



# REPORT



## THEMEN

- 20. MeLa 2010  
Agrarmarketing auf der MeLa vertreten
- Vital-Menü in der Schulverpflegung
- Aus dem Vereinsleben

20  
JHFF

Mecklenburg  
Vorpommern

*MV tut gut.*



# Liebe Mitglieder und Fördermitglieder,

GRUSSWORT



an der am 16. September diesen Jahres beginnenden MeLa werden wieder mehr als zwanzig Teilnehmer aus unserem Verein vertreten sein. Jeder sollte mindestens einmal während der Messetage einen Ausflug nach Mühlengiez unter-

nehmen. Ist es doch eine große Freude immer wieder zu sehen, mit welchem Stolz alle Aussteller ihre Konzepte, Tiere oder auch Produkte präsentieren.

An den vier Messetagen kann man den kräftigen Herzschlag Mecklenburg-Vorpommerns hören. Hier zeigen Land- und Ernährungswirtschaft ihre Leistungsfähigkeit und ihr Engagement für unser Land. Ich schlage vor, dass unser Ministerpräsident den Besuch der MeLa für jeden Politiker zur Pflicht macht. Hier sieht, hört und schmeckt man die Wettbewerbsvorteile unseres Bundeslandes. Hier bekommt man dann ganz leicht Ideen zur weiteren Konzentration und Profilierung unseres Bundeslandes.



Der AMV gratuliert dem Bauernverband und allen Verantwortlichen für 20 Jahre MeLa. Wir sind stolz darauf dazu zu gehören und hier auch die Leistungsfähigkeit der Ernährungswirtschaft zur Schau zu stellen.

Heißt es doch völlig zu Recht im Bericht der NORD/LB „Das Ernährungsgewerbe in Mecklenburg-Vorpommern“: „Mit dem Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) existiert darüber hinaus ein effektives Netzwerk aus Erzeugern, Veredlern sowie Herstellern von Nahrungs- und Genussmitteln, das einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Branche leistet.“ Genau das war das Ziel von Minister Dr. Backhaus und 10 Grün-

dungsmitgliedern, als diese vor 10 Jahren den AMV gründeten.



Wir werden am 1. Dezember in diesem Jahr mit Stolz auf das Erreichte blicken, aber wir werden vor allen Dingen auf die Anforderungen der Gegenwart und Zukunft achten, um den Mitgliedern immer die erforder-



liche Unterstützung zur Stärkung ihrer Wettbewerbsposition zu geben. Wie noch mehr Politiker und Mitglieder diese Aufgabe unterstützen können, darüber lassen Sie uns anlässlich unserer Jahresmitgliederversammlung am 01.12.2010 beraten. Ich bin sicher, wir werden wieder einen starken Vorstand wählen, der unsere Interessen weiterhin mit Erfolg vertreten wird.

Mit kraftvollen Grüßen

Ihr Günther Neumann



# MeLa 2010

Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung,  
Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau  
feiert vom 16. - 19. September ihren 20. Geburtstag



MELA 2010



In diesem Jahr feiert die MeLa ihren 20. Geburtstag, seit 1991 gibt

weitere Flächen unseres neuen Geländes erschlossen haben und



Unser Ziel: Zufriedene Aussteller auf der MeLa! es die landwirtschaftliche Fachausstellung in unserem Land.

Von Anfang an präsentierten sich Unternehmen der Ernährungswirtschaft auf der MeLa und bereichern seit nunmehr 20 Jahren diese Messe.

Kontinuierlich haben wir als Veranstalter die Rahmenbedingungen verbessert, die Infrastruktur ausgebaut und die Arbeitsbedingungen komfortabel entwickelt.

Pünktlich zur 20. MeLa werden wir

als Ausstellungs- und Aktionsfläche nutzen können. Wer die Entwicklung der Messe verfolgt hat, kann deren Wachsen nachvollziehen.

Die Ernährungswirtschaft ist der größte Industriezweig in unserem Bundesland. Ministerpräsident Erwin Sellering sagte auf der 19. MeLa: "Für den Erfolg sind unverwechselbare Produkte das A und O. Die Menschen im Land wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und wer der Erzeuger ist. Auf der MeLa können sich Produzenten und Verbraucher begegnen."

Als Hersteller und Händler informieren sie sich auf der Messe über die Bedingungen der modernen Landwirtschaft und technischen Neuerungen auf dem Markt. Die MeLa bleibt Schaufenster für die Land- und Ernährungswirtschaft, bleibt Drehscheibe für Kommunikation zwischen Landwirten, Wissenschaftlern, Politikern und Verbrauchern. Diese Begegnungen machen die MeLa für Verbraucher, Hersteller und Fachpublikum gleichermaßen interessant.

Die MeLa ist die traditionsreichste Fachausstellung in Mecklenburg-Vorpommern. Sie ist in ihrer Kombination von Technik, Präsentationen und züchterischen Spitzenleistungen einmalig in Norddeutschland.

Die MeLa trägt maßgeblich dazu bei, dass sich die Menschen in unserem Land mit regionalen Produkten identifizieren und diese zu schätzen wissen. Auch für die Zukunft werden Sie sicherlich ihre Chance auf der MeLa nutzen, Produkte vorstellen, Verbraucher informieren und neue geschäftliche Kontakte knüpfen.

Die Mitglieder des AMV gehören mit ihren Produkten, mit ihren Innovationen und Präsentationen zu unverzichtbaren Messeteilnehmern.

Herzlichen Dank und erfolgreiche Messtete wünsch

das MAZ-Messteam  
Tel.: 038450-3020  
[www.mela-messe.de](http://www.mela-messe.de)





## Liebe Leserinnen und Leser,

Tierschauen und Technikvorführungen rundet das Angebot der Jubiläums-MeLa ab.

Die Landesregierung sieht in der Modernisierung und Ansiedlung von Unternehmen der Ernährungswirtschaft einen wesentlichen Eckpfeiler der wirtschaftlichen Entwicklung des Landes.

Zwischen den Jahren 2000 und 2008 wurden 76 Modernisierungs- und Ansiedlungsvorhaben mit einem Investitionsvolumen von 412,6 Mio. Euro gefördert. Dafür wurden insgesamt 90,6 Mio. Euro an EU-Mitteln und 46,7 Mio. Euro aus der Gemeinschaftsaufgabe (GA) gezahlt. Dies alles hat mit dazu beigetragen, dass sich Agrarprodukte und Lebensmittel aus Mecklenburg-Vorpommern dank ausgezeichneter Qualität bundesweit einen guten Namen gemacht haben und immer stärker nachgefragt werden.

Der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e. V. (AMV) mit seinen mehr als 100 Mitgliedern und Fördermitgliedern unternimmt seit Jahren große Anstrengungen, damit der Absatz hei-

mischer Erzeugnisse innerhalb und außerhalb unseres Bundeslandes weiter verbessert wird.

Mit einem Netzwerk aus Unternehmen und Universitäten, Forschungseinrichtungen sowie vielen weiteren Partnern hat der AMV gezeigt, wie man eine Partnerschaft zum gegenseitigen Nutzen aufbauen und weiterentwickeln kann.

Der AMV präsentiert sich diesmal auf einem Stand von 40 qm. Darüber hinaus werden 15 Vereinsmitglieder ihre Produkte in der Halle 1 zum Verkauf anbieten, darunter auch Spezialitäten, die man nicht ständig vor der eigenen Haustür erhält.

Ich wünsche allen Ausstellern erfolgreiche Messetage und allen Besuchern viel Spaß auf der MeLa in Mühlengiez, der größten Agrarschau in Norddeutschland!

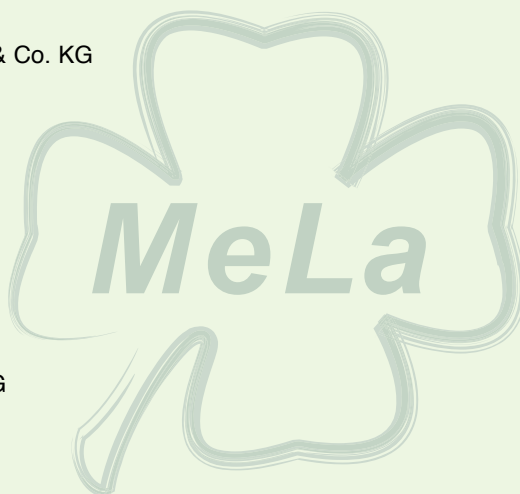
Dr. Till Backhaus  
Minister für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz  
Mecklenburg-Vorpommern

das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern begeht in diesem Jahr sein 20jähriges Bestehen und auch die Mecklenburgische Landwirtschaftsausstellung (MeLa) feiert 20. Geburtstag. So ist es nur allzu verständlich, dass die Veranstaltungen im Land und natürlich auch die auf der MeLa ganz im Zeichen der Zahl „20“ stehen.

Die größte landwirtschaftliche Fachausstellung in Norddeutschland wird in diesem Jahr für alle Aussteller und Besucher ein ganz besonderer Marktplatz, auf dem man die neuesten Produkte und Entwicklungen in den Branchen Land-, Fisch- und Forstwirtschaft, Ernährung, Gartenbau und nachwachsende Rohstoffe bestaunen und teilweise auch erwerben kann. Eine gelungene Kombination aus

## Mitglieder und Fördermitglieder des AMV e.V. auf der MeLa

	Standnummer
<b>Halle 1</b>	
Agrarproduktion Lübtheen e.G.	111
Anklamer Fleisch- und Wurstwaren GmbH	126
Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e. V.	116
DEHOGA Deutscher Hotel- und Gaststättenverband/Landesverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.	155
EO Mecklenburger Ernte GmbH	132
Hansa-Milch AG	102
Kartoffel-Gemüse-Service Plate GmbH	145
Landurlaub Mecklenburg-Vorpommern e. V.	121
LFW Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG	130
Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH	141
Mecklenburger Landpute GmbH	106
Mecklenburgische Brauerei Lübz GmbH	157
Müritz-Milch GmbH	156
Rethra Kellerei GmbH	108
Rücker's Ostsee-Molkerei Wismar GmbH	140
Schwaaner Fischwaren GmbH	107
TORNEY Landfleischerei Pripsleben GmbH	109
Vielanker Brauhaus GmbH & Co. KG	146
VION GmbH	135
<b>Halle 2</b>	
KLATSCHMOHN Verlag, Druck + Werbung GmbH & Co. KG	231
Textil Service Mecklenburg GmbH	279
<b>Halle 3</b>	
DKB Deutsche Kreditbank AG	340
Fischgut Nord eG	335



# Agrarmarketing testet auf der MeLa neue Vital-Menüs



Schülern ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen aus regionalen Produkten anzubieten

## Vital-Menüs in der Schulverpflegung unter Einsatz regionaler Produkte

Gemeinsam mit den Netzwerkpartnern:

- AOK Mecklenburg-Vorpommern
- Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG



Netzwerk- und Kooperationspartner

steht auch im Mittelpunkt der diesjährigen Präsentation des Vereins Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) auf der MeLa.

- uwm Kulinarika GmbH & Co. KG
- Zentrum für Lebensmitteltechnologie Mecklenburg-Vorpommern GmbH (ZLT) und
- in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern

werden weitere Gerichte für die Schulverpflegung getestet.

Die neuen Gerichte binden regionale Produkte ein, die bislang gar nicht oder kaum in die Schulverpflegung eingeflossen sind: So wird ein Gericht mit Wildfleisch vorgestellt. Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Wildfleisch sind hervorragend, das



Aussteller testen das Vital-Menü



Minister Jürgen Seidel verkostet die Bauernpizza

Fleisch ist fettarm und leicht verdaulich, es enthält hochwertiges Eiweiß sowie weitere essentielle Nährstoffe. Auch unter dem ökologischen Aspekt und dem Aspekt kurzer Transportwege sowie das regionale Vorkommen wird dieses Produkt getestet.

Getestet werden auch neue Gemüse-Hackbällchen, die das Unternehmen Neue Pommersche Fleisch- und Wurstwaren GmbH aus Pasewalk speziell für das Vital-Menü entwickelt hat. Ebenso wird ein weiteres Gericht mit Wels zum Probieren angeboten. Wels eignet sich besonders für die Schulverpflegung, da er praktisch grätenfrei ist und ein hochwertiges Nährstoffprofil aufweist.

Der AMV freut sich auf der 20. MeLa dabei zu sein und gemeinsam mit vielen Mitgliedern und Fördermitgliedern einen Beitrag zum Gelingen der Fachausstellung zu leisten.



Ministerpräsident Erwin Sellering und Minister Dr. Tili Backhaus bewerten das Vital-Menü



Mitglieder des Agrarausschusses des Landtages MV verkosten und bewerten das Vital-Menü



MELA 2010



## 20 Jahre NETTO – „Scottie“ am 17. September auf der MeLa



### NETTO und AMV verlosen drei Hauptgewinne



„durch NETTO-Land“ und wird nach 3-wöchiger Reise durch 7 Bundesländer in Mecklenburg-Vorpommern ankommen.

NETTO – Gutes aus Mecklenburg-Vorpommern“ ihre Produkte erfolgreich beworben haben.

Der schwarz-gelbe Discounter NETTO feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Firmenjubiläum.

Endstation seiner Rundreise wird am Nachmittag des 17. September 2010 die MeLa in Mühlengiez sein.

#### Regionalität als Konzept

Produkte, die aus der Region kommen, liegen immer stärker im Trend. Ständig erweitert NETTO deshalb die Palette an regionalen Produkten und qualitativ hochwertigen Eigenmarken. Der hohe Anteil regionaler Produkte realisiert heute fast 50 % des Gesamtumsatzes.

Als Tochter der dänischen Handelsgesellschaft Dansk Supermarkedet eröffnete NETTO den ersten Markt vor 20 Jahren in Anklam am 14. September 1990. Seitdem ist NETTO stetig auf Expansionskurs und mit derzeit über 317 Märkten erfolgreich in den 7 Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Sachsen und seit 2010 auch in Hamburg vertreten.



NETTO arbeitet eng mit seinen Lieferanten zusammen und bietet ihnen neben dem Wareneinkauf die Partnerschaft für gemeinsame Produktentwicklungen. Viele innovative Ideen finden so ihren Weg zum Kunden.

Knapp 4.000 Mitarbeiter sind bundesweit in den Märkten, im Lager und in der Verwaltung tätig.

Durch die Vermarktung regionaler Qualitätsprodukte werden die wirtschaftliche Entwicklung der Region unterstützt und Arbeitsplätze im Einzugsgebiet erhalten.

All die 20 Jahre hat er NETTO treu begleitet, „Scottie“, der kleine schwarze Terrier als festes Symbol im Logo. „Scottie“ ist sehr beliebt und bekannt. Zur Zeit ist er on Tour

Um 15.00 Uhr fährt er mit seinem „Scottimobil“ vor, um gemeinsam mit dem AMV die Verlosung von drei Hauptpreisen in Höhe von jeweils 2.600 Euro Warengutschein für einen Einkauf bei NETTO vorzunehmen.

Hintergrund ist eine 13-wöchige Aktion von NETTO und AMV im Laufzeitraum 14. Juni bis 11. September 2010, in der wöchentlich zwei Mitgliedsunternehmen des AMV unter dem Label „20 Jahre



MELA 2010

## Neue Salatvariante „SalaRico®“



Die BEHR AG, Vertragsvermarkter der Mecklenburger Ernte, beschreibt ihre obersten Prioritäten kurz und knapp mit den drei Schlagworten Frische, Sorgfalt, Sicherheit.

Die gleich bleibend hohe Qualität der Ware an allen Produktionsstandorten ist dabei von höchster Bedeutung. Die Qualitätsfirma der Mecklenburger Ernte, Agrar Management GmbH, schafft dafür die Grundlagen.

Das Herzstück der Bio-Produktion, welche rund 10 % der Gesamtpro-



duktion der BEHR AG ausmacht, liegt in Mecklenburg-Vorpommern mit einer Anbaufläche von ca. 350 ha. Nach einem erstmaligen Probeanbau von Bio-Freilandgemüse in Spanien im vergangenen Winter, hat BEHR die spanische Bioproduktion ausgeweitet und produziert nun unter der Flagge der spanischen Tochterfirma BioBehr Iberia Bio-Spitzkohl, Bio-Eisbergsalat und Bio-Mini-Romanasalat.

Die Ausweitung der spanischen Bioproduktion war ein wichtiger Schritt innerhalb der fortwährenden Wei-

terentwicklung zur Erweiterung des Ganzjahresangebots der BEHR AG.

Im konventionellen Bereich muss man in diesem Jahr den neuen Salat SalaRico® ganz besonders hervorheben. Er ist eine völlig neue Salatvariante und vereint die Vorzüge des Eisberg- und des Romanasalats zu einem einzigartigen Produkt: Die Blätter sind knackig und die Blattrippen saftig-frisch. Ein süßer, aromatisch-frischer Geschmack ist sein Markenzeichen. Er erinnert an den Genuss junger, zarter Erbsenschoten in Verbindung mit der klaren Frische des Salates. Diese Kombination macht SalaRico® zu einem unverwechselbaren Salatgenuss.

Außerdem ist die Mecklenburger Ernte Versorger der Obstverarbeitungsindustrie mit Rohware.



EO Mecklenburger Ernte GmbH  
Wölzower Weg 7, 19243 Wittenburg  
Tel.: 038852-68010, Fax: -68070  
Eo-Me-gmbh@t-online.de

BEHR AG  
Ohlendorfer Str. 83, 21220 Seevetal-Ohlendorf  
Tel.: 04185-79330, Fax: -793329  
Verkauf@BEHR-AG.com  
www.BEHR-AG.com



MELA 2010

## FrISChe Weidemilch aus norddeutschen Grünland-Regionen



MELA 2010



FrISChe Wiesen, saftige Weiden und intakte Natur: Die neue Weidemilch von Hansano stammt ausschließlich aus norddeutschen Grünland-Regionen. Hier fressen die Kühe überwiegend Grünlandfutter. Natürlicher und gesünder geht es nicht. Und deshalb schmeckt die Hansano-Weidemilch auch so vollmundig gut.

Ausgewählte Höfe inmitten des Grünlands liefern die wertvolle Rohmilch. Hansano sorgt dafür, dass die Weidemilch nach schonender Verarbeitung schnellstmöglich in den Handel gelangt. Kurze Transportwege stehen für Frische und Qualität und tragen zum Schutz unserer Umwelt bei.

Wo die Weidemilch herkommt, ist jederzeit nachvollziehbar, denn Hansano legt Wert auf Transparenz und auf regionale Herkunft: Der Inhalt jeder einzelnen Weidemilch-Kartonflasche kann an ihren Ursprung zu-

rückverfolgt werden. Aus welcher Grünland-Region die Weidemilch stammt, erfahren Hansano-Kunden auf den Weidemilch-Seiten im Inter-



net unter [www.hansano.de/weidemilch](http://www.hansano.de/weidemilch). Und so geht's: Einfach den Frische-Code von der Kartonflasche eingeben und auf den Weidemilch-Karten im Internet sehen, woher genau die jeweilige Flasche stammt. Die Grünland-Gebiete der Weidemilch lassen sich auch noch auf anderem Weg entdecken. Am besten auf dem Fahrrad: Hansano stellt auf

den Weidemilch-Seiten ausgewählte Touren in einer einmaligen Erholungslandschaft vor, damit jeder auf zwei Rädern den Ursprung der Weidemilch erleben kann und damit einen ganz besonderen Naturraum mit schützenswerter Artenvielfalt. Denn die Milchviehhaltung auf den Weiden hat in dieser Region eine lange Tradition. Die Hansano-Weidemilch trägt dazu bei, diese ursprüngliche und verträgliche Bewirtschaftungsform auch in Zukunft zu erhalten. Zum Wohle der Natur und für besten Milchgeschmack.

Übrigens: Die Hansano-Meierei gehört den Hansano-Milchbauern. Sie sind es, die persönlich für Qualität und Frische garantieren. Deswegen gibt es die Hansano-Milch nur in Norddeutschland. Aus der Region für die Region – dafür steht Hansano.

Hansa-Milch AG  
Meiereiweg 1, 23936 Upahl  
Tel.: 038822-500, Fax: -50299  
[info@hansa-milch.de](mailto:info@hansa-milch.de)  
[www.hansa-milch.de](http://www.hansa-milch.de)

## Halle 1, Stand-Nr. 140

### Rücker präsentiert neue Produkte auf MeLa



In diesem Jahr begrüßt die Ostsee-Molkerei Rücker Wismar ihre Gäste auf der Landwirtschaftsmesse MeLa in Mühlengiez mit vielen Überraschungen. „Wir sind bereits zum 16. Mal mit einem Stand auf der MeLa vertreten und freuen uns ganz besonders darüber“, sagt Klaus Rücker, geschäftsführender Gesellschafter.

Die landesweit beliebten Spezialitäten „Alt Mecklenburger“ und „Alter Schwede“ sind auf jeder MeLa eine Pflicht. Die pikanten Käsesorten, die gänzlich ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe produziert

werden, haben Wismar zur heimlichen Käsehauptstadt Mecklenburg-Vorpommerns gemacht.



Selbst der Landwirtschaftsminister von Mecklenburg-Vorpommern, Dr. Till Backhaus, lässt es sich nie nehmen, sich sein Stück „Alt Mecklenburger“ abzuholen.

Daneben steht unser cremiger

Hirtenkäse CREMAS im Mittelpunkt. CREMAS gibt es nun in der praktischen 175-Gramm-Frischebox und ist das ideale Produkt für die kalte und warme Küche: Der Hirtenkäse ist nicht nur besonders lecker pur auf Brot oder als Dip: Man kann ihn auch wunderbar im Ofen backen oder grillen. Bestimmt wird nicht nur der Landwirtschaftsminister beim ersten CREMAS-Bissen schwach.

Rücker's Ostsee-Molkerei  
Wismar GmbH  
Molkereistr. 1, 23970 Wismar  
Tel.: 03841-26410, Fax: -264140  
[info@ruecker.org](mailto:info@ruecker.org)  
[www.ruecker.org](http://www.ruecker.org)





Mit einer völlig neu entwickelten Kunststoffschale wollen sich die Schwaaner Fischwaren neue Märkte im Frischebereich erschließen.



Produkte fertig für den Versand

Ben. Bratfilets aus der mecklenburgischen Kleinstadt an der Warnow sind Fischliebhabern europaweit



längst ein Begriff, jetzt kommt zur Dose und zum Glas noch als Ergänzung die Schale hinzu.

Genau 200 Gramm Bratheringsfilets schwimmen in jeder insgesamt 350 Gramm schweren Packung inmitten einer gleichfalls neu entwickelten Marinade. Die erhält ihren ganz speziellen Geschmack vor allem auch durch zahlreiche

Streugewürze. Das genaue Rezept bleibt natürlich Betriebsgeheimnis.

Kein Geheimnis ist hingegen, dass sämtliche Heringe für das neue Verpackungsangebot aus nachhaltiger Fischerei stammen. Das bedeutet, dass aus dem jeweiligen Fanggebiet nur soviel Fisch angelandet wird, dass sich die Bestände immer wieder selbst regenerieren können. Dafür findet sich auf jeder Verpackung das MSC, das Marine Stewardship Council Logo wieder, ein weißer Fisch auf blauem Untergrund.

Das neue Angebot in der Kunststoffschale, als Alternative zur Fischdose, hat bei ersten Handelspartnern bereits seinen Test bestanden. Bei Verkostungen zeigten sich Kunden beeindruckt vom Geschmack der Bratfilets und lobten in diesem Zusammenhang vor allem auch die Frische des Produkts.



Heringsfilets werden zum Braten aufgelegt

Schwaaner Fischwaren GmbH  
Niendorfer Chaussee 2  
18258 Schwaan  
Tel.: 03844-89010, Fax: -890125  
info@sywan.de  
www.sywan.de

## 20 Jahre Mecklenburger Landpute GmbH



2010 ist das Geburtsjahrsjahr der Mecklenburger Landpute. 20 Jahre

Unternehmen, welches immer noch durch seinen handwerklichen Charakter geprägt wird.

Die Qualität der Geflügelerzeugnisse wird durch höchste Lebensmittelstandards getragen.

Wir verarbeiten nur Puten und Hähnchenfleisch, das von Vertragslandwirten aus der Region stammt. Wir halten seit Jahren den IFS 5 Standard (International Food Standard) mit „höchstem Niveau“ und bauen ihn immer weiter aus. IFS stellt einen internationalen ein-

Puten- und Hähnchenfleisches.

MeLa, die 20. Fachausstellung für Landwirtschaft und Ernährung, Fischwirtschaft, Forst, Jagd und Gartenbau findet in Mühlengiez vom 16. - 19. September 2010 statt.

Auch in unserem Jubiläumsjahr sind wir wieder vertreten und möchten unseren Kunden natürlich wieder Neuheiten aus der heimischen Produktion vorstellen. Sie finden uns in der Halle 1. Kommen Sie vorbei und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit leckeren Geflügel-



beste Qualität aus eigener Herstellung. Das spiegelt nicht nur der einzigartige Geschmack der über 100 verschiedenen Frischfleisch- und Wurstspezialitäten wider, sondern auch die Zufriedenheit unserer Kunden.

Die Mecklenburger Landpute ist ein seit 1990 familiär geführtes

heitlichen Standard für die Lebensmittelindustrie dar und ermöglicht eine hohe Transparenz im Unternehmen.

Zusätzlich bieten wir seit 2007 die Halal-Qualität an und ermöglichen damit den muslimischen Verbrauchern im In- und Ausland die unbedenkliche Konsumierung unseres

spezialitäten. Wir haben das Passende für jede Gelegenheit.

Mecklenburger Landpute GmbH  
Kastanienallee 3  
19374 Serverin  
Tel.: 038728-3060, Fax: -30635  
info@landpute.de  
www.landpute.de



## Vom Stall in die Pfanne



Landfleischerei **Torney**

In den letzten Jahren ist es dem TORNEY Unternehmensverbund gelungen, seine Produkte unter dem Slogan „Vom Stall in die Pfanne“ im ganzen Nordosten zu vermarkten. Dabei ist hervorzuheben, dass der gesamte Weg von der Rohstoffproduktion bis zum Verkauf in den eigenen Filialen durch den TORNEY Unternehmensverbund abgedeckt wird.

In der TORNEY Milch und Fleisch e. G. werden die Rinder und Schweine gemästet, die später in der TORNEY Landfleischerei verarbeitet werden.

Durch die QS-Zertifizierung der TORNEY Milch und Fleisch e. G. wird gewährleistet, dass alle Prozesse, vom Futteranbau bis zum Transport in den Schlachthof, ständig kontrolliert werden.

Auf dieser Grundlage ist es in der TORNEY Landfleischerei gelungen Produkte zu entwickeln, die auch von Allergikern genossen werden können. Eine breite Palette von

Produkte entwickelt. Diese zeichnen sich durch schonende und traditionelle Herstellung aus, die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und schonend verarbeitet, sie werden



Wurstprodukten ist glutenfrei. Aber auch lactosefreie und glutamatfreie Würste wurden entwickelt und auf den Markt gebracht.

Für das Programm Maximum Natur von NETTO Stavenhagen hat die TORNEY Landfleischerei 3 Pro-

nicht mit Vitaminen, Spurenelementen und Ballaststoffen angereichert.

Seit Anfang 2010 werden auch verschiedene Salate in den Handel geliefert. Besonders der Eier-, Rindfleisch-, Geflügel- und Fleischsalat erfreut sich hierbei größter Beliebtheit.

Aber auch das Erhalten von traditionell, nach alten Verfahren hergestellten Produkten wird in der TORNEY Landfleischerei gepflegt. Dabei wird vor allem auf die schonende Verarbeitung der Rohstoffe geachtet.

Die handwerklichen Herstellungsprozesse, die vor allem durch die Einhaltung von längeren Produktionszeiten gekennzeichnet sind, stehen dabei im Vordergrund. Die Produkte dieser Herstellung erschließen ein neues „altes“ Geschmackserlebnis.

Landwirtschaft & Fleischerei  
**Wurst aus eigener Produktion**

TORNEY  
Landfleischerei Pripsleben GmbH  
Karlsplatz 10a, 17087 Altentreptow  
Tel.: 03961-25630, Fax: -256323  
info@torney-landfleischerei.de  
www.torney-landfleischerei.de

# LANDURLAUB und ländliche Erlebnisse online buchen



MELA 2010



Seit Anfang des Jahres nutzt LANDURLAUB als erste Agentur das neuartige Online-Buchungssystem TRIIDO. Unter [www.land-erlebnisreisen.com](http://www.land-erlebnisreisen.com) werden attraktive Unterkunftsangebote mit besonderen Erlebnissen zu direkt buchbaren Angebotspaketen verknüpft.

Mit Hilfe dieses einzigartigen Reiseportals für Angebote im ländlichen Raum können auch Erlebnisse in der Landwirtschaft individuell und direkt touristisch ver-



Mit diesem Buchungssystem bieten wir auch Erzeugern, Veredlern

Erlebnistage, Fachkurse, Mithilfe o. ä. anbieten, melden sich bitte bei LANDURLAUB! Wir binden Ihre Erlebnisse in die Urlaubsangebote ein. Damit erleben die Gäste unser Land aus einer ganz anderen Perspektive.

Auch in diesem Jahr ist LANDURLAUB M-V wieder auf der MeLa vertreten. Sie finden uns in Halle 1. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Neben unserem neuen Buchungssystem informieren wir über Unterkunfts- und Erlebnisangebote und aktuelle reittouristische Themen. Außerdem wird die neue Auflage der Erlebniskarte „Hofläden & Hofcafés M-V“ auf der MeLa erhältlich sein.



marktet werden. Der Urlauber kann somit das Landleben hautnah erleben und hinter die Kulissen blicken. Wie wird Steinofenbrot gebacken, Wurst hergestellt oder eine Kerze gezogen?

und Herstellern von Nahrungs- und Genussmitteln aus der Ernährungswirtschaft, die ihre Türen für Gäste öffnen, eine großartige Chance der Vermarktung ihrer Angebote. Betriebe, die Führungen,

LANDURLAUB  
Mecklenburg-Vorpommern e. V.  
Griebnitzter Weg 2  
18196 Dummerstorf  
Tel.: 038208-60672, Fax: -60673  
[landurlaub@m-vp.de](mailto:landurlaub@m-vp.de)  
[www.landurlaub.m-vp.de](http://www.landurlaub.m-vp.de)



## Güstrower Schlossquell – Echt von hier. Echt wie wir.



Das Mineralwasser von Güstrower Schlossquell überzeugt durch Qualität und Reinheit. Mit der natürlich ausgewogenen Mineralisierung und dem niedrigen Natriumgehalt ist Güstrower Schlossquell ein Genuss für die ganze Familie und besonders für die Herstellung von Säuglingsnahrung geeignet. Darum wundert es nicht, dass das

Programm, denn das Traditionsunternehmen engagiert sich als Sponsor von Natur, Kunst und Kultur sowie vieler regionaler Sportveranstaltungen. So organisiert das Unternehmen gemeinsam mit dem Leichtathletik-Verband Mecklenburg-Vorpommern jährlich den „Güstrower Schlossquell-Lauf“ und unterstützt als Partner das Nationalparkzentrum Königstuhl auf Rügen. Das starke regionale Engagement verbunden mit Spitzenprodukten spiegelt sich auch in der Zusammenarbeit mit den Störtebeker Festspielen wider. Diese begleitet Güstrower Schlossquell zum zweiten Mal in Folge mit vielen

umfassenden Engagements unterstützt Güstrower Schlossquell wesentliche Highlights der Region Mecklenburg-Vorpommerns.

Weiterhin gehören zum hochwertigen Produktportfolio neben kohlen-säurehaltigen und stillen Mineral-



wässern auch Erfrischungsgetränke wie Limonaden, Schorlen, Wellnessdrinks und Hauch-Produkte sowie die Himbeer- und Waldmeisterbrause. Gerade diese Getränke erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Außerdem nimmt Güstrower Schlossquell mit einer edlen Gourmet-Linie in der Gastronomie der Urlaubsregion eine besondere Rolle ein: Überall Entlang der Küste Mecklenburg-Vorpommerns ist das Mineralwasser aus Güstrow in unzähligen Objekten vertreten und erfrischt dort die Gäste mit Produkten aus der Region nach seiner Devise „Echt von hier. Echt wie wir.“



Unternehmen mit Sitz in Güstrow zu den Quellen in den neuen Bundesländern gehört, die sich in den letzten Jahren überaus positiv entwickelt haben.

Der Slogan „Echt von hier. Echt wie wir.“ ist für Güstrower Schlossquell

Aktivitäten in den Medien und vor Ort. Die Partnerschaft steht auch in den Getränkemärkten der Region im Mittelpunkt – ob mit der exklusiv für die Festspiele eingeführten Piraten-Brause „Orange“ und „Zitrone“ oder mit der Verlosung begehrter Eintrittskarten. Mit diesen

Güstrower Schlossquell  
GmbH & Co. KG  
Ziegeleiwiese 5  
18273 Güstrow  
Tel.: 03843-240110, Fax: -240114  
info@guestrower.de  
www.guestrower.de

# Mit 8 Barteln auf dem Vormarsch



Allein in diesem Jahr sollen es am Ende 350 Tonnen sein. Produziert von Mitgliedern der Erzeugergemeinschaft in bislang 4 Warmwasserkreislaufanlagen, wetter- und saisonunabhängig, nach einem

tisch grätenfrei und erfreuen sich zudem aufgrund ihres überdurchschnittlich hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren in der gesundheitsbewussten Küche einer ständig wachsenden Nachfrage.

Hering kennt jeder, Clarias gariepinus vermutlich kaum einer. Aber das wird sich ändern.

In Mecklenburg-Vorpommern ist man drauf und dran dem afrikanischen Wels, und um den handelt es sich, zum Durchbruch zu verhelfen.



festgeschriebenen Produktionsstandard. Neue Mitstreiter sind jederzeit willkommen.

Als Fachberater steht die Fischgut Nord eG Neueinsteigern bei der Planung von Anlagen und deren späteren Betreibern, beim Beschaffen der Setzlinge, des Futters und anderer Produktionsmittel jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, Aus- und Weiterbildung inklusive.

Ziel ist es, die frohwüchsigen Tiere schon nach 150 Tagen schlachtreif zu haben.

Die leicht rötlichen Filets haben eine feste Konsistenz, sind prak-

Die Vermarktung erfolgt in enger Kooperation mit den Vertriebspartnern der Erzeugergemeinschaft, u. a. mit der Biopark Markt GmbH.

Das spätere Angebot reicht von frischen und tiefgefrorenen Filets über Filets ins Aspik und Konserven bis hin zu Räucherware.

Fischgut Nord eG  
Amtsweg 6  
18510 Abtshagen  
Tel.: 03225-51277, Fax: -51278  
reiner.elies@pal-anlagenbau.de

Seine 8 Barteln, das sind die arttypischen langen Fäden am Mund, benötigt der Fisch zum Tasten und Schmecken.

Dass er selbst gut schmeckt, da ist sich Fischgut Nord eG Vorstand Reiner Elies mit Blick auf die ständig steigenden Absatzzahlen schon mal sicher.





# Sonnabends, 18. September 2010, DeHoGa-Kochstudio auf der MeLa in Halle 1



## MV in besten Händen

Am 4. März 2010 startete die AOK Mecklenburg-Vorpommern – Die Gesundheitskasse ihre bundesweite Dachkampagne unter dem Motto:

„Deutschland kocht mit der AOK – Die AOK-Kochwerkstatt“.

Mehr als 1.000 begeisterte „Hobbyköche“ nahmen an unseren zahlreichen, verschiedenen Aktivitäten teil.

Auf Grund der sehr hohen Nachfrage möchten wir an diese erfolgreiche Kampagne anschließen und für die Besucherinnen und Besucher der größten Landwirtschaftsausstellung in Mühlengiez (MeLa) das Thema nachhaltig erlebbar gestalten.

Zusammen mit dem Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV) und dem Hotel- und Gast-



stättenverband MV (DEHOGA) zeigen wir auf einfache und sympathische Weise, wie wir uns für gesundheitsförderndes Essen und Trinken stark machen.



AOK Mecklenburg-Vorpommern -  
Die Gesundheitskasse  
Simone Gladasch  
Fachreferentin  
Ernährung/Koordination/Netzwerke  
Am Grünen Tal 50  
19063 Schwerin  
Tel.: 01802-5905901048  
Fax: 01802-5905901777  
simone.gladasch@mv.aok.de  
www.aok.de/mv

## Neues aus dem KLATSCHMOHN Verlag



Am 02.07.2010 feierte in Bentwisch bei Rostock der KLATSCHMOHN Verlag sein 15jähriges Jubiläum,

und anlässlich dessen haben wir alle unsere Kunden und Freunde zu einem extra großen Sommerfest eingeladen.

Über 150 Gäste haben wir begrüßt und die Gelegenheit genutzt, unsere Neuerscheinung »Gestatten, Gundermann! Unkraut für Genießer« von und mit der Autorin Ira König vorzustellen. Und kein geringerer als Tillmann Hahn, einer der besten Sterneköche des Landes, verwöhnte unsere Gäste kulina-

risch mit ausgewählten Speisen aus diesem Büchlein.

Andreas Pasternack servierte mit zwei ebenso exzellenten Musikkollegen die passende Musik zu dem herrlichen 30-Grad-Sommerwetter.

Gemeinsam haben wir geschwätzt, gelacht, gesungen und getanzt, um damit auch weitere 15 erfolgreiche Jahre einzuläuten. Ein paar Eindrücke haben wir für Sie ausgewählt:



### Unsere Neuerscheinungen 2010:



Ira König  
**Gestatten, Gundermann!  
 Unkraut für Genießer**  
 112 S., geb.,  
 Illustr. Cleo-Petra Kurze  
 ISBN 978-3-941064-18-8  
 EUR 12,80

Erleben Sie Löwenzahn,  
 Gänseblümchen und Co.  
 ganz kulinarisch!  
 Ein Kochbuch für Kräuter-Fans!



**Erklär's mal einfach –  
 Finanzkrise und Armut  
 Internat. Karikaturenwettbewerb,  
 Katalog**  
 140 S., br., 126 farb. Abb.  
 ISBN 978-3-941064-17-1  
 EUR 14,95

Ein Projekt, das nicht nur einen  
 künstlerischen, sondern auch  
 Bildungscharakter hat.



Klaus Kronke  
**As ik Fritz  
 Reuter wier  
 Fief lütte  
 Bühnenstücke  
 öwer dat Lewen  
 in Stemhagen**  
 112 S., br.,  
 23 farb. Abb.

ISBN 978-3-941064-19-5  
 EUR 9,95

Klatschmohn Verlag,  
 Druck + Werbung GmbH & Co. KG  
 Am Campus 25  
 18182 Bentwisch  
 Tel.: 0381-2066811  
 Fax: 0381-2066812  
 info@klatschmohn.de  
 www.klatschmohn.de



## 20 Jahre DBL in Parchim



Zwanzig Jahre erfolgreiche Entwicklung unseres Unternehmens mit Zahlen, Fakten Erinnerungen und Dokumenten stecken in dem



Koffer, der symbolisch von Regine und Horst Wetzig am 21. Mai 2010 vor über 200 Gästen an Sohn Knut Wetzig übergeben wurde (Foto rechts).

### Historischer Abriss:

#### 1990

Beginn als 2-Mann-Unternehmen im Einfamilienhaus und Gründung der GmbH mit drei DBL-Gesellschaften aus Kiel, Lüneburg und Elmshorn

#### 1991

Kauf der insolventen Wäscherei in Parchim

#### 1994

Umzug in den modernen Neubau im Gewerbegebiet Parchim

#### 2005

Einbau einer vollautomatischen Sortieranlage

#### 2009/10

Anbau einer Mattenwäscherei und einer Halle als Lagererweiterung, Fertigstellung des Atriums

Im April 2010 dankte die Geschäftsführung allen Mitarbeitern



für die jahrelange Treue und Zuverlässigkeit mit einer zweitägigen Reise nach Leipzig.

Motiviert für die zukünftige Entwicklung sind alle Bereiche am weiteren Erfolgskurs beteiligt. Brandneu ist die Vermietung von Businessbekleidung, aber auch auf allen anderen Gebieten gibt es neue Ideen.

Textil-Service Mecklenburg GmbH  
Am Spargelacker 9 - 10  
19370 Parchim  
Tel.: 03871-62160, Fax: -621616  
info@dbl-tsm.de  
www.dbl-tsm.de

## Dr. Rühle Consulting

### Dr. sc. oec. Wolfgang Rühle, Ministerialdirigent a. D.

Dr. Rühle Consulting ist eine Unternehmens- und Wirtschaftsberatung mit großer Bandbreite.

Die im Wirtschaftsministerium M-V über Jahre erworbenen Kenntnisse und Erfahrungswerte stehen nun der privaten Wirtschaft zur Verfügung inkl. vielfältiger Kontakte zu Unternehmen, Verbänden und Institutionen.

Das RC-Dienstleistungsnetzwerk umfasst die wichtigsten Bereiche der Wirtschaft und deren Peripherie und geht weit über die klassische Unternehmensberatung hinaus, denn nur ein kleiner Kreis ausgewählter Co-Partner, die eine

jahrzehntelange Praxiserfahrung mitbrachten und die man ebenso lange kannte, wurden ausgewählt.

Portfolio: Klassische Unternehmensberatung, Kontakt zu und Zusammenführung von Unternehmen und Institutionen, Pressearbeit, PR, Verbundwerbung, Gestaltung, Fotografie, Druck, textile Werbe-/PR-Mittel inkl. Berufskleidung.

Verantwortlich für dieses umfassende Dienstleistungsangebot ist die intelligente Auswahl der Partner und bietet darüber hinaus noch den Vorteil des persönlichen Kontaktes zu den jeweiligen kompetenten Fachpartnern.



RC Dr. Rühle Consulting  
Unternehmens- und Wirtschaftsberatung  
Neustädter Str. 66  
19079 Goldenstädt  
Tel./Fax: 03868-302367  
info@ruehle-consulting.de  
www.ruehle-consulting.de



## Kraftverkehr Nagel – Kontinuität und Kompetenz seit 75 Jahren



Im Jahr 1935 fiel im westfälischen Vermold der Startschuss für Kraftverkehr Nagel, die deutsche Landesgesellschaft der Nagel-Group. Mit einem Lkw begann vor 75 Jahren die Erfolgsgeschichte eines Familienunternehmens, das zu den bedeutendsten Dienstleistern in der europäischen Lebensmittellogistik zählt. Heute präsentiert sich die Nagel-Group als hoch qualifizierter Logistiker mit umfangreichem Angebotsspektrum, das sich

an den individuellen Bedürfnissen der Kunden orientiert.

Ob Fleisch, Wurst oder Käse – für jedes Produkt bietet das Unternehmen die passende Lösung, also Logistik nach Maß.

Grundlagen des Erfolgs sind das europaweit einmalige Netzwerk und die Dienstleistungsvielfalt: von Beschaffungslogistik, Transport und Distribution über Lagerhaltung, Kommissionierung und Konfektionierung bis hin zu den Value Added Services, die individuelle Kundenwünsche wie Dis-

playbau, Etikettierung oder Verzollung erfüllen.

Im Jubiläumsjahr 2010 zählt das Unternehmen mehr als 9.400 Mitarbeiter und ist in 17 Ländern mit eigenen Gesellschaften oder Beteiligungen präsent. An 90 eigenen Logistikstandorten sind rund 4.300 Fahrzeuge täglich im Einsatz.

Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG  
 Gewerbestraße 23  
 18299 Laage (OT Kritzkow)  
 Tel.: 038454-590, Fax: -59155  
 guestrow@kv-nagel.com  
 www.kv-nagel.com



ÜBERREGIONALES  
 AUSBILDUNGSZENTRUM  
 Waren/Grevesmühlen e.V.

## Kreativküche mit interessantem Angebot

Sie produzieren außergewöhnliche regionale Produkte – haben aber keine zündende Rezeptidee, wie die sich schmackhaft verarbeiten lassen? Dann sind wir genau der richtige Partner. In unserer Kreativküche haben wir alle Möglichkeiten, mit ihnen bzw. ihren Kunden unter Anleitung unseres Küchenmeisters und Diätkochs Rüdiger Nißler das Passende zu kreieren. Abschließend können sie das Menü bei einer passenden Flasche Wein verkosten und ihr Urteil fällen.



Gern begrüßen wir auch ihre Mitarbeiter und Auszubildenden zu höchst unterschiedlichen Kursen in unseren entsprechend ausgestatteten Räumen. Das Angebot reicht von der Vorbereitung für die Prüfung zum Anlagenfahrer bzw. zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bis hin zur Qualifikation im Bereich Handel/Lager/Logistik einschließlich einer Weiterbildung für Berufskraftfahrer. Aber auch die Aus- und Weiterbildung in technischen Berufen ist in unseren Werkstätten möglich, als CNC-Maschinenbediener, in elektrotechnischen Bereichen oder mit Abschluss in allen gängigen Schweißverfahren. Zudem sind wir im kaufmännischen Gebiet mit zahlreichen Fortbildungsangeboten präsent bis hin zum Abschluss als Wirtschaftsfachwirt, Bilanzbuchhalter oder Betriebswirt. Namhafte Unternehmen, wie Pfanni Stavenhagen, Müritz-Milch oder auch die Mecklenburger Backstuben, haben be-



reits auf unser Angebot zurückgegriffen, Weiterbildungsinhalte für themenbezogene Firmenschulungen zu erstellen. Unser vollständiges Angebot finden sie unter [www.ueaz-waren.de](http://www.ueaz-waren.de).

ÜAZ Waren/Grevesmühlen e.V.  
 und Müritz-Akademie  
 Warendorfer Str. 18  
 17192 Waren (Müritz)  
 Tel.: 03991-150270, Fax: -150250  
 Veranstaltungsmanagement:  
[a.jadatz@ueaz-waren.de](mailto:a.jadatz@ueaz-waren.de)



# Vital-Menü in der Schulverpflegung

## in Mecklenburg-Vorpommern



### Grundschülerinnen und -schüler probierten und beurteilten Vital-Menüs

Seit 2009 arbeitet der Verein Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern daran, Schülern ein gesundheitsförderndes und schmackhaftes Mittagessen aus regionalen Produkten anzubieten. Dafür hat er ein Netzwerk mit den Projektpartnern Gesundheitskasse AOK Mecklenburg-Vorpommern, Logistikunternehmen Kraftverkehr Nagel GmbH & Co. KG, Caterer uwm Kulinaria GmbH & Co. KG, Produktentwickler Zentrum für Lebensmitteltechnologie Mecklenburg-Vorpommern GmbH (ZLT) und der Vernetzungsstelle

und einzuführen, sondern vor allem darum, die Schulverpflegung als weiteren Ansatzpunkt zu nutzen, um regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken. Deshalb zeichnen sich die Vital-Menüs durch einen hohen Anteil an regionalen Produkten aus der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern aus.

Für das Projekt ist die Einbeziehung der Schule, insbesondere der Schüler und Schülerinnen, von großer Bedeutung. Um die Akzeptanz der Vital-Menüs zu fördern, werden die Vorlieben und Abneigungen der Schüler und Schülerinnen berücksichtigt und die Schüler und Schülerinnen aktiv in die Erprobung und

te. Dabei lag das Welsfilet an Senfsoße mit Hagenower Kartoffelpüree und Möhrenrohkost ganz vorn in der Gunst der Kinder. Gut zwei Drittel der Kinder wünschen sich das Gericht auf den Speiseplan. Danach folgten das Mecklenburger Gyros und das Kartoffelsüppchen mit Würstchen. Ein Drittel plädierte für den vegetarischen Kartoffel-



Gemüse-Auflauf, nur ein Viertel der Kinder akzeptierte die angebotene vegetarische Bauernpizza.

### Erlebnisreiche Kochaktionen mit Schülerinnen und Schülern

Am Weltverbrauchertag am RecknitzCampus in Laage kochte der AMV zusammen mit einer 8. Klasse im Rahmen eines Kochwettbewerbes das Vital-Menü „Mecklenburger Kartoffelsüppchen mit Petersilie und Rostocker Würstchen“. Dabei wurden die Schüler und Schülerinnen direkt in die Zubereitung des Vital-Menüs einbezogen und konnten dadurch an regionale Zutaten und an eine gesundheitsfördernde Zubereitung herangeführt werden.

Eine weitere erlebnisreiche Aktion wurde zusammen mit der AOK

Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern gegründet.

Inhalt des Projektes ist die Entwicklung, Erprobung und Einführung von mindestens 20 kindgerechten, gesundheitsfördernden, schmackhaften und wirtschaftlichen Mittagsmenüs für Schüler unter Verwendung regionaler Produkte aus Mecklenburg-Vorpommern. Regionalität und Gesundheitsförderung stehen bei den Vital-Menüs im Vordergrund.

Es geht nicht nur darum, gesundheitsbewusste Menüs zu entwickeln

Entwicklung der Vital-Menüs eingebunden. Deshalb führte der AMV mit seinen Projektpartnern am 3. März 2010 eine große Verkostungsaktion durch. Knapp 80 Schüler und Schülerinnen der Grundschulen aus Wittenförden, Crivitz und Goldberg sowie aus dem Pädagogium Schwerin testeten im Evita-Forum in Demmen eine Mecklenburger Bauernpizza, einen vegetarischen Kartoffel-Gemüseauflauf, Mecklenburger Gyros, Welsfilet aus Aquakultur aus Mecklenburg-Vorpommern und eine Mecklenburger Kartoffelsuppe.

Die Kinder bewerteten alle Gerich-

Mecklenburg-Vorpommern mit einem Kochbus unternommen. Im Rahmen der AOK-Aktion „Kochen lernen mit der AOK“ machte der Kochbus bis Ende April an vielen Orten in Mecklenburg-Vorpommern Station. Der AMV knüpfte im Rahmen des Projektes „Vital-Menü in der Schulverpflegung“ an diese Aktion an und besuchte mit dem Kochbus drei weitere Schulen in Mecklenburg-Vorpommern, um die Vital-Menüs in Mecklenburg-Vorpommern bekannter zu machen. Der Kochbus ist ein umgebauter Doppeldeckerbus, der im unteren Teil mit modernster Küchentechnik und im oberen Teil mit Arbeitsti-



Weltverbrauchertag in Laage - Minister Dr. Till Backhaus informiert sich bei den Schülern über das selbst zubereitete Vital-Menü

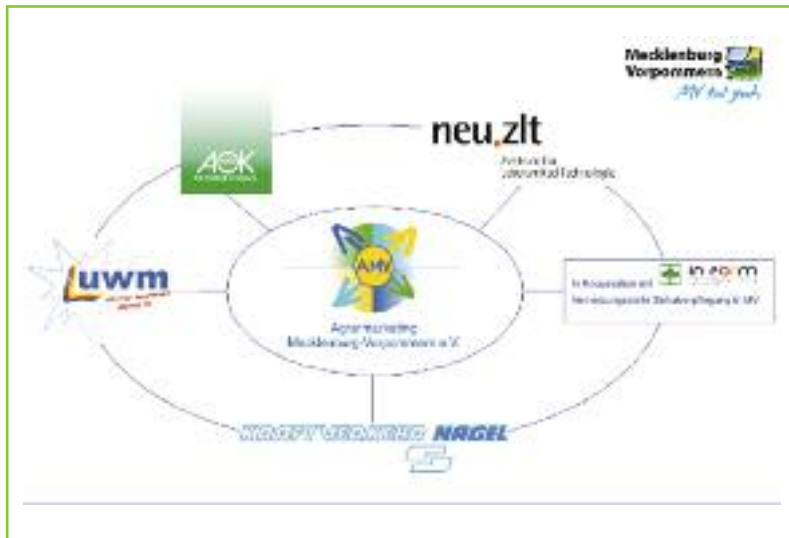
zeiten konnten die Schülerinnen und Schüler die bunte Vielfalt regio-

den. Mittags wurde gemeinsam das Vital-Menü „Mecklenburger Kartoffelsüppchen mit Petersilie und Rostocker Würstchen“ gekocht und anschließend verzehrt.

Bisher wurden acht Vital-Menüs erfolgreich erprobt und konnten abgeschlossen werden. In diese acht Gerichte sind bereits neun Lieferanten aus Mecklenburg-Vorpommern eingebunden.

Bei allen Aktionen konnte der AMV auf die starke Unterstützung der Netzwerk- und Kooperationspartner zählen.

Das Projekt wird aus Mitteln des „Europäischen Fonds für regionale Entwicklung“ (EFRE) für Vorhaben der Gesundheitswirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern gefördert.



schen und Seminartechnik ausgestattet ist. Durch das gemeinsame Zubereiten und Kochen der Mahl-

taler Lebensmittel kennen lernen und für eine gesundheitsfördernde Ernährungsweise begeistert wer-





## Vital-Menü auf dem MV-Tag in Schwerin

Auch auf dem diesjährigen MV-Tag in Schwerin nutzte der AMV die Möglichkeit, das Projekt „Vital-Menü in der Schulverpflegung“ einem breiten Publikum vorzustellen.

das Mecklenburger Welsfilet an Tutower Senfsoße, Hagenower Kartoffelpüree und Möhrenrohkost verkostet wurde, kochte der AMV mit Sozialministerin Manuela Schwesig, der AOK und Kindern



Während im Rahmen des Gemeinschaftsauftritts von AOK Mecklenburg-Vorpommern, des DEHOGA Mecklenburg-Vorpommern e.V. und des Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern e.V.

die Mecklenburger Kartoffelsuppe mit Rostocker Würstchen.

Genutzt wurde dafür erneut der Kochbus, der im Frühjahr des Jahres auf vielen Schulhöfen des



Landes bereits Station gemacht hatte.

Insgesamt kamen trotz des zeitweise schlechten Wetters zahlreiche Besucher nach Schwerin, leider wurde aber das Gemeinschaftszelt von AMV, AOK und DEHOGA aufgrund einer unglücklichen Aufplanung der Gesamtfläche am Marstall kaum gefunden: Für den großen Aufwand der drei Partner nicht unbedingt ein befriedigendes Ergebnis.

VITAL-MENÜ



Sozialministerin Manuela Schwesig und Friedrich-Wilhelm Bluschke kochen ein Vital-Menü mit Kindern und dem AMV



## Länderreport Mecklenburg-Vorpommern in der Lebensmittel Praxis

### Redakteurin besuchte acht Mitgliedsunternehmen des AMV

Mit acht Unternehmensbesuchen in Mitgliedsunternehmen des AMV sowie ausführlichen Gesprächen mit dem AMV legte Redakteurin Silke Bohrenfeld den Grundstein für die Erstellung des diesjährigen Länderreports in der Lebensmittel Praxis. Pünktlich zu den Intermes- sen ist Mecklenburg-Vorpommern mit seiner Ernährungswirtschaft im Heft 17 präsent.

Auf der Besuchsliste standen die Unternehmen Friedrichs in Waren, Torney Landfleischerei Pripsleben in Altentreptow, Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten in Gadebusch, Goldschmidt Frisch-



Torney-Geschäftsführer Frank Wegner im Gespräch mit LP-Redakteurin Silke Bohrenfeld

käse in Kummer, Sanddorn Storchennest in Ludwigslust, Schwaan- er Fischwaren, der Geflügelhof

Oehlert in Zarnewanz und der LandWerthof in Stahlbrode.

Deutlich wurde während der Besuche, dass die regionalen Produzenten vor allem Wert auf Qualität und Naturbelassenheit legen. Clean Label ist ein wichtiges Thema für die Ernährungswirtschaft des Landes. Auf vielen Verpackungen erfolgt bereits eine Auslobung von „lactosefrei“ und „glutenfrei“. Friedrichs sieht besonders in der Nachhaltigkeit und der Vermittlung von „Fisch und Gesundheit“ wichtige Schwerpunkte und investiert damit in das Vertrauen der Verbraucher. Kleinere Verpackungseinheiten und immer wieder neue Produkte kennzeich-



Produktion in der Goldschmidt Frischkäse GmbH





nen die Innovationskraft des Unternehmens. Zu Weihnachten gibt es eine Spezialität „Königslach im Zedernholz“. Der Königslach gilt als der Kostbarste aller Wildlachse, und er ist MSC-zertifiziert und wird im Trolling-Verfahren in Alaska von Hand geangelt und in 28 Arbeits-

Schweine nach alten Rezepturen zu pommerschen Wurstwaren. Die Mehrzahl der Produkte punktet mit „glutenfrei“ und „lactosefrei“. Neu hinzugekommen ist die Salatproduktion, mit der das Unternehmen auch auf der InterMeat in Düsseldorf punkten möchte.



GF Lars Puttkammer erläutert die Produktion (siehe Foto links)

gendes Umsatzplus zurückblicken. Es widmet sich stark dem Thema „ernährungsbewusstes Essen“ und Clean Label. Mit Spannung wird die Resonanz auf das neue Produkt mit Straußenfleisch und Sanddorn erwartet, das in Düsseldorf vorgestellt wird.

Das Unternehmen Sanddorn Storchennest aus Ludwigslust baut auf über 110 ha Sanddorn auf Plan-



Geschäftsführer Frank Spaethe, Silke Bohrenfeld

schriften zu einem Spitzenprodukt mit unnachahmlichem Geschmack veredelt.

Die Torney Landfleischerei Pripsleben wirbt erfolgreich unter dem Motto „Vom Stall in die Pfanne“. Der kleine Bach Torney gab dem Unternehmen seinen Namen. Er fließt durch Pripsleben und Alentrepow, um dann in die Tollense zu münden. Der Handwerkerbetrieb verarbeitet eigene Rinder und

Besonderes Augenmerk hat Torney auf seine 23 Filialen gelegt, denen man eine Hofladenoptik gegeben hat.

Die Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten produziert an ihrem Standort Gadebusch mehr als 150 verschiedene Artikel. Der Schwerpunkt liegt weiterhin auf Aspikprodukten, für die es immer wieder neue Ideen gibt. Das Unternehmen kann auf ein stetig stei-

tagen an. Die Beeren aus kontrolliert biologischem Anbau werden sowohl selbst weiter verarbeitet als auch von Unternehmen in ganz Deutschland für die Ludwigsluster produziert. Die Produkte werden in Mecklenburg-Vorpommern verkauft, aber auch im Postversand und über das Internet angeboten. Noch heute gibt es das Storchennest, das dem Unternehmen vor vielen Jahren seinen Namen gegeben hat.



## 20 Jahre EDEKA in den neuen Bundesländern - Die Edeka Minden Iud nach Halle ein



Ganz im Zeichen eines besonderen Jubiläums stand die EDEKA-Börse in Halle, die am Wochenende des 14./15. August 2010 stattfand: 20 Jahre EDEKA in den neuen Bundesländern. So präsentierten auf dem Hallenser Messengelände über 80 namhafte Hersteller aus Brandenburg, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Sachsen regionaltypische Erzeugnisse und Spezialitäten. Allein Mecklenburg-Vorpommern war mit neun Ausstellern am Gemeinschaftsstand des AMV vertreten:



- Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH
- Mecklenburger Spirituosenfabrik G. Winkelhausen GmbH Güstrow
- Schwaaner Fischwaren GmbH
- Stralsunder Brauerei GmbH

Einkauf, Kontaktpflege, Information und Beratung zu neuen Produkten: Im Mittelpunkt des Fachbesucher-



Samstags standen Gespräche zwischen Edekanern aus dem Einzugsbereich Sachsen-Anhalt der

verschiedenen Verkaufsschienen der Edeka Minden und Ausstellern - leider allerdings nicht mit der erhofften Auftragsbilanz, wie Aussteller im Nachgang einschätzten.



Anders der Sonntag, der „EDEKA-Tag 2010“, zu dem EDEKA von 9 - 18 Uhr eingeladen und die Türen für alle Interessierten geöffnet hatte. Ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm und diverse Aktionen an den einzelnen Ständen sorgten für volle Messehallen. Dennoch war der Abverkauf verhalten. Das Glücksrad des AMV stand an diesem Tag keine fünf Minuten still; verlost wurden Produkte und Geschenkartikel der Aussteller aus Mecklenburg-Vorpommern. Der Erlös wird dem Verein Schmarler Kinderhilfe e. V. in Rostock gespendet.



- EO Mecklenburger Ernte GmbH/Behr AG
- Goldschmidt Frischkäse GmbH
- Grabower Süßwaren GmbH
- Günter Puttkammer Fleischwaren-Spezialitäten GmbH
- Ludwigsluster Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH & Co. KG





## Kochkrone der Regionen

Neun Kochkurse für Schüler und Erwachsene, drei Kochwettbewerb-Qualifikationsrunden plus Centerfinale sowie das Showkochen: Für vier Tage drehte sich Anfang Juli bei 35 Grad Celsius im Schatten im Ostsee Park Rostock alles um das Thema Kochen. Der AMV unterstützte die Aktion und Geschäftsführerin Jarste Weuffen kochte an der Seite von geübten Köchen mit Achim Mentzel und Antenne Mecklenburg-Vorpommern.

„Die Veranstaltung war für den Ostsee Park ein großer Erfolg. Wir haben viele begeisterte Rückmeldungen von Teilnehmern und Besuchern erhalten“, bilanzierte Center-Manager Jens Fischer.

### Bundesfinale findet in Schwerin statt

Das Bundesfinale findet vom 14. - 16. Oktober 2010 im Sieben Seen Center Schwerin statt. Dort treten 13 Center-Sieger an, um zu ermit-

eln, wer sich Deutschlands „Kochkrone 2010“ aufsetzen darf. Dem Gewinner winkt eine Traumküche im Wert von 10.000 Euro von Küche & Co.

Die „Kochkrone der Regionen“ gipfelt in einer Rezeptsammlung regionaler Küche Deutschlands. Unter allen Einsendungen wird am Ende eines jeden Kalendermonats von einer fachkundigen Jury das „Rezept des Monats“ gekürt.



## Vorankündigung

Der AMV wurde am 4. Dezember 2000 gegründet. Am 1. Dezember 2010 feiert er sein 10-jähriges Jubiläum. Die Veranstaltung wird auf eindrucksvolle Weise zeigen, wie sich das Netzwerk in den vergangenen 10 Jahren entwickelt hat. Wegbegleiter und alle Mitglieder, Fördermitglieder und Kooperationspartner werden zu diesem Ereignis persönlich eingeladen.

## Essen und Trinken in Mecklenburg-Vorpommern



In der Ausgabe 01/2010 berichtete der AMV bereits über die Kooperationsvereinbarung zwischen dem Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern (TMV) und dem Agrarmarketing Mecklenburg-Vorpommern (AMV). Dieser bildet den Ausgangspunkt für das Kooperationsprojekt zum Thema „Essen und Trinken in Mecklenburg-Vorpommern“.

Seit dem 01. August 2010 ist Nadine Schilling (24) für die Koordinierung des Projekts zuständig. Nach ihrem Studium der Freizeitwirtschaft an der University of Southern Denmark sowie weiteren

Stationen, u. a. beim Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern sowie dem Regionalen Planungsverband Mecklenburgische Seenplatte, ist sie nun Ansprechpartnerin für das gemeinsame Projekt von AMV und TMV.

Die Kooperation der beiden Vereine zielt vor allem darauf ab, regionaltypische Produkte und besondere kulinarische Veranstaltungen den Urlaubern im Land näher zu bringen und somit stärker in den touristischen Kreislauf zu integrieren.

Bereits im Mai 2010 präsentierten sich AMV, TMV und Landesmarketing mit sechs Unternehmen aus MV auf dem Symposium „Feines Essen und Trinken“ in München, auf dem die neuen Bundesländer als Gastland im Mittelpunkt standen.

Aktuell wird eine Aktion zum Kantinenmarketing im Frühjahr 2011 in ausgewählten Betriebskantinen deutschlandweit vorbereitet. Hier-

bei sollen den Restaurantbesuchern landestypische Gerichte aus regionalen Produkten sowie Urlaubsangebote aus MV vorgestellt werden.

Darüber hinaus sind im Rahmen des Projekts eine gemeinsame Darstellung von AMV und TMV im Internet sowie zahlreiche Präsentationen und Presseaktivitäten geplant.

Tourismusverband  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Platz der Freundschaft 1  
18059 Rostock  
Tel.: 0381-4030678, Fax: -4030555  
n.schilling@auf-nach-mv.de  
www.tmv.de

Agrarmarketing  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Feldstr. 2, 18182 Bentwisch  
Tel.: 0381-2523871, Fax:-2523872  
schilling@mv-ernaehrung.de  
www.mv-ernaehrung.de

## Personelle Veränderungen



Seit 1. August 2010 wird Frau Jana Powilleit (40) beim AMV als Projektassistentin und Assistentin der Geschäftsführerin eingearbeitet (Schwangerenvertretung für Frau Dr. Michaela Cornehl ab November 2010). Ihre Anstellung läuft befristet bis 31. August 2011.

Jana Powilleit studierte Germanistik sowie Anglistik/Amerikanistik an der Universität Rostock und hat einen Abschluss als Magister. Sie kann auf langjährige Erfahrungen im Marketing und PR-Bereich zurückgreifen und verfügt über Sprachkenntnisse in Englisch und Spanisch.

## Wir begrüßen neue Mitglieder

in unserem Verein



LandWert GmbH & Co. KG

ÖKOLOGISCHE  
DELIKATESSEN  
AUS VORPOMMERN



# Lebensmittelmessen aus dem BMELV-Messeprogramm

Stand: Juli 2010

## I. Firmengemeinschaftsausstellungen

1. San Francisco/USA  
Winter Fancy  
Food & Confection Show  
16. - 18. Januar 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

2. Moskau/Russland  
Prodexpo  
07. - 11. Februar 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

3. Dubai/VAE  
Gulfood  
27. Februar - 02. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

4. Tokio/Japan  
Foodex Japan  
01. - 04. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

5. London/Großbritannien  
IFE  
13. - 16. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

6. Taschkent/Usbekistan  
World Food  
23. - 25. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

7. Jakarta/Indonesien  
Food & Hotel  
06. - 09. April 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

8. Seoul/Korea  
Seoul Food & Hotel  
27. - 30. April 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

9. Sao Paulo/Brasilien  
Apas  
Mai 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

10. Toronto/Kanada  
Sial Toronto  
11. - 13. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

11. Hongkong/VR China  
HOFEX  
11. - 14. Mai 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

12. Bordeaux/Frankreich  
Vinexpo  
19. - 23. Juni 2011  
Weltleitmesse für  
Wein und Spirituosen

13. Washington/USA  
Summer Fancy  
Food & Confection Show  
10. - 12. Juli 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

14. Moskau/Russland  
World Food  
13. - 16. September 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

15. Kuala Lumpur/Malaysia  
Food & Hotel Malaysia  
20. - 23. September 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

16. Ho-Chi-Min-Stadt/Vietnam  
Food & Hotel  
28. - 30. September 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

17. Köln/Deutschland  
Anuga  
08. - 12. Oktober 2011  
Weltleitmesse für  
Lebensmittel

18. Ukraine  
World Food  
25. - 28. Oktober 2001  
Internationale  
Lebensmittelmesse

19. Dubai/VAE  
Sweets Middle East  
Oktober 2011  
Internationale  
Süßwarenmesse

20. Almaty/Kasachstan  
World Food  
31. Oktober - 03. Nov. 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

21. Shanghai/VR China  
Food & Hotel China  
09. - 11. November 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

22. Mumbai/Indien  
Annapoorna World of Food  
16. - 18. November 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

23. New Delhi/Indien  
BioFach India  
Dezember 2011  
Internationale Fach-  
messe für Naturkost  
und Naturwaren

## II. Informationsstände mit Lounge:

1. Nürnberg/Deutschland  
BioFach  
16. - 19. Februar 2011  
Internationale Fach-  
messe für Naturkost  
und Naturwaren

2. Lissabon/Portugal  
Alimentaria  
27. - 30. März 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

3. Mailand/Italien  
Tuttofood  
08. - 11. Mai 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

4. Amsterdam/Niederlande  
PLMA  
24. - 25. Mai 2011  
Internationale  
Lebensmittelmesse

## Wichtige Termine 2010

### TERMINE

12. – 15. September

Landesgemeinschaftsstand auf der InterMeat in Düsseldorf unter dem Dach des AMV

16. – 19. September

Gemeinschaftsauftritt der Ernährungswirtschaft MV und des AMV in Halle 1 auf der MeLa in Mühlengeez

17. September

Verlosung der Gewinner der Aktion „20 Jahre NETTO – Gutes aus Mecklenburg-Vorpommern“

24. September

20 Jahre Mecklenburger Landputze GmbH

17. – 21. Oktober

SIAL in Paris (Frankreich), weltweit zweitgrößte Nahrungsmittelmesse

29. Oktober

20 Jahre Tourismusland Mecklenburg-Vorpommern

31. Oktober – 03. November

Fachausstellung Gastro mit Schwerpunktthema Schulverpflegung

November

Workshop zum Thema „Entwicklung geeigneter Kommunikationsstrategien sowie Ermittlung sensorischer Vorlieben der Verbrauchergruppe 50+ bei Lebensmitteln, Entwicklung eines Konzeptes zur

Implementierung der Erkenntnisse in die einheimische Ernährungswirtschaft“

November

Seminar zur neuen Verordnung 2011 zu Aromen, Zusatzstoffen, Enzymen

01. Dezember

Jahresmitgliederversammlung des AMV mit Wahlen zum Vorstand

01. Dezember

Jubiläumsveranstaltung „10 Jahre AMV“ (auf persönliche Einladung)

16. – 19. Februar 2011

Landesgemeinschaftsstand auf der BioFach 2011 in Nürnberg unter dem Dach des AMV e. V.

## Hanseland

[www.hanseland.de](http://www.hanseland.de)

### Weihnachtsüberraschung von Hanseland

### HANSELAND



Vom Bier der Gerechten bis Zanderfilet in Zitronen-Thymian-Sauce – Mecklenburg-Vorpommern bietet eine überaus reichhaltige Palette an innovativen Lebens- und Genussmitteln – auch und erst recht zu Weihnachten. Hanseland liegt die Idee zugrunde, aus der Vielfalt des Angebots zu jeder Jahreszeit passend genau das Richtige auszuwählen.

Wer also Verwandte, Bekannte, Mitarbeiter, Kollegen, gute Freunde zum Fest mit einer einzigartigen Geschenkidee überraschen will, ist mit der Hanselandkiste stets gut beraten.



Hanseland-Weihnachtskiste 2009

Sie sieht rein äußerlich ein bisschen wie Strandgut aus, so dass es richtig spannend sein kann das Geheimnis zu lüften, was sich letztlich

darin wieder findet – Überraschungen eingeschlossen. Denn wer glaubt bereits alles zu kennen, was die Ernährungsbranche des Landes zu bieten hat, der wird aus dem Staunen kaum rauskommen. Selbst absolute Insider sind beim Auspacken immer wieder höchst erstaunt, was es alles gibt. Lassen auch Sie es auf einen Versuch ankommen.

Unter der Internetadresse [www.hanseland.de](http://www.hanseland.de) kann dieses einzigartige Geschenk direkt bestellt werden. Auf dieser Seite können Sie sich das Weihnachtsangebot und die stets zugänglichen Präsente „Für die Windsbraut“, „Für den Seemann“ und die Biokiste noch einmal vorab anschauen und Ihre ganz spezielle Auswahl treffen.

Das aktuelle Weihnachtsangebot finden Sie auf unserer Homepage ab Oktober 2010.