekt und verarbeiten die Bohnen in unserem Trommelröster sehr behutsam.“ Das Besondere an der „Fruchtbombe“: die Bohnen aus Brasilien wurden für das besondere Aroma mit einem speziellen Verfahren fermentiert.

Leinöle - behutsam gepresst

Spirituosen und Öle aus dem Harz stellt die [Huyland GmbH](#) her. Einen „Kulinarischen Stern“ bekam die in der Gemeinde Huy produzierende Manufaktur für ihr Bio-Gold-Leinöl. „Hergestellt wird es ausschließlich aus in der Harzregion Huyland angebauten Leinölsaaten“, so Geschäftsführer Dietmar Niemierza. „Der nussig-milde Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe werden durch behutsames Kaltpressen bewahrt.“

Pinocchio – ein seltener seiner Art

Aus der Vielzahl der Winzer von Sachsen-Anhalt hat es in der Rubrik „Wein und Sekt“ René Schwalbe, Besitzer des [Weingutes Rollsdorfer Mühle](#), mit seinem Pinot Pinocchio Frühburgunder aufs Siebertreppchen geschafft. „Hier im Seegebiet Mansfelder Land wachsen Weine, die in der Saale-Unstrut Region selten sind“, so der Winzer aus Seeburg. An der Wand seines Kellers hängt die Urkunde mit dem Jury-Urteil: „Fruchtig fein im Aroma, innovativ in der Umsetzung...“

Oder lieber gleich eine ganze Box?

Und was macht der noch immer Unentschlossene? Möglicherweise gleich eine ganze Auswahl von Leckereien verschiedenster Geschmacksrichtungen ordern. Da wären zum Beispiel: die große und die kleine „Sterne-Box“, welche prämierte Produkte des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ enthalten. Aber auch Regionalkisten wie die „[Harzer Schlemmerkiste](#)“ oder die „[Altmark-Kiste](#)“ bieten jede Menge Vielfalt.

Autorin: Marlis Heinz

Datum: 17.11.2022



Bewerbungsstart für Regionalsiegel »echt Altmark« – Schnell sein lohnt sich

Unternehmen können sich ab sofort für »echt Altmark« bewerben. Alle Infos rund um das neue Regionalsiegel der Altmark und die Anmeldeunterlagen, gibt es jetzt zum Download auf altmark.de. Schnell sein, lohnt sich: Wer noch in 2022 zum Siegelträger wird, kann im ersten Jahr (2023) kostenfrei mitmachen.

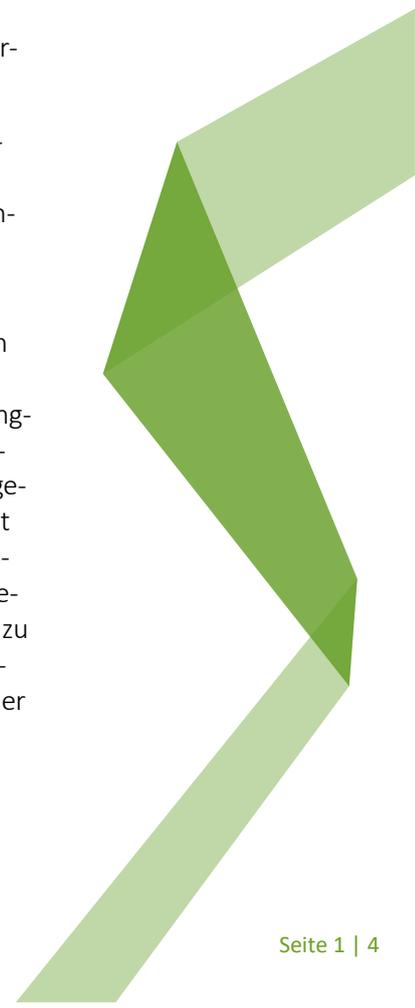


Mitmachen können alle, deren Unternehmenssitz in der Altmark liegt, deren Produkte in der Altmark erzeugt und vertrieben werden und die sich ganz bewusst zur Region bekennen. Letzteres geht zum Beispiel mit einem Zitat oder einer einfachen Videobotschaft. Die Zugangsvoraussetzungen sind bewusst niedrigschwellig angelegt, um möglichst vielen altmärkischen Unternehmen die Möglichkeit zu geben, sich ins Netzwerk einzubringen und sich als Botschafter der Altmark zu präsentieren.

Wer dabei ist, den vernetzt und fördert das »echt Altmark«-Regionalsiegel inner- und überregional. Gerade in diesen für Unternehmen schwierigen Zeiten setzt »echt Altmark«, unterstützt durch den ART, wichtige Signale. Zum einen für Unternehmen, die gemeinsam zeigen können, was die Altmark alles produziert und zu bieten hat. Aber auch für Konsumenten, die dadurch erkennen, was durch kurze Transportwege die Umwelt schont und gleichzeitig die regionale Wirtschaft ankurbelt.

Das »echt Altmark«-Regionalsiegel richtet sich dabei an Landwirte, Lebensmittelproduzenten, Gastronomen & Hoteliers, Händler, Dienstleister, Kunsthandwerker und Erlebnis-Anbieter. Mit dem Siegel werden dann die vielen inspirierenden, einzigartigen, echt altmärkischen Produkte und Erlebnis-Angebote für Einheimische und Gäste erlebbarer und sichtbarer.

Die Siegelträger erwarten dabei viele spannende Vorteile: Durch Netzwerkstätten und Einladungen zu regionalen Events können sie sich mit anderen Produzenten, Unternehmen und Akteuren aus der Altmark stärker vernetzen. PR- und Marketingmaßnahmen des ART erhöhen den Bekanntheitsgrad der Produzenten und Erlebnis-Anbieter. Die Unternehmen werden darüber hinaus auf www.altmark.de vorgestellt und zielgruppengerichtet zum Beispiel in Flyern des ART erwähnt. Zudem ist für 2023 sogar ein vergünstigter Zugang zur »Internationalen Grünen Woche« geplant. Alle Zertifizierten erhalten das »echt Altmark«-Siegel in digital und verschiedenen Varianten, um es auf Produkten, Werbemitteln oder der eigenen Website zu verwenden. Das alles mit dem Ziel, dass Einheimische und Touristen regionaltypische Produkte und Erlebnis-Angebote, made in Altmark, noch schneller und besser erkennen.





Mitglied: Konditorei Stehwien, mehr Altmark geht nicht

Seit 1899 verbindet „Konditorei Stehwien“ süße altmärkische Tradition mit großer Innovationskraft und erhält dafür als erstes Unternehmen überhaupt das Regionalsiegel „echt Altmark“.

Wir danken Schokoladenherstellerin Elisabeth Stehwien und ihrem Team für diesen zuckersüßen Auftakt in Tangermünde. Das „echt Altmark“-Credo lautet: Alt hergebracht, neugedacht, altmarkgemacht. All das verkörpert „Konditorei Stehwien“ aus Tangermünde – Wir finden, mehr Altmark geht nicht, echt!

Stehwiens Tangermünder Nährstange ist dabei weit über die Altmark hinaus in aller Munde. Doch auch Tanolo und Rollstange zählen inzwischen zu Klassikern, made in Tangermünde. Das Traditionsunternehmen stellt aber auch erfolgreich bio-vegane Schokoladen, Pralinen und Riegel her. Dabei ganz neu im Sortiment: Castbar-Schokoladen, -Pralinen und -Riegel mit 50, 60 oder sogar 70 Prozent Kakaanteil.

Mitglied: Waldgourmet: Wilde, echt altmärkische Jungs aus Jävenitz

Altmärkisches Wildfleisch ist ihre Spezialität. Deshalb erhält »Waldgourmet« aus Jävenitz das Regionalsiegel »echt Altmark«.

Danke für dieses grandiose Foto-Shooting am Waldrand von Jävenitz bei Gardelegen. Leidenschaftliche Jäger und Unternehmer, waschechte Altmärker und dazu auch noch herzlich, klug und innovativ - das sind die Brüder Marian und Marcus Bohndick. Metzger Christopher Finke unterstützt die beiden im Betrieb.

Das altmärkische Start-Up »Waldgourmet« steht für Wildfleisch-Produkte höchster Güte, verbunden mit einem völlig neuartigen Versandhandelsmodell. Es wird nämlich nur geschossen, wenn Bedarf da ist. Der Endverbraucher bekommt von Waldgourmet definitiv kein Tiefkühlprodukt, sondern ausnahmslos frisches Fleisch aus altmärkischen Wäldern. Familiengeführt, traditionell, innovativ – die Jungs von »Waldgourmet« sind eben echte Altmarker.

Mitglied: PureRaw ist natürlich, roh, vegan und dazu „echt Altmark“

Powerfoods und Algenprodukte, made im altmärkischen Klötze. Für Pure Raw gab es dafür heute das Regionalsiegel „echt Altmark“.

Wir bedanken uns bei Testimonial Kirstin Knufmann mit ihren mehrfach ausgezeichneten altmärkischen Vital-Produkten. Diese Powerfrau lebt, was sie tut und bringt mit ihrem Powerunternehmen die Altmark stetig voran. PureRaw hat eben den „echt Altmark“-Spirit, den wir lieben und brauchen.

PureRaw steht dabei für natürlich gesunde Ernährung, die Spaß macht und schmeckt! 2010 hat Gründerin Kirstin Knufmann die Marke PureRaw ins Leben gerufen und seitdem kontinuierlich ihre Vision verfolgt, ethisch wertvolle, nachhaltige, natürliche und hochwertige Produkte zu entwickeln, anzubieten und Wissen weiterzugeben. Aus dem Einzelunternehmen wurde 2015 die Knufmann GmbH.

Kirstin Knufmann erkennt das Potential des „echt Altmark“-Regionalsiegels: »Ich denke, es ist für alle gut und schön zu wissen, wo unsere Produkte verarbeitet werden, dass in der Altmark Innovationskraft vorherrscht und wir das mit dem Regionalsiegel auch stolz nach außen tragen können.«



Mitglied: HonigBär – »echt Altmark« für die naturbelassen und handgemachten »HonigBär«-Kostbarkeiten

Das Erfolgsrezept der beiden HonigBär GmbH-Gründer: Wie ihre Bienen, so lieben Martin Fettingner und Christoph Albrecht die unberührte Elbland bei Tangermünde, die bunten Wiesen, saftigen Weiden und grünen Wälder rund um Stendal.

»Wir sind und fühlen uns »echt Altmark«, denn wir pflegen unsere altmärkischen Wurzeln, gehen verantwortungsvoll mit unserer Heimat um und haben unsere HonigBär GmbH ganz bewusst in der Altmark gegründet.« Damit stecken ganz viel Heimatliebe, aber auch Ruhe und Kraft in allen HonigBär-Produkten und das merkt und schmeckt man. Deshalb schätzen Kunden weit über die altmärkischen Landesgrenzen hinaus Blütenpollen, Bienenwachskerzen und natürlich echten altmärkischen Bienenhonig aus der Imkerei HonigBär GmbH. Damit heißen wir die altmarkverliebten Honigbären herzlich Willkommen in unserem Regionalsiegel-Netzwerk.

Mitglied: Astraea

Ökologisches Retreat Hotel ASTRAEA ist »echt Altmark«

»Mit ASTRAEA wagen wir etwas, was in der Region bislang fehlte, aber dennoch extrem gut passt. Für uns stehen sowohl ASTRAEA als auch die Altmark für Aufbruch, Ideenreichtum und ein Leben in und mit der Natur«. Die ASTRAEA-Gründer Jana Kusick und Christian Laase hatten einfach Bock aufs Nüscht – auf Natur, Ruhe und ein gesundes Leben. In Vissum bei Arendsee lebt das Berliner Unternehmerpaar nun seinen Traum vom Seminar- und Wellnesshof, inmitten unberührter, altmärkischer Landschaft. Wir freuen uns, dass sie mit ihrem Eco Ressort unser Regionalsiegel-Netzwerk ab sofort bereichern. Zum ASTRAEA gehören auch Tipis, Jurten, Seminar- und Yogaräume sowie ein biologisches Restaurant. Damit verbindet ASTRAEA nachhaltigen Gesundheitstourismus, frischen Unternehmegergeist und altmärkische Gelassenheit. So geht »echt Altmark«!

Mitglied: Altmärker Wildfrucht

Echt fruchtig, echt naturbewusst, »echt Altmark« eben

Von A wie Aronia bis Z wie Zwetschge: Das Motto für alle »Frucht.Sinn« Produkte der »Altmärker Wildfrucht GmbH« lautet: »Da weiß ich, wo es herkommt!«. Das wiederum passt zum »echt Altmark«-Netzwerk, wie die rote Schale zur Hagebutte. Deswegen heißen wir die »Altmärker Wildfrucht GmbH« als Regionalsiegel-Partner herzlich willkommen. Ernten, trocknen, reinigen, vermahlen: Das Unternehmen ist in der Hansestadt Werben OT Behrendorf zu Hause und produziert seine Bio-Produkte ausschließlich in der Altmark. Zudem arbeitet der Familienbetrieb bereits mit anderen »echt Altmark«-Netzwerkpartnern zusammen. So zum Beispiel mit der »Konditorei Stehwiene«, die die »Frucht.Sinn«-Aroniabeeren schokolliert. Wir sind echt begeistert!





Mitglied: My unverpackt

Echt unverpackt und jetzt auch »echt Altmark«

Mit »MY Unverpackt – Manufaktur für Tee, Gewürze & Unverpacktes« möchte Yvonne Riesmann nichts weniger, als von Stendal aus die Welt verändern. Wie in einem Kaufmannsladen bietet die echt altmärkische Powerfrau sowohl Lebensmittel zum Selber-Abfüllen als auch Schönes & Nützliches für den Alltag bzw. tolle Geschenkideen: »Für uns steht Regionalität nicht nur für gute Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern, sondern unterstützt auch unser Geschäftsmodell. Denn regional bedeutet für uns immer kurze Wege und wenig bis gar kein Verpackungsmüll. Damit unterstützen wir zusammen mit unseren Kunden einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und das mit tollen Produkten aus der Altmark.« Wir freuen uns über so viel echt inspirierenden Unternehmergeist in unserem Regionalsiegelnetzwerk und das alles ohne lästige Verpackung. Damit heißen wir »MY Unverpackt« bei »echt Altmark« ganz herzlich willkommen und können Euch nur empfehlen, Euch durch den Laden zu stöbern.

Mitglied: Gardelegener Brauereigesellschaft

»Garley«-Bier ist echt süffig und »echt Altmark«

Was seit mehr als 700 Jahren zur Altmark gehört, darf im Regionalsiegel-Netzwerk »echt Altmark« nicht fehlen. Die »Gardelegener Braugesellschaft mbH & Co. KG.« leiten die Brüder Jens und Lars Vogel. Beide sind waschechte Altmärker, haben schon als Schüler in der Gardelegener Brauerei gearbeitet und exportieren ihr Bier teilweise bis nach Schweden. Die Altmark war über Jahrhunderte eine der wichtigsten Hopfenregionen Europas und natürlich wurde auch Bier gebraut. Nachdem am 16. Juli 1314 die Stadt Gardelegen das Mälzrecht vom Markgrafen Waldemar von Brandenburg verliehen bekam, durfte dann auch offiziell Bier gebraut und vertrieben werden. Laut Wikipedia handelt es sich beim »Garley«-Bier sogar um die älteste Biermarke sowie den ältesten durchgehend bestehenden Markennamen der Welt. »Garley«-Produzent Lars Vogel: »Unser »Garley« kommt aus der Hansestadt Gardelegen und damit aus dem Herzen der Altmark. Wenn also etwas das Siegel »echt Altmark« verdient, dann ist es wohl unser Bier. Gardelegen ohne »Garley«-Bier – für uns echt unvorstellbar!«

Für weitere Rückfragen steht Ihnen gern zur Verfügung:

Altmärkischer Regionalmarketing- und Tourismusverband

Jessica Richter

Tel.: 039322 – 726011 | Fax 039322 – 726 029 | E-Mail: marketing@altmark.de

Dieses Projekt wird gefördert durch das Land Sachsen-Anhalt.

Links:

www.altmark.de

www.instagram.com/altmark.de

https://www.instagram.com/echt_altmark/

