

Regionale Produktneuheiten auf der OstseeMesse

Der AMV wird auf der 32. OstseeMesse zusammen mit zehn regionalen Produzenten die kulinarische Vielfalt unseres Bundeslandes präsentieren. Die Messe findet vom 28. Februar bis 3. März 2024 in Rostock statt und bietet den Unternehmen Gelegenheit, ihre Produktneuheiten vorzustellen.

Die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. präsentiert die regionalen kulinarischen Produkte unter dem Regionalzeichen „Natürlich aus MV“. Das Zeichen hat sich längst zum Erkennungszeichen für Gutes aus dem Land zum Leben entwickelt und wird im gesamten Bundesland für Produkte und im Handeln genutzt. „Natürlich aus MV“ sind auch die Produkte der zehn regionalen Hersteller am Stand des AMV, Stand 214 im Bereich „Kieken & Köpen“.

Die **MAENNERHOBBY** Brennerei & Brauerei setzt auf die Kombination aus althergebrachten Techniken und modernem Geschmack. Mit Stolz geben sie ihre Erweiterung der Rum-Marke „KRUM Rum“ bekannt. Mit einem tiefen Engagement für handwerkliche Brau- und Brennkunst sowie einem starken Bekenntnis zur Tradition setzt das Unternehmen einen neuen Maßstab für Qualität und Innovation in der Herstellung von „Rum made in Germany“.

Die **Kräutergarten Pommerland eG** aus dem Lassaner Winkel ist im Januar 2024 mit drei losen Kräutertees einer neuen Tee-Serie gestartet. Jeder dieser Tees hat eine klare Mission und bietet sich als Unterstützer auf dem Weg zum Ziel an. NEUBEGINN gibt Schwung und ermutigt, AUSDAUER hilft den Fokus zu halten und GELASSENHEIT gleicht aus und versöhnt. Auf der OstseeMesse 2024 werden die drei neuen Tees erstmals der Öffentlichkeit präsentiert und können verkostet werden.

Die **Ostsee-Probiotika GmbH** stellt auf der OstseeMesse die neuen Namen ihrer Ferment-Produkte vor. Ihr Kräuterbeer wird in Zukunft unter dem Namen KRÄUTERBAERRY erhältlich sein. Damit soll die Verwirrung um den Produktnamen ein Ende haben. In der Vergangenheit fand

immer wieder eine Verwechslung des Wortes „Beer“ mit „Bier“ statt. Dabei hat das Produkt überhaupt nichts mit dem alkoholischen Getränk zu tun, da es sich um fermentierte Produkte mit Milchsäurebakterien, Kräutern und Beeren handelt. Die Etiketten mit den neuen Namen sind auf der OstseeMesse zu finden.

Einsamkeit bekämpfen, Dorfleben aktivieren und Traditionen bewahren – das ist das Motto des sozialen Unternehmens **Bio24 Social gUG**. Sie haben ein spezielles Konzept entwickelt: Sie konservieren Lebensmittel zusammen mit Senioren, Freiwilligen und Ehrenamtlichen. Dies gibt ihnen eine sinnvolle Beschäftigung, ein Gefühl der Gemeinschaft und die Möglichkeit, ihr Wissen an jüngere Generationen weiterzugeben. Alle Bio24-Produkte werden auf nachhaltige, ökologische und ressourcenschonende Weise hergestellt und konserviert. Dafür sind sie offiziell bio-zertifiziert.

Am Rande der Mecklenburgischen Seenplatte, im Dorf Bollewick, liegt seit Ende 2019 die kleine Hofkäserei der **Käsemanufaktur Müritz GmbH**. Dort stellen sie in den Gläsernen Landwerkstätten gegenüber der größten Feldsteinscheune Deutschlands Weich- und Schnittkäse her. Alle Sorten entstehen in traditioneller Handarbeit und dabei gleicht kein Laib dem anderen. Sie schaffen eine Wertschöpfungskette für die Region. Die Milch, die sie für die Herstellung benötigen, holen sie sich direkt vom Familienbetrieb Van der Ham. Dieser ist nur 400 Meter von der Hofkäserei entfernt. Regionaler geht es nicht.

Die Fileo Kaffeemanufaktur produziert unter der Marke **Brack Kaffeemanufaktur**. Sie betreibt eine Bio-zertifizierte Kaffeerösterei im Bereich des Specialty Coffee mit angeschlossenem Werksverkauf und Versandhandel. Im Anschluss an den Einkauf des Rohkaffees erfolgt die Veredelung der noch grünen Bohnen unter Berücksichtigung an die spätere angedachte Zubereitungsmethode. Auf diese Weise entstehen in der Rösttrommel Filterkaffees, Espresso oder auch ein Caffé Creme für jeweils unterschiedliche Extraktionsverfahren.

Die **Salzmanufaktur MV** ist in Trinwillershagen Zuhause, im Zentrum der alten Salzstraße der Vogelparkregion Recknitztal. Dort kann man Natursalze mit allen Sinnen erleben. In den

gesundheitlichen Anwendungen im Salzturm können Natursalze in feinerstäubter Weise inhaliert werden. In der Manufaktur verarbeiten und veredeln sie Natursalze und vertreiben diese im Hofladen und online an Kunden in aller Welt. Auch auf der OstseeMesse können die Salze verkostet werden.

Die **Bäckerei Lehmann** ist eine Handwerksbäckerei in Rostock, die bereits seit vier Generationen besteht. Die handgefertigten Produkte sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und dem Streben nach höchster Qualität. Sie verwenden sorgfältig ausgewählte Zutaten, um Geschmack und Frische sicherzustellen. Auf der Messe können Brot, Brötchen und Kekse gekostet werden.

BoddenLandEis stellt mit viel Liebe und Kreativität exklusive Speiseeis-Spezialitäten her. Bei der Herstellung achten sie weitestgehend auf die Verwendung natürlicher, nachhaltig produzierter Rohstoffe. Das Sortiment erstreckt sich über Milcheis und Sorbet. Die Abwechslung aus Klassikern und experimentellen Sorten ist dabei genauso wichtig wie veganes, laktosefreies oder glutenfreies Premiumeis.

Seit 2012 stellt die **Ostseemühle** kaltgepresstes Öl und glutenfreies Mehl in ihrem Familienunternehmen her. Bei der Produktion verzichten sie sowohl auf Konservierungsstoffe als auch E-Nummern und künstliche Aromen. Damit wollen sie zu einer gesunden Lebensweise und mehr Regionalität beitragen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Gemeinschaftsstand, Stand 214.

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

Der AMV ist das größte Netzwerk der Agrar- und Ernährungswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern, der umsatzstärksten Branche innerhalb des verarbeitenden Gewerbes im Bundesland. Der Verein organisiert gemeinsame Marketingaktivitäten und setzt den Schwerpunkt auf nachhaltige Absatzförderung und Lobbyarbeit. Er leistet somit Unterstützung bei der Sicherung und beim Ausbau von Arbeitsplätzen. Der AMV vernetzt die Hauptakteure in der regionalen Agrar- und Ernährungswirtschaft des Landes. Produzenten von regionalen Produkten im konventionellen und Biobereich sind unter dem AMV-Dach vereint. „Wir schaffen Verbindungen.“ Von Beginn an spiegelt dieser Leitgedanke den Charakter des Vereins wider.

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

Anschrift: Feldstraße 2 · 18182 Bentwisch-Rostock

Rückfragen an: Cathérine Reising

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