



Mit Naturprodukten präsentierten sich einige Aussteller aus Sachsen-Anhalt auf der Grünen Woche im vergangenen Jahr. Die Seydaland Vereinigte Agrarbetriebe etwa hatten Mutsaft von Sanddorn und Aronia im Angebot.
FOTO: DETLEV FINGER

Pikantes auf der Messe

Über 100 heimische Aussteller auf Grüner Woche 2020 in Berlin / Tag der Landwirtschaft rückt **Kräuter und Gewürze** in den Mittelpunkt / Neuer Direktvermarkterstand / Verleihung des Bio-Regionalpreises am Ländertag

Wenn die 85. Internationale Grüne Woche vom 17. bis 26. Januar in Berlin wieder ihre Tore für Besucher aus aller Welt öffnet, werden unter den 1.800 Ausstellern aus mehr als 70 Ländern auch 102 Unternehmen aus Sachsen-Anhalt sein. In Halle 23b, der Sachsen-Anhalt-Halle, sind dann 28 Unternehmen der Ernährungswirtschaft, 35 Unternehmen aus Landwirtschaft und Direktvermarktung, 21 Aussteller aus der Tourismusbranche, acht Landkreise, sechs wissenschaftliche Institutionen sowie vier sonstige Aussteller vertreten.

Ein neuer Direktvermarkterstand sowie Gemeinschaftsstände der Landkreise ermöglichen es auch Kleinproduzenten, sich an einem oder mehreren Messtagen mit ihren Angeboten vorzustellen.

Austausch am Abend

Ein Höhepunkt wird erneut der Sachsen-Anhalt-Tag sein, der traditionell am Montag stattfindet. Ministerpräsident Reiner Haseloff und Agrarministerin Claudia Dahlbert werden dann auf ihrem Rundgang durch die Halle 23b Gespräche mit Ausstellern führen, Produkte verkosten und Neuheiten

entdecken. Die Edeka Handelsgesellschaft Minden-Hannover wird zusammen mit der Ministerin im Rahmen der Verleihung des Bio-Regionalpreises innovative, regionale Bioprodukte auszeichnen. Der Verbraucherpreis war von Edeka und der Agrarmarketinggesellschaft des Landes in Kooperation mit der BioHöleGemeinschaft Sachsen-Anhalt im Vorfeld zum vierten Mal ausgeteilt worden. Der Ländertag klingt mit einem abendlichen Empfang aus. Diese Veranstaltung ist eine wichtige Plattform des Austausches und Netzwerkes zwischen Wirtschaft, Wissenschaft und Politik.

Darüber hinaus wird es wieder verschiedene Regional- und Thementage geben (Kasten). Altmark und Börde präsentieren sich mit vielfältigen Informationen und einem bunten Bühnenprogramm.

Der Tag der Landwirtschaft befasst sich in diesem Jahr mit dem Thema „Kräuter und Gewürze“. In der Sachsen-Anhalt-Halle werden Arznei- und Gewürzpflanzen aus der Region vorgestellt. Sechs Unternehmen präsentieren sich mit ihrem Angebot und informieren über Anbau, Produkte und Vermarktungswege. Die Inkerei Börde stellt ihren Kräuterrhonig

Aktionen in Halle 23b

- 18. Januar: Tag der Altmark
- 20. Januar: Sachsen-Anhalt-Tag mit Verleihung des Bio-Regionalpreises (12 Uhr)
- 21. Januar: Tag der Börde
- 23. Januar: Tag der Ernährungswirtschaft
- 24. Januar: Tag der Landwirtschaft

vor, das Unternehmen Frochönig hat seine Kräutermarmelade im Gepäck. Die Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (LLG) ermöglicht den Gästen mit ihrer Duftorgel ein sinnliches Riech-Erlebnis durch die Welt der Gewürze. Interviews auf der Bühne der Halle 23b sowie ein Pressegespräch runden den Tag ab.

Viele Produktneuheiten

Der Tag der Ernährungswirtschaft steht 2020 unter dem Motto „Export und Innovation“. Sachsen-Anhalts Universitäten und Hochschulen präsentieren zukunftsorientierte Forschungsprojekte und stellen u.a. verschiedene eigenentwickelte Algenprodukte vor. Des Weiteren informieren verschiedene Unternehmen über ihre Exportaktivitäten und berich-

ten, wie sie ihre Produkte in anderen Ländern vermarkten.

Viele Aussteller kommen mit neuen Produktentwicklungen zur Grünen Woche, um sie vor Ort im direkten Kontakt mit Kunden zu testen. Der aktuelle Trend, sich gesünder und bewusster zu ernähren, ist bei den Unternehmen tonangebend. So zählen zu den diesjährigen Neuheiten u.a. alkoholfreie Weine der Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, zuckerreduzierte Backwaren mit Dinkelvollkornmehl von der KATHI Rainer Thiele GmbH sowie Chia Drinks und Superfood Bowls von NutriPur.

Auch innovative Geschmacksrichtungen sind beim Publikum nach wie vor gefragt. Wikana präsentiert Fruchtkekse mit Orange und extra-großen Cranberry-Stückchen. Der Altenweddinger Geflügelhof kommt mit neuen Eierlikör-Kreationen aus Mohn und Hanf nach Berlin. Alle Eierliköre des Hofes sind ab sofort auch in biologisch abbaubaren 30 ml-Bechern für unterwegs erhältlich. Schulzens Brauerei bringt ihr limitiertes Saisonbier Rauchbuck mit und das Landesweingut Kloster Florita stellt seinen Wein zum Weltweitest des Naumburger Doms vor. Des Weiteren wird die neue Regionalmarke „Handgemacht Saale-Unstrut“ mit ihren Produkten aus Landwirtschaft und traditionellem Handwerk sowie Erlebnisangeboten präsentiert.

Wissenschaft mit Stand

Nach erfolgreicher Premiere im Vorjahr wird es auch 2020 wieder einen Stand der Wissenschaft geben, an dem die Universitäten und Hochschulen des Landes über ihre Forschungsprojekte aus der Land- und Ernährungswirtschaft informieren. Die Besucherinnen und Besucher können sich auf spannende Exponate freuen und z.B. knallig blaues Algeneis, leuchtend grüne Algenkekse und blaues Algenbrot kosten.

Am offiziellen Stand des Landes stellt sich Sachsen-Anhalt als Reiseland vor und informiert ausführlich über seine Unesco-Welterbestätten sowie weitere touristische Attraktionen. Der Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ präsentiert seine 2019er-Sieger aus 19 Produktkategorien sowie die aktuelle Auflage der „Kulinarischen Sterne-Box“.

PM/Fl

Sachsen-Anhalt setzt bei Grüner Woche auf Gesundes

Unternehmen präsentieren Algenkekse, alkoholfreien Wein oder Edel-Pilze / Erstmals mehr als 100 Aussteller in Landeshalle auf Messegelände

Von Alexander Walter

Magdeburg/Berlin • Sie sind knallgrün und schmecken sogar ein wenig nach Süßwasser – die Algenkekse der Hochschule Anhalt mit der Mikroalge Chlorella. Die Einrichtung hat das durchaus leckere Gebäck zusammen mit der Köthener Bäckerei Funke entwickelt. Neugierige können sie und weitere Kreationen wie blaues Algenbier, Chia-Drinks oder Brot-Schnaps ab 17. Januar auf der Grünen Woche in Berlin verkosten.

Überhaupt will das Land bei der 85. Auflage der weltweit größten Ernährungs- und Land-



Sachsen-Anhalt auf der Grünen Woche – Ministerpräsident Reiner Haseloff (CDU) beim Probieren 2019, 2018 und 2017 (v. l.).



Fotos (3): dpa

wirtschaftsmesse vor allem mit gesunden und regionalen Produkten punkten. Mit 102 Aus-

stellern sind dabei diesmal so viele Unternehmen und Einrichtungen vertreten wie noch nie.

„Bewusste Ernährung dürfte ein großer Trend sein“, sagte der Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, Jörg Bühnemann, gestern bei der Vorstellung des Landeskonzepts für die Schau. Hersteller präsentieren sich daher etwa auch mit alkoholfreiem Wein, Fruchtkek- sen aus Wittenberg, Eierlikör mit Hanf aus Altenweddingen oder Bio-Edelpilzen aus Stendal.

Das Land wolle zeigen, dass seine Produkte „qualitativ spitze, aber auch innovativ“ sind, sagte Umweltministerin Claudia Dalbert (Grüne). Die Regionen werden sich mit Thementagen

präsentieren. So steigt am 18. Januar der Tag der Altmark, am 21. Januar der Tag der Börde. Zum zweiten Mal sind Hochschulen des Landes an einem Wissenschaftsstand vor Ort. Zum ersten Mal stellen sich zudem täglich wechselnd elf kleinere Direktvermarkter an einem eigenen Stand mit ihren Produkten vor.

Dalbert betonte die Bedeutung der Ernährungswirtschaft fürs Land: 22.600 Beschäftigte arbeiteten 2018 in der Branche und erwirtschafteten 7,5 Milliarden Umsatz. Damit sei die Branche wichtigster Arbeitgeber im verarbeitenden Gewerbe

– noch vor dem Maschinenbau. Die Produktpräsentation wollen Landkreise und Unternehmen zugleich nutzen, um auf Sachsen-Anhalt als Reiseland mit Weltkulturerbestätten wie dem Naumburger Dom oder der Lutherstadt Wittenberg aufmerksam zu machen. Laut Bühnemann gehört die Sachsen-Anhalt-Halle neben denen von Bayern, Niedersachsen und Thüringen zu den beliebtesten der Grünen Woche. Erwartet werden bei der Messe vom 17. bis 26. Januar rund 400.000 Besucher. Gäste finden die Stände Sachsen-Anhalts in Halle 23B. **Meinung**

Mitteldeutsche Zeitung – 10. Januar 2020

Blaues Bier und Brot aus Algen

GRÜNE WOCH Wie Sachsen-Anhalt auf der Ernährungsmesse zeigt, dass es gesundes und innovatives Essen produzieren kann.

MAGDEBURG/DPA - Blaues Bier aus Algen, Schnaps aus Brot und alkoholfreier Wein: Sachsen-Anhalts Ernährungswirtschaft will auf der Grünen Woche in Berlin mit neu entwickelten und gesunden Produkten auf sich aufmerksam machen. Das Land wolle zeigen, dass seine Produkte „qualitativ spitze, aber auch innovativ“ sind, sagte Umweltministerin Claudia Dalbert (Grüne) am Donnerstag bei der Vorstellung des Konzepts für den Auftritt auf der nach Veranstalterangaben größten Ernährungsmesse der Welt.

Gesunde und bewusste Ernährung dürfte erneut ein großer Trend auf der Messe sein, sagte der Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, Jörg Bühnemann. Dem wollen die Aussteller unter anderem mit neuen veganen und zuckerärmeren Nahrungsmitteln gerecht werden. Unter den neu vorgestellten Produkten ist auch ein alkoholfreier Wein. Auf dem Wissenschaftsstand können Besucher unter anderem Bier und Brot aus Algen probieren.

Starkes Gewerbe

Ministerin Dalbert betonte die Bedeutung des Ernährungsgewerbes für Sachsen-Anhalt. Rund 22.500 Menschen im Land arbeiten demnach in dem Bereich. Damit sind die Unternehmen der Ernährungswirtschaft mit Abstand die wichtigsten Arbeitgeber im verarbeitenden Gewerbe. Ein



Ministerin Claudia Dalbert präsentiert den Auftritt Sachsen-Anhalts bei der Grünen Woche. Die Ernährungsmesse in Berlin beginnt am 17. Januar. FOTO: DPA

Großteil der Betriebe hat weniger als 100 Mitarbeiter. Gerade für Kleinbetriebe mit Direktvermarktung ist ein Stand auf der Grünen Woche indes kaum erschwinglich.

Das Land hat daher erstmals einen Stand für Direktvermarkter eingerichtet, an dem abwechselnd Kleinbetriebe ihre Pro-

dukte präsentieren. Darüber hinaus setzt Sachsen-Anhalt eher auf viele kleine Stände, statt auf wenige große. Mit 102 Ausstellern sind in diesem Jahr mehr Betriebe vertreten als je zuvor. Rund 540.000 Euro hat die Landesregierung für die Messe bereitgestellt.

Auftritt in Halle 23b

Sachsen-Anhalt gehört neben Bayern, Thüringen und Sachsen zu den am stärksten vertretenen Ländern auf der Produktschau, sagte Bühnemann. Die 85. Internationale Grüne Woche findet in Berlin vom 17. bis 26. Januar statt. Besucher finden die Stände aus Sachsen-Anhalt in Halle 23b.

540 000

EURO stellt die Landesregierung für den Auftritt Sachsen-Anhalts bei der Grünen Woche in Berlin bereit.



Sachsen-Anhalt ist auf der Grünen Woche, die an diesem Freitag in Berlin ihre Pforten öffnet, mit einer Rekordanzahl von Ausstellern vertreten. „Wir sind erstmals dreistellig“, sagte der Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft (AMG) des Landes, Jörg Bühnemann, vorigen Donnerstag in Magdeburg. Im Vergleich zum Vorjahr gebe es in der Sachsen-Anhalt-Halle 23b aufgrund eines veränderten Standkonzeptes einen Zuwachs von 85 auf 102 Aussteller. Gut ein Drittel davon (35) sind Landwirtschaftsbetriebe und Direktvermarkter, 28 Unternehmen kommen aus der Ernährungswirtschaft.

Letztere sei eine „strukturbestimmende Branche“ hierzulande, „deshalb ist uns die Grüne Woche so wichtig“, ergänzte Agrarministerin Claudia Dalbert. Das Ernährungsgewerbe umfasste mit Stand von Ende 2018 landesweit 174 zu meist kleinere bzw. mittelständische Betriebe mit zusammen rund 22.500 Beschäftigten und einem Gesamtumsatz von fast 7,5 Mrd. € (davon 15 % im Export). Ein Drittel der Beschäftigten (insgesamt 7.600) ist mit der Herstellung von Back- und Teigwaren befasst. Auf den Plätzen folgen Schlachtung und Fleischverarbeitung (4.500) sowie die Herstellung sonstiger Nahrungsmittel (3.400).

Kleinst- und Kleinproduzenten – insgesamt elf – können sich erstmals an einem oder mehreren Messtagen am neuen Direktvermarkterstand (Stand 123) vorstellen (Kasten). Darüber hinaus sind Kleinherzeuger und Direktvermarkter an den Gemeinschaftsständen der Landkreise zu finden. Besondere Einblicke in den heimischen Anbau und die Verarbeitung von Sonderkulturen verspricht der Tag der Landwirt-



Wieder dabei: Altmärker
Fleisch und Wurstwaren GmbH.

FOTO: WENIG BEHN GAMB

Landespräsentation auf der Grünen Woche Rekord bei Ausstellern

schafft am 24. Januar, an dem Kräuter und Gewürze in Halle 23b im Mittelpunkt stehen. Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr gibt es wieder einen Wissenschaftsstand. Sachsen-Anhalts Universitäten und Hochschulen werden über fast zwei Dutzend Forschungsprojekte aus der Land- und Ernährungswirtschaft informieren. Den Unternehmen der Branche wird damit ein Zugang zur Wissenschaft ermöglicht.

Im Wettbewerb um den zum vierten Mal ausgelobten Bio-Regionalpreis wird es zwei Sieger geben, ließ Ministerin Dalbert durchblicken. Wer die Glücklichen sind, wisse sie aber nicht. Gelüftet wird das streng gehütete Geheimnis am Ländertag, dem 20. Januar, zur Mittagszeit auf der Bühne in der Sachsen-Anhalt-Halle.

Direktvermarkter

Diese Aussteller sind in Halle 23b am Stand 123 vertreten:

- » Völckes Hofladen, Magdeburg-Lemsdorf (17./18.1.)
- » City-Event-Agentur, Magdeburg (17./18.1.)
- » Geiseltaler Hoffleischerei, Langeneichstädt (19.1.)
- » Fruchtmanufaktur Altmark, Kalbe/Milde (19./20.1.)
- » Brockenbauer Thielecke, Tanne (20./21.1.)
- » Imkerei Bördebiene, Samswegen (21.1.)
- » Bioedelpilze Altmark – Vitalpilzzucht, Heeren (22.1.)
- » Imkerei Haase, Magdeburg (22./23.1.)
- » Harzer Fichteln, Quedlinburg (23.–25.1.)
- » Molkerei Bauer Freigeist GmbH, Wiepke (24.–26.1.)
- » Harzer Likör Manufaktur, Gernrode (25./26.1.)

■

Kulinarische Neuheiten

Die Altmark auf der Grünen Woche in Berlin



Auch in diesem Jahr ist die Altmark auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vertreten. Hier ein Bild von der Eröffnung des Altmark-Tages zur IGW 2019. Foto: Altmarkkreis Salzwedel

Altmark/Berlin (art/rh). Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vom 17. bis 26. Januar 2020 präsentiert sich die Altmark mit zahlreichen Ausstellern am Gemeinschaftsstand in Halle 23b.

Mit einer hohen Präsenz von 14 Mitausstellern, darunter altmärkische Unternehmen und Touristinformationen, werden Messebesucher neben touristischen Angeboten über jede Menge Neues und Innovatives informiert.

Stendaler Taubentanz – die Brau- & Genussmanufaktur Stendal – präsentiert am Gemeinschaftsstand der Altmark ihr neuestes Kultgetränk „Ödeldödel“, Deutschlands ersten Aquavit mit Sanddorn und Hagebut-

te. Besondere Feinkostprodukte der Marke „pylz“ zeigt das Stendaler Unternehmen Bio Edelpilze Altmark. Fast schon legendäre Marmeladenvariationen präsentiert Gerlindes Marmeladen auf dem Altmark-Stand. Als Novum der Altmark fehlt auch nicht der erste altmärkische Unverpackt-Laden. „My Unverpackt“ aus Stendal. Mit dem ersten alternativen Reiseführer und einem echten Entschleunigungsbuch „In The Middle of Nücht“ können Besucher die östliche Altmark entdecken.

Ganz im Zeichen der Region Altmark steht Samstag, der 18. Januar 2020. Beim traditionellen Tag der Altmark wird den Besuchern ein umfangreiches Programm geboten – mu-

sikalische Unterhaltung durch Radio Brocken, Tanzdarbietungen der Treuen Husaren aus Stendal und der Tanzschule Müller aus Salzwedel, Vorstellungen regionaler Unternehmen und Vereine bilden die Herzstücke des Altmark-Tages. Eröffnet wird der Tag der Altmark durch den Landrat des Landkreises Stendal, Carsten Wulfänger, und den Landrat des Altmarkkreises Salzwedel, Michael Ziche.

Federführend hat der Altmärkische Regionalmarketing- und Tourismusverband (ART) die Vorbereitungen und Planungen für den Gemeinschaftsstand der Altmark in Zusammenarbeit mit den beiden altmärkischen Landkreisen übernommen. Erfreut über die

Vielfalt der Aussteller mit denen sich die Altmark auf der internationalen Messe präsentiert, blickt Carla Reckling-Kurz, Geschäftsführerin des ART, mit positiven Erwartungen auf die Messe: „Wir erwarten uns nachhaltige Impulse aus guten Gesprächen und Austausch von neuen Kontakten für die überregionale Vermarktung der Altmark.“

Weitere Informationen zur Präsentation der Altmark auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin (IGW) erhalten Interessierte beim Altmärkischen Regionalmarketing- und Tourismusverband, Stephanie Walter, Marktstraße 13, 39590 Tangermünde, Tel.: 039322 - 72600, E-Mail: management@altmark.de.

Die Börde schmecken

Landkreis ist auf der Grünen Woche vertreten



„Die Börde schmecken“ ist eines der verschiedenen Anliegen des Tages der Börde auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Archivfoto: Landkreis Börde

Haldensleben/Berlin (pm/aaa). Auch 2020 präsentiert sich der Landkreis Börde auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin. Am 21. Januar 2020 eröffnet Landrat Martin Stichnoth um 11 Uhr, in der Sachsen-Anhalt-Halle 23b, die von Radio Brocken moderierte achte Auflage des „Tages der Börde“. Das Bühnenprogramm gestalten Künstler aus der Region und Vertreter der heimischen Wirtschaft. Das Konzept des Tages wurde in enger Zusammenarbeit mit der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH auf die Beine gestellt.

Auch 2020 betont der Landkreis Börde die Stärken der heimischen Landwirtschaft und der Nahrungsgüterbranche auf der Internationalen Grünen Woche. „Die Ernährungswirtschaft bestimmt unser Leben“, sagt

Landrat Martin Stichnoth. „Die sehr guten Erträge der pflanzlichen Kulturen verdanken wir der fachlich versierten Bewirtschaftung unserer Landwirte und der Güte unseres fruchtbaren Bördebodens“. Im Landkreis Börde werden etwa 89 Prozent der rund 150.000 Hektar umfassenden landwirtschaftlichen Nutzfläche als Ackerland bewirtschaftet. „Wir wollen die Werbetrommel auch für den Tourismus, das Hotelgewerbe und die Gastronomie rühren. Schließlich ist die Messe ein idealer ‚Marktplatz‘ und ein Schlüssel, um Netzwerke zu pflegen und zu erweitern.“ Bis 16 Uhr läuft am 21. Januar auf der Sachsen-Anhalt-Bühne ein abwechslungsreiches Programm. „De Mädels“, Frauen des Heimat- und Kulturvereins Dahlenwarleben, bemühen

Schlager und Pop, um in stilvoller Kleidung „älterer Damen“ Lebens- und Liebesgeschichten zu besingen. Die Bigband der Oschersleber Musikschule „Kurt Masur“ sowie „Romy (Gesang) und Wolli (Gitarre)“ sorgen ebenso für gute Stimmung.

Das Repertoire von „Romy und Wolli“ reicht von Nina Hagen, Florence an the Machine und Patti Smith bis zu Janes Joplin. Abgerundet werden die künstlerischen Darbietungen durch das OK-Live-Ensemble. Zu sehen sind Perch- und Bodenakrobatik.

Der 24 Quadratmeter große Messestand des Landkreises Börde ist zentraler Anlaufpunkt für alle, die sich über den Landkreis Börde informieren möchten. Er hat nicht nur zum „Tag der Börde“, sondern an allen Messetagen bis 26.

Januar 2020 geöffnet. Wie in den vergangenen Jahren wirbt die Motorsport Arena Oschersleben für einen Besuch. Die Colbitzer Heide-Brauerei schenkt Bierspezialitäten aus. Übrigens, auch Heidekönigin Madlen I. ist zum „Tag der Börde“ in Berlin präsent.

Erstmalig beteiligt sich das „Deutsche Salinekontor“ Oschersleben an der Präsentation des Landkreises Börde. Nach Angaben des Unternehmens ist das Salzsieden der Ausgangspunkt für faszinierende Produkte nach der Rezeptur „frisches Salz, ausgesuchte Inhaltsstoffe und Marken. Ebenso erstmalig dabei ist das Unternehmen Hövelmann Logistik Haldensleben. Beim Messeauftritt geht es vornehmlich um Fragen der Kühl- und Lebensmittellogistik.

Start in die Grüne Woche

Der Landkreis und Unternehmen aus der Börde zeigen sich in Berlin

Berlin (vs) • Die Börde zeigt sich seit dem gestrigen Freitag auf der Grünen Woche in Berlin. Der Landkreis ist mit seinem Gemeinschaftsstand von Wirtschaftsunternehmen und mit viel touristischen Informationen bereits zum achten Mal in Berlin bei der großen Agrar- und Verbrauchermesse dabei. In der Sachsen-Anhalt-Halle 23 b präsentieren sich sieben Unternehmen aus der Börde und der Landkreis.

Danny Schonscheck, Amtsleiter Wirtschaft im Landratsamt informiert, dass auch wieder tagesweise verschiedene Kommunen sich am Landkreisstand einfinden werden, um für ihre touristischen

Highlights zu werben. Der Landkreis selbst hat alles was die Börde an touristische Attraktionen bietet für Besucher zur Information dabei. Mit am Gemeinschaftsstand vor Ort, Biere aus Colbitz, Eierlikör aus Altenweddingen, Nordzucker, Honig von der Bördebene aus Samswegen, die Motorsportarena Oschersleben und erstmals auch das Salinekontor aus Oschersleben und das Logistikunternehmen Hövelmann aus Haldensleben.

„Wir sind auf den Besucheransturm vorbereitet“, sagt Wolfgang Zahn von der Agrarmarketinggesellschaft des Landes, der den Messeauftritt des Landkreises tatkräftig mit

unterstützt hat.

Nun kann es losgehen und man freut sich schon auf den kommenden Dienstag, dann steht die gesamte Halle ganz im Zeichen der Börde. Dann ist großer Bördetag. Zahlreiche Darbietungen sollen für Aufmerksamkeit aber auch für Kurzweiligkeit auf der großen Radio-Brocken-Bühne und in der gesamten Halle sorgen.

Landrat Martin Stichnoth (CDU) wird sicher am Dienstag eine Menge zu tun haben, um den Gästen den Landkreis vorzustellen und die eine oder andere Verkostungsrunde am Gemeinschaftsstand vorzunehmen. Zur Unterstützung werden wieder mehrere Busse aus

der Börde an diesem Tag in Berlin erwartet.

Die Internationale Grüne Woche findet nun schon zum 85. Mal statt. Die einzigartige Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau ist im Berlin der Goldenen Zwanziger gegründet worden. Inzwischen sind Themen wie nachwachsende Rohstoffe, Bio oder der ländliche Raum der Zukunft hinzugekommen. Bis zum Sonntag, 27. Januar, können sich Besucher noch einen Überblick über regionale und internationale Köstlichkeiten verschaffen. Geöffnet ist die Messe täglich von 10 bis 18 Uhr, Freitag bis 21 Uhr. Der Eintritt kostet in diesem Jahr 15 Euro.



Der Gemeinschaftsstand des Landkreises und der regionalen Unternehmen ist auf den Besucheransturm bei der Grünen Woche vorbereitet. Besonders zum Bördetag am Dienstag. Foto: R. Fasshauer/AMG

Volksstimme 18.1.2020

HPOC-14



Rundgang: Agrarministerin Claudia Dalbert und Ministerpräsident Reiner Haseloff bei Carmen Kalkofen (vorn, v. l.), die in Cobbel einen Spargelhof führt und 40 Bienenvölker betreut. **Übergabe** des Bio-Regionalpreises für 2020: Robert Faßhauer (AMG), Edeka-Geschäftsführer Hans-Ulrich Schlender, Emilie Wegner (Hülse-reich), Heiko Gothe (NutriPur) und Ministerin Claudia Dalbert (u. v. l.).



Schlemmermeile in Halle 23b

Zahlreiche **landwirtschaftliche Erzeuger und Direktvermarkter** präsentieren sich mit lukullischen Genüssen und innovativen Produkten in Berlin / Bio-Regionalpreisträger am Ländertag ausgezeichnet

Viele bekannte, aber auch neue Unternehmen präsentieren sich seit vergangener Freitag in der Sachsen-Anhalt-Halle (23b) auf der Grünen Woche. Das Gros stellen landwirtschaftliche Erzeuger und Direktvermarkter mit 35 von 102 Ausstellern, gefolgt vom Ernährungs-gewerbe mit 28 Firmen. Zahlreich in Berlin vertreten sind dabei auch kleinere Betriebe, die ihren Platz tageweise am erstmals geschaffenen Direktvermarkterstand oder bei den Landkreisen finden.

So konnte sich am Montag, dem traditionellen Ländertag, zum Beispiel Carmen Kalkofen aus Cobbel im Landkreis Stendal mit ihrem Spargelhof einer breiten Öff-

fentlichkeit vorstellen. Die Altmärker Landwirtin baut das Edelgemüse auf 15 ha an, Kartoffeln auf 2 ha. Der Spargel und die Knollen aus eigenem Anbau werden, wie auch der Honig von 40 Bienenvölkern, von ihr direktvermarktet.

Erstmals auf der weltgrößten Verbrauchermesse präsent war ebenso die Fläminger Entenspezialitäten GmbH & Co. KG aus Reuden-Süd bei Zerbst, die aus dem im eigenen Schlachtbetrieb gewonnenen Entenfleisch auch verschiedene Wurstsorten zubereiten lässt und diese ebenfalls im Werksverkauf



oder über den Online-shop direktvermarktet.

Im Rahmen des Ländertages wurde der Edeka Bio-Regionalpreis für Sachsen-Anhalt vergeben. 2020 gibt es zwei Sieger, beide kommen aus Halle: die Hülse-reich GmbH mit ihren „Bio-Kichererbsen zum Knabbern“ und die zum zweiten Mal erfolgreiche NutriPur GmbH & Co. KG mit „Bio NUR Frucht-Solis“. Der Preis war zum vierten Mal von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt (AMG) gemeinsam mit der Edeka Handelsgesellschaft Minden-Hannover ausgelobt worden, Koope-

rationspartner ist zudem die hiesige BioHöfeGemeinschaft.

Eröffnet wurde der Ländertag von Ministerpräsident Reiner Haseloff. Der Regierungschef besuchte zusammen mit Agrarministerin Claudia Dalbert die heimischen Aussteller an den Ständen. Beide hoben bei einer Pressekonferenz die Bedeutung der Land- und Ernährungswirtschaft für Sachsen-Anhalt hervor und lobten die Agrarmarketinggesellschaft, die mit ihrer kompetenten Arbeit regionale Wertschöpfung und Direktvermarktung befördere. Die AMG müsse keine Befürchtungen haben, dass sich deren Unterstützung reduziert, sagte Haseloff auf Nachfrage der Bauernzeitung. **FI**



Fläminger Entenspezialitäten aus Reuden-Süd stellt Regionalverkaufsleiterin Sandra Schmidt vor.



Die Marmeladenmacher, das sind Ines Seydel-Adam und Maik Adam aus Profen im Burgenlandkreis.



Wanderimker Enrico Kretschmar aus Hessen im Nordharz hält im Nebenerwerb 27 Bienenvölker.



Die Brennereimanufaktur Loburg von Erich Kullmann, hier mit Janine Paul, hat jetzt Gin neu im Angebot.

Grüne Woche: Schlemmen und Klimaschutz

Weltgrößte Agrarmesse startet mit Rekordbeteiligung / Bauern suchen nach Protesten Dialog mit Verbrauchern Von Massimo Rogacki

Die Grüne Woche in Berlin ist eröffnet. Mehr denn je geht es um Umwelt-, Klima- und Tierschutz. Die Klimaschützer von Fridays for Future sind erstmals da. Und die Landwirte möchten den Verbrauchern die Möglichkeit geben, mit ihnen ins Gespräch zu kommen.

Berlin • Phillip Krainbring aus Hohendodeleben ist auf der Grünen Woche als einer von vielen Agrarscouts – eine Art „Erklär-Bauer“ – im Einsatz. Der 33-Jährige arbeitet als Betriebsleiter in einem Ackerbaubetrieb. Auf der Messe sucht er auf dem Erlebnisbauernhof das Gespräch mit Besuchern, erläutert, wie Landwirtschaft funktioniert, beantwortet Fragen. „Die Verbraucher setzen sich mehr und mehr mit Ernährungsthemen auseinander. Das ist schon spürbar“, sagt er. Dialog und Protest: Die weltgrößte Agrar- und Verbrauchermesse steht in diesem Jahr im Zeichen der Klimadebatte. Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und umweltfreundliche Produktionsverfahren heißen die Trendthemen. Stärker denn je ist die Messe politisch aufgeladen. Bei den Bauern brodelt es. Seit Monaten protestiert die Bewegung „Land schafft Verbindung“ mit Traktoren-Konvois in deutschen Städten. Sie kritisiert die vom Bund angestrebte Verschärfung von Umwelt- und Tierschutzauflagen. In vielen Punkten wenig praxisnah, sagen Landwirte. Auf der Grünen Woche wird über diese Themen diskutiert werden.

Diesjähriges Partnerland der Messe ist Kroatien

Informieren können sich Besucher erstmals auch an einem Stand der „Fridays for Future“-Bewegung. Und zur traditionellen Demo des „Wir haben es satt“-Bündnisses heute ab 12 Uhr am Brandenburger Tor werden wieder Tausende Menschen erwartet. „Agrarwende anpacken, Klima schützen“, so der Slogan in diesem Jahr. Bundesumweltministerin Julia Klöckner (CDU) hat die Kritik der Bauern am Agrarpaket der Regierung in den vergangenen Wochen einiges abverlangt. Beim Eröffnungsrundgang sagte sie, es sei wichtig, dass Landwirtschaft und Verbraucher wieder zueinander kommen. „Wir sitzen alle in einem Boot beim Erhalt unserer Ressourcen“, sagt Klöckner. Der Dialog müsse weitergehen. Beim Rundgang zeigt sich die Ministerin gutgelaunt. Hier und da wird gekostet. Die Gaumenfreuden sollen auf der Grünen Woche natürlich nicht zu kurz kommen. Noch nie in der Geschichte gab es so viele



Rekordbeteiligung bei der diesjährigen Grünen Woche: Mehr als 1800 Aussteller aus 72 Ländern sind dabei. 400 000 Besucher werden bis Ende kommender Woche erwartet. In der Sachsen-Anhalt-Halle sind mehr als 100 Aussteller vertreten. Bei Keunecke probiert ein Pärchen aus Bayern Harzer Wurstspezialitäten. Fotos (5): Michael Romacker

Zahlen und Service

Die Internationale Grüne Woche (17. bis 26. Januar) gilt als die weltgrößte Verbraucherschau für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau. Sie findet zum 85. Mal statt. Über 1800 Aussteller aus rund 70 Ländern präsentieren sich mit mehr als 100 000 Produkten. Wie im vergangenen Jahr werden rund 400 000 Besucher erwartet.

Sachsen-Anhalt präsentiert sich in Halle 23b. Landtag ist am 20. Januar. Am 18. Januar findet der Tag der Altmärkte, am 21. Januar der Tag der Börde statt.

Tageskarten kosten 15 Euro (Kinder unter 6 Jahren frei). Ermäßigte Tickets für Schüler/Studenten (Montag bis Sonntagabend) kosten 10

Euro. Familienkarten (zwei Erwachsene und drei Kinder unter 14) 31 Euro. Happy-Hour-Tickets (Montag bis Freitag ab 14 Uhr) kosten 10 Euro. Gruppen (ab 20 Personen) zahlen pro Person 12 Euro. Für Schulklassen werden je Schüler 4 Euro fällig. Geöffnet ist täglich von 10 bis 18 Uhr, am „langen Freitag“, 24. Januar, von 10 bis 20 Uhr.

Anreise mit dem Auto: Von der A 10 (Berliner Ring) auf die A 100, A 111 oder A 115 bis Dreieck Funkturn. Parkplatz Messe-damm. Parkplätze stehen am Olympiastadion kostenlos zur Verfügung. Ein kostenloser Shuttle-Bus verkehrt vom Olympischen Platz Ecke Trakehner Allee zu den Messeeingängen Nord und Süd. Der Shuttlesevice startet eine

Stunde vor Messebeginn und endet eine Stunde nach Schluss.

Bus und Bahn: In Berlin nutzen Sie den S-Bahn-Anschluss bis Messe Süd, Westkreuz oder Messe Nord/ICC oder die U-Bahn bis Kaiserslautern oder Theodor-Heuss-Platz. Busse halten an der Haltestelle Messedamm/ZOB. (ro)



Phillip Krainbring erklärt, wie Landwirtschaft funktioniert.

Aussteller wie in diesem Jahr. Mehr als 1800 aus 72 Ländern. Partnerland ist Kroatien. In Halle 10.2 präsentiert es sich mit allerlei Köstlichkeiten. Schinken aus Dalmatien, Puzi – eine traditionelle Pasta mit Trüffeln, feine Olivenöle und Weine. In Halle 1.2b zeigen erstmals 14 afrikanische Länder, was ihre Küche zu bieten hat. Dort werden getrocknete Hibiskusblüten kredenzt. Couscous gibt es. Und Bohnen – in allen Variationen. Weiter geht die kulinarische Rundreise um den Globus. Kaviar und feine Fischspezialitäten stehen in der russischen Halle 2.2 zur Auswahl. Karelsche Pilger mit dünner Teighülle

mit regionaltypischen Füllungen wie Gerstebrei, Milchreis oder Kartoffelbrei kommen in Finnland – dem letztjährigen Partnerland – auf den Teiler. Wer die Wahl zwischen Hunderten Gewürzen haben möchte, der wird in Halle 18 beim Auftritt Marokkos fündig.

Direktvermarkter aus Sachsen-Anhalt

In Halle 23b wartet Sachsen-Anhalt. Gesunde und bewusste Ernährung, vegane Nahrungsmittel und solche mit reduziertem Zuckeranteil – sie liegen im Trend, sagt Jörg Bühnemann, Geschäftsführer der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-

Anhalt. Ein Dauerbrenner ist das Thema Regionalität. In diesem Jahr gibt es erstmals einen Stand, an dem Kleinbetriebe abwechselnd auf ihre Produkte aufmerksam machen wollen. Am Eröffnungstag der Grünen Woche ist das Völkche Hofladen aus Magdeburg. Dort gibt es unter anderem frische Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion und Haltung. „Aus der Region für die Region. Das beherzigen wir“, sagt Geschäftsführer Christian Völcke.

Insgesamt sind in der Sachsen-Anhalt-Halle in diesem Jahr 102 Aussteller zu finden – einige mehr als im vergangenen Jahr. Rund 540 000 Euro investiert

das Land in den Auftritt. Die Ernährungswirtschaft hat eine große Bedeutung. 22 600 Beschäftigte erwirtschafteten im vergangenen Jahr einen Umsatz von 7,5 Milliarden Euro.

Die Messe ist auch immer eine Möglichkeit, neue Produkte zu testen. So lotet etwa die Winzervereinigung Freyburg-Unstrut aus, wie die alkoholfreien Weine ankommen. Ein weißer Bacchus und ein Portugieser Rosé können probiert werden. Sachsen-Anhalts Bauernpräsident Olaf Feuerborn nimmt gleich mal eine Kostprobe. Noch liegt der Marktanteil von alkoholfreiem Wein laut Deutschem Weininstitut unter einem Prozent. Doch der Trend

zum Genuss ohne Procente ist da, immer mehr Winzer lassen ihre Weine entalkoholisieren, um damit ihr Sortiment zu erweitern. Vorgemacht haben es Bier und Schaumwein. Dort liegen die alkoholfreien Varianten seit Jahren zu.

In der Debatte liegt auch eine Chance

Wer den Gaumenkitzler mit Alkohol bevorzugt, wird unter anderem bei Braunes Eierlikören aus Altenweddingen fündig. Gereicht wird die goldgelbe Flüssigkeit von Eierlikörprinzessin Maria-Elisabeth I. persönlich. Eine Gruppe aus dem Mansfelder Land hat sich

gerade eine Runde bestellt. Warum sie als erstes in der Sachsen-Anhalt-Halle gelandet sind? „Zu Hause ist es doch am schönsten“, so die einhellige Meinung der Messe-Besucher.

Gegen Mittag hat „Erklär-bauer“ Phillip Krainbring bereits unzählige Gespräche geführt. „Die Leute haben viele Fragen, es geht auch um Reizthemen wie etwa Glyphosat“, sagt der Landwirt. In der derzeitigen Debatte um die Landwirtschaft liege auch eine Chance, sagt er. Über keine Branche werde derzeit so viel geredet. „Wir müssen jetzt versuchen, noch mehr Menschen mitzunehmen“, findet der 33-Jährige.



Eine Schokoladerie aus Rostock hat feinste Pralinen mitgebracht. Ullrich Deprie kredenzt Tofu-Salz- und Kokos-Pralinen.



Beim Schneiden der Häppchen geht es filigran zu. Wurst aus Wild kommt in der Halle von Litauen auf den Tisch.



Bacchus hat alles im Griff. Am Stand der Winzervereinigung Saale-Unstrut gibt es neuerdings alkoholfreien Wein, aber auch solchen mit Procenten.

Mitteldeutsche Zeitung

DIENSTAG, 21. JANUAR 2020

UNABHÄNGIG & ÜBERPARTEILICH

EINZELPREIS 1,60 EUR

DATENSCHUTZ Darf Lehrer Herausgabe der Handy-Pin fordern? **SEITE 7**



NACHTSCHICHT Warum Gestalter acht Stunden ihrer Zeit spenden. **SEITE 9**

FERNSEHEN Was ein Leunaer als Kandidat einer Quizshow alles erlebt. **SEITE 11**

SCHNELL ERKLÄRT

Was ist Recycling?

Abfall ist nicht gleich Müll. Papier, Glas und Kunststoffe lassen sich wiederverwerten - also recyceln. Doch während das bei Papier und Glas noch einfach ist, ist die Aufbereitung von Plastik aufwendiger. Und so wandert viel Plastikmüll teils illegal ins Ausland. **Wirtschaft**

GEDANKEN ZUM TAG

„Witze kann man nur dann aus dem Ärmel schütteln, wenn man sie vorher hinein-gesteckt hat.“

Rudi Carrell
holländischer Showmaster

TIPP DES TAGES

Nicht in Pink - trotzdem lustig



Algen im Brot

Gesundes, nachhaltiges Essen ist in diesem Jahr auf der Grünen Woche in Berlin in aller Munde. Das zeigte sich auch beim Sachsen-Anhalt-Tag am Montag: Da präsentierten Eva Schwesinger, Melanie Schmitz und Sandra Krumbholz (von links), die an der Hochschule Anhalt studieren, ein Algenbrot. Das Semesterprojekt der Studentinnen war eines von vielen innovativen Produkten auf der Messe, bei der erstmals mehr als 100 Aussteller aus Sachsen-Anhalt zu Gast waren. **Seite 3**

FOTO: JULIUS LUKAS

Im Harz wird's brenzlig

KARNEVAL

Rassismus in

Es wird grüner

GRÜNE WOCHE Ressourcen schonen, das Tierwohl achten und ohne künstliche Stoffe produzieren: Nachhaltigkeit ist das Dauerthema der Nahrungsmittel-Messe in Berlin. Wie Sachsen-Anhalts Betriebe dabei abschneiden.

den gefriergetrockneten Früchten hatte er, als seine zweijährige Tochter immer die Obststückchen aus dem Morgen-Müsl pickte. „Einzel zu kaufen gab es die Früchte damals nicht“, sagt Gothe. Deswegen begann er es selbst herzustellen. Die Verbindung zu seiner Tochter war dabei auch wegweisend. „Die Gefrier-trocknung ist ein sehr schonendes Verfahren“, erklärt er. „Wertvolle Inhaltsstoffe und Aromen bleiben erhalten.“ Zucker und andere Zusätze sind in den NutriPur-Produkten nicht zu finden. Produkte, die ohne künstliche Inhaltsstoffe auskommen, erleben einen Nachfrage-Boom. Das hat auch der große Wittenberger Kekshersteller Wikana in den vergangenen Jahren festgestellt. Deswegen wurden das Bio-Sortiment ausgebaut, auf vegane Herstellung geachtet und alternative Mehle - etwa aus Quinoa - eingesetzt. „Wichtig ist uns, dass wir unsere Rohstoffe - dort wo es möglich ist - von regionalen Erzeugern bekommen“, sagt Geschäftsführer Jan Böhm.

Allerdings, sagt der Wikana-Chef, würde er manchmal schon gerne noch etwas nachhaltiger arbeiten. „Doch da machen uns zum Beispiel die Technik oder

Aus 72 Ländern

Die Internationale Grüne Woche in Berlin lockte in diesem Jahr mehr als 1.800 Aussteller aus 72 Ländern an. Partnerland bei der 85. Ausgabe der Messe ist Kroatien. Auch Sachsen-Anhalt ist bei der Leistungsschau der Nahrungsmittelbranche in einer eigenen Halle vertreten. Dort präsentierten 102 Aussteller ihre Produkte - vom Bio-Bauern bis zum Konservendosenfabrikanten. In den Auftritten auf der Messe hat das Sachsen-Anhalt 540.000 Euro investiert. Im Land arbeiten etwa 22.600 Menschen in der Ernährungswirtschaft.

Die Internationale Grüne Woche hat noch bis zum 26. Januar täglich von 10 bis 18 Uhr für Besucher geöffnet. Tagestickets kosten für Erwachsene 15 Euro (ermäßig 10 Euro). Familienkarten gibt es für 31 Euro.

fehlende Produkte einen Strich durch die Rechnung.“ Einsparungen von Verpackung wären zum Beispiel möglich, wenn die Kekstüten weniger länglich wären. Da fehlt es jedoch an der passenden Verpackungsmaschine. Und kunststofffreie Materialien, die den geforderten Standards der Lebensmittelindustrie entsprechen, seien auch noch schwer zu finden.

Entwicklungen in der Nahrungsmittelindustrie voranzutreiben und neue Impulse zu geben - das hat sich die Hochschule Anhalt mit ihrem grünen Campus zur Aufgabe gemacht. Ein Produkt, das dieser Idee folgt, ist ein Algenbrot. „Das haben wir zusammen mit einem lokalen Bäcker entwickelt“, erzählt Studentin Melanie Schmitz. Die Alge färbt in diesem Beispiel das Brot zwar nur, sie gilt darüber hinaus jedoch als Lebensmittel der Zukunft. Denn Proteine oder Omega-3-Fettsäuren, die derzeit vor allem aus tierischen Lebensmitteln stammen, können auch von Algen erzeugt werden.

Das Algenbrot ist allerdings bereits ein abgeschlossenes Projekt der Studentinnen. Das nächste ist bereits gestartet. Ganz viel wollen sie dazu noch nicht sa-

gen, denn sie nehmen damit an einem Wettbewerb teil. „Es geht um ein herzhaftes Müsl auf Basis von Weizstrotz und weißen Bohnen“, verrät Sandra Krumbholz. Der Clou an dieser herzhaften Variante des Frühstück-Dauerbrenners: „Auch die Schale, in der das Müsl ausgegeben wird, soll aus Weizstrotz sein.“

Solche Produktinnovationen halten die Branche auf Trab. Jedoch kann auch die ganz traditionelle Nahrungsmittelproduktion sehr nachhaltig sein - wenn denn der Wille da ist. Definitiv der Fall ist das beim Brockenbauern aus Tanne. „Unser Harzer Höhenvieh lebt von dem, was der Harz an Nahrung zu bieten hat“, erzählt Nachwuchs-Metzger Marvin Thielecke. Der Familienbetrieb

„Der Umgang mit unseren Tieren ist uns wichtig“

Marvin Thielecke
Brockenbauer

hat knapp 600 Kühe, Bullen und Kälber auf den Weiden rund um den Brocken. „Der Umgang mit den Tieren ist uns wichtig“, sagt Thielecke. Dazu gehört, dass ihnen keine langen Transportwege zugemutet werden. Und die Betreuung der Tiere übernehmen immer die gleichen Leute - bis hin zur Schlachtung. „So kommt das klingen, aber auch bei der Schlachtung führen diese bekannten Gesichter zu weniger Stress bei den Rindern“, sagt Thielecke.

Und auch für den Geschmack ist diese Herangehensweise anscheinend sehr zuträglich. Über eine überregionale Vermarktung muss man sich bei den Brockenbauern derzeit keine Gedanken machen. „95 Prozent unserer Waren werden direkt bei uns vor Ort verkauft“, sagt Uwe Thielecke, Chef des Betriebs. „Selbst wenn wir wollten, könnten wir derzeit gar nicht mehr produzieren.“ Auch das sei eine Folge der nachhaltigen Bewirtschaftung. Aber die nimmt der Brockenbauer gern in Kauf.



Marvin Thielecke achtet auf das Wohl seiner Tiere.



Irina Zaytseva von NutriPur mit getrockneten Früchten

Mitteldeutsche Zeitung –
21. Januar 2020 – Seite 3



Eierlikör-Tester auf der Grünen Woche

Berlin (dpa/os) • Ministerpräsident Reiner Haseloff (CDU, Mitte) durfte gestern gemeinsam mit seiner Frau Gabriele Haseloff (2.v.l.) und Landwirtschaftsministerin Claudia Dalbert (Grüne, rechts) reichlich Leckereien auf der Grünen Woche in Berlin probieren. Anlass war der Sachsen-Anhalt-Tag auf der Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau. Hier testeten sie beim Messerundgang in der Sachsen-Anhalt-Halle Eierlikör aus kleinen Waffel-Becherchen.

Insgesamt vertreten 102 Aussteller Sachsen-Anhalt in diesem Jahr auf der Messe. Am Montag wurde auch der Bio-Regionalpreis, den das Land auf der Grünen Woche 2020 zum vierten Mal vergibt, verliehen. Ausgezeichnet wurden besonders gesunde Knabberien aus Kichererbsen der Firma Hülsenreich und die weitgehend zuckerfreien Süßigkeiten von Nutripur.

Foto: dpa

Volksstimme

Mittwoch, 22. Januar 2020

So schmeckt die Börde

Was es auf der Grünen Woche in Berlin alles zu kosten und zu erleben gibt

Es ist Bördetag auf der Grünen Woche. Und das zum mittlerweile achten Mal. Gestern stand der Landkreis in der Messehalle 23 b im Mittelpunkt. Unternehmen präsentierten ihre regionalen Produkte und Kulturschaffende zeigten, was es in der Börde alles auf den Bühnen zu sehen ist.

Von Thomas Junk
Berlin • Erstmal einen Schluck Eierlikör aus Altenweddingen. Dann einen Kräuterlikör „Emmeringer Templer“ vom Oschersleber Salinekontor nachlegen und noch kurz am Samsweger Honiglikör Bärenfang nippen. Am Ende wird alles mit einem frisch gezapften Colbitzer heruntergespült. Auf der Grünen Woche braucht man einen stabilen Magen. Ganz besonders zum Tag der Börde, der gestern begangen wurde.

Dass die Börde aber weit mehr als nur Hochprozentiges zu bieten hat, wurde den Besuchern der Sachsen-Anhalt-Halle schnell klar. Am Gemeinschaftsstand des Landkreises wurden auch touristische Ziele beworben. Außerdem war die Motorsportarena Oschersleben mit einem eigenen Stand vertreten. Etwas Bewegung gab es in diesem Jahr bei den Ausstellern. Nach vielen Jahren waren diesmal die Bördelfleisch GmbH aus Haldensleben nicht mehr auf der Verbrauchermesse.



Alle Akteure und viele Besucher auf einen Blick. Um 11 Uhr wurde gestern auf der Grünen Woche in Berlin der Tag der Börde eröffnet.



Die Landtagspräsidentin schenkt ein, der Landrat genießt. Gabriele Brakebusch verteilte Eierlikör an Martin Stichnoth (rechts) und Wolf-



Das Bühnenprogramm am Bördetag war abwechslungsreich. Unter anderem trat das OK-Live-Ensemble Wolmirstedt-Barleben gleich

dekäse aus Vahldorf. Dafür feierte das Oschersleber Salinekontor seine IGW-Premiere. Ebenfalls erstmals dabei: das Haldensleber Logistikunternehmen Hövelmann. Nicht, dass die Spedition jetzt in die Nachschubmittelproduktion eingestiegen ist, aber in Sachen Transport und Kühlung von Lebensmitteln kennt sich das Unternehmen aus.

Pünktlich um 11 Uhr begrüßte Börde-Landrat Martin Stichnoth (CDU) die anwesenden Gäste. Dem Landkreis gehe es bei dem Messeauftritt in erster Linie darum, den Wirtschaftsstandort zu bewerben, sagte Landrat Martin Stichnoth. Klappern gehöre nunmal zum Handwerk. „Die Messe ist international. Mit unseren 257 Betrieben machen wir ungefähr 14 Prozent der Landwirtschaft in Sachsen-Anhalt aus. Da gehören wir natürlich hierhin“, so Stichnoth.

Für die kommenden Jahre hat der Landrat aber schon die eine oder andere Idee, was man noch verbessern könnte. „Es wäre schön, wenn wir eine komplette Ecke aus dem Landkreis hätten. Außerdem wollen wir in Zukunft noch mehr unsere touristischen Ziele vermarkten“, erklärte Martin Stichnoth.

Am Kulturprogramm brauche sich im kommenden Jahr aber nichts ändern. Die Auftritte der Bigband der Oschersleber Musikschule Kurt Masur, des Wolmirstedter OK Live-Ensembles, der Mädels aus Dahlenwarsleben und den Musikern Romy und Woll wäre perfekt.



FOTOS: DITFID FENZIG

Thymian, Fenchel, Majoran

Tag der Landwirtschaft rückte **Arznei- und Gewürzpflanzen** auf Grüner Woche in den Blickpunkt / Land ist ein Anbauzentrum für diese Sonderkulturen / Trockenheit brachte deutliche Ertragseinbußen

Sachsen-Anhalt ist eine Hochburg des Kräuterebaus in Deutschland. Arznei- und Gewürzpflanzen wachsen hier auf 1.200 ha (Kasten, S. 15). Die guten Böden im Regenschatten des Harzes sind dafür prädestiniert. Hauptkultur mit 550 ha ist der Thüringer Majoran – Original Aschersleber Ware. Die Kultivierung der Würzpflanze für die Fleischverarbeitung begann bereits im Thüringischen auf Kleinparzellen, ab 1890 dann auf Ackerflächen um Aschersleben (daher die Bezeichnung). Das Erntegut von etwa 270 bis 280 ha wird heute im Mawea Majoranwerk Aschersleben verarbeitet, das seine Rohware von 18 Betrieben im Umland bezieht. Größter Erzeuger ist die Agrar Genossenschaft Calbe, die das Werk 2009 vom vorherigen Eigentümer

erwarb, sagte Jörg Overkamp, Geschäftsführer der Mawea GmbH.

Die hiesigen Erzeuger und Verarbeiter von Arznei- und Gewürzpflanzen haben in den vergangenen beiden Trockenjahren arg gelitten: 2018 kamen lediglich 75 % eines normalen Rohwareertrages, 2019 gar nur 50 %. Die Reserven seien aufgebraucht, weshalb es kein weiteres solches Jahr geben dürfe, betonte Dr. Wolfram Junghanns, geschäftsführender Gesellschafter der Dr. Junghanns GmbH, die rund 20 Arten von Kräutern selbst erzeugt bzw. von Vertragsanbauern produzieren lässt und in Groß Schierstedt verarbeitet. Der Exportanteil liege bei 50 %, Abnehmer gebe es in 35 Staaten.

Beim Tag der Landwirtschaft am vorigen Freitag in der Sachsen-Anhalt-Halle 23b auf der Grü-

nen Woche in Berlin standen die Arznei- und Gewürzpflanzen im Mittelpunkt. Eröffnet wurde der Tag von Bauernverbandspräsident Olaf Feuerborn und LLG-Präsident Prof. Falko Holz. Beide warben für den Kräuterebau als lohnende Alternative, der zudem für mehr Vielfalt auf den Äckern Sorge. Neben den beiden bereits genannten Unternehmen informierten die Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau (LLG), der Hollerbuschhof aus Groß Schwarzen, der Kräuterhof Gabi Schumann aus Schlatitz, die Froschkönig Marmeladenmacher aus Profen und die Imkerei Bördebene aus Samswegen über Kräuter und präsentierten eine Vielzahl von Verarbeitungsprodukten.

Am Stand der LLG konnten Mes-

sebesucher an einer „Duft-Organ“ ihre Nase und Kenntnisse überprüfen. Es galt, das Aroma von Dillkraut, Thymian, Majoran, Kümmel, Fenchel und Rosmarin zu „erschnuppeln“. Zu erfahren war etwa, dass die Feinsämereien mit Tausendkornengewichten zwischen 0,1–0,3 g (Majoran) bis 6–8 g (Salbei) nur auf Flächen ab 80 Bodenpunkten kultiviert werden.

Sachsen-anhaltische Arznei- und Gewürzpflanzen seien von „besten Qualität“ und hätten „wesentlich höhere Gehalte an Inhaltsstoffen als andere Herkunft“, betonte Wolfram Junghanns, der auch dem Verein Saluplanta vorsteht. Selbst Hauptanbauländer würden hiesige Kräuter importieren, um damit ihre eigene Rohware zu verschneiden, um so die geforderten hohen Qualitätsstandards zu erreichen. **FI**



Akteure beim Tag der Landwirtschaft in der Sachsen-Anhalt-Halle (gr. Foto). **Eine Flagge** wies die Besucher auf den Themenschwerpunkt hin (l.). **Agrarstaatssekretär** Ralf-Peter Weber informiert sich über Kräuterprodukte. **AMG-Chef** Jörg Bühnemann testet die Duft-Organ am Stand der LLG.



Käse und Molkereiprodukte aus Bio-Heumilch

Berlin. Am Direktvermarkterstand in der Sachsen-Anhalt-Halle 23b auf der Grünen Woche hat sich an den letzten drei Messetagen die Bauer Freigeist GmbH aus Wiepke im Altmarkkreis Salzwedel vorgestellt. Das Unternehmen von Linda Becker und Tilmann Dreyse verarbeitet in seiner Käserei am Standort Gardelegen Bio-Rohmilch zu Schnittkäse, Kochkäse, Camembert, Quark und Joghurt. Die Erzeugnisse werden auf Wochenmärkten, über Bioläden sowie zwei Online-Plattformen vermarktet. Der Rohstoff für die handwerkliche Veredlung, Bio-Heumilch, kommt vom familiengeführten Biohof Becker in Wiepke. Die GbR von Kerstin und Michael Becker bewirtschaftet eine Milchviehherde mit aktuell rund 350 melkenden Kühen. Der überwiegende Teil der im Betrieb erzeugten Rohmilch geht an die Molkereigenossenschaft Arla Foods. **FI**

Das Unternehmerpaar Linda Becker und Tilmann Dreyse, hier auf der Grünen Woche am Stand, steckt hinter der Bauer Freigeist GmbH.

Weitere Online-Artikel:

<https://www.mz-web.de/landkreis-mansfeld-suedharz/lounge-statt-laedchen-so-praesentiert-sich-mansfeld-suedharz-auf-der-gruenen-woche-33715556>

<https://www.mz-web.de/wirtschaft/sachsen-anhalt-auf-gruener-woche-blaues-bier-und-gruenes-brot-aus-algen-33717122>

<https://www.berlin.de/aktuelles/berlin/6034350-958092-dalbert-stellt-plaene-fuer-gruene-woche-.html>

<https://www.volksstimme.de/sachsen-anhalt/gruene-woche-sachsen-anhalt-setzt-auf-gesundes>

<https://www.volksstimme.de/lokal/oebisfelde/gruene-woche-berlin-die-boerde-schmecken-und-erleben>

<https://www.volksstimme.de/lokal/haldensleben/gruene-woche-so-schmeckt-die-boerde>

<https://www.volksstimme.de/lokal/oebisfelde/boerde-tag-gibt-es-hier-die-droemlingstasche>

<https://www.volksstimme.de/lokal/burg/gruene-woche-wie-das-erichower-land-schmeckt>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/mitteldeutschland/lounge-statt-laedchen-so-praesentiert-sich-mansfeld-suedharz-auf-der-gruenen-woche-33715556>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/nachrichten/wirtschaft/sachsen-anhalt-auf-gruener-woche-blaues-bier-und-gruenes-brot-aus-algen-33717122>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/lokales/selbst-ist-der-kunde-marmeladenmanufaktur-aus-profen-laedt-zum-mitmachen-ein-33739008>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/lokales/gruene-woche-in-berlin-diese-schmackhaften-schaetze-kommen-aus-dem-burgenlandkreis-33739978>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/mitteldeutschland/gruene-woche-in-berlin-fuer-seydaland-ist--die-werbung-dort-gold-wert--33749666>

<https://www.naumburger-tageblatt.de/mitteldeutschland/gruene-woche-in-berlin-warum-wuchert-der-saalekreis-nicht-mit-kulinarischen-pfunden--33747300>

<https://www.mz-web.de/sachsen-anhalt/gruene-woche--wie-sachsen-anhalts-unternehmen-abschneiden-33774426>

<https://www.mz-web.de/jessen/gruene-woche-in-berlin-jessener-familienunternehmen-aufgeregt-vor-premiere-33776810>

<https://www.mz-web.de/wittenberg/wittenberger-bei-der-gruenen-woche-das-grosse-schlemmen-in-berlin-33776824>

<https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/agrar-berlin-dalbert-und-haseloff-besuchen-gruene-woche-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-200119-99-541159>

<https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/agrar-berlin-sachsen-anhalt-tag-auf-der-gruenen-woche-dpa.urn-newsml-dpa-com-20090101-200120-99-552079>

<https://www.rtl.de/cms/sachsen-anhalt-tag-auf-der-gruenen-woche-4472246.html>

<https://www.mdr.de/sachsen-anhalt/kurznachrichten-ueberblick-sachsen-anhalt-montag-132.html>

<https://www.n-tv.de/regionales/sachsen-anhalt/Algenbrot-und-Algenbier-auf-der-Gruenen-Woche-article21518595.html>

<https://www.volksstimme.de/sachsenanhalt/gruene-woche-aussteller-aus-sachsen-anhalt-zufrieden/1580039815000>

Online-Videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=vBtITjUpMQ0&fbclid>