

Pressemitteilung – Berlin, 11. Februar 2012

Brandenburg-Berliner Bio-Branche präsentiert sich gemeinsam auf der BioFach in Nürnberg - Brandenburgs Staatssekretär Rainer Bretschneider zu Besuch

Bio-Produkte liegen in der Metropolenregion Berlin-Brandenburg in der Gunst der Verbraucher weit vorn, wie die aktuellen Zuwachszahlen im zweistelligen Bereich eindrucksvoll belegen. Um die Vorzüge der Hauptstadtregion und der hier hergestellten Produkte auch über die Landesgrenzen hinweg zu bewerben, präsentiert sich die regionale Bio-Branche vom 15. bis zum 18. Februar 2012 auf der weltgrößten Bio-Fachmesse BioFach in Nürnberg im Rahmen eines Gemeinschaftsstandes.

„Mit dem Gemeinschaftsstand auf der BioFach präsentieren und thematisieren wir die vielfältigen Aktivitäten der Branche und des Landes Brandenburg“, erläutert Agrarstaatssekretär Rainer Bretschneider die Relevanz der Weltleitmesse für die regionalen Unternehmen. „Außerdem setzen wir darauf, dass der Messeauftritt am Gemeinschaftsstand die Marktposition von regionalem Bio weiter stärkt und sich für die Branche neue Absatzkanäle erschließen können“, so der Staatssekretär weiter.

Michael Wimmer, Geschäftsführer der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V., freut sich, dass sich Brandenburgs Agrarstaatssekretär Rainer Bretschneider anlässlich des Gemeinschaftsstands persönlich über die Vermarktungssituation auf dem Bio-Markt informiert: „Unser Gemeinschaftsstand ist ein gutes Schaufenster für die Produktvielfalt und Vermarktungskonzepte der regionalen Bio-Branche. Da das regionale wie überregionale Marktpotenzial aber bei weitem noch nicht ausgeschöpft ist, dürfen wir uns nicht auf unserem hohen Bio-Flächenanteil in Brandenburg ausruhen.“

Es bleibt die Herausforderung, auf die große Nachfrage nach Bio made in Brandenburg zu reagieren und noch mehr Betriebe für die Erzeugung und Veredelung marktfähiger Produkte zu gewinnen. In diesem Sinne wirbt der attraktive Stand auch für die Ansiedlung und das Engagement neuer Unternehmen und Köpfe in der Region“.

Kontakt:

*Michael Wimmer
Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL)*

*Marienstraße 19-20
10117 Berlin
Tel.: 030 284824-39 Fax-48
Mobil: 0179 4527147
E-Mail: m.wimmer@foel.de*

*Einkaufsadressen, Termine
& Wissenswertes
zu Bio aus der Region:
www.bio-berlin-brandenburg.de*

Ablauf Besuch Staatssekretär (10:00-17:00 Uhr)

10.00 Teilnahme Offizielle Eröffnung, Saal Tokio CCN Ost
(Schwerpunkt Branchenentwicklung & Zukunftsstrategien)

12.00 Uhr Halle 9

Brandenburg-Berliner Gemeinschaftsstand (9-371)
Standbesichtigung, Ausstellergespräche

Unter der Marke Sandokan ist das Sanddorn- und Wildobst-Sortiment von Christine Berger aus Werder erhältlich. Dazu gehören Gelee, Fruchtaufstrich, Saft und ab jetzt drei Sorten Sanddorn-Fruchtgummi. Die gelatinefreien Sanddornbärchen sind dank ausgefeilter Rezeptur bissfest, enthalten wertvollen Sanddornsaft (28,5 Prozent) und sind dafür weniger süß.

Das italienische Unternehmen Francia verarbeitet aus Brandenburger Bio-Milch erfolgreich Bio-Mozzarella, vor allem die Mini-Variante „Confetti“ ist bei den Kunden beliebt und wird in Nürnberg vorgestellt, ebenso der Ricotta.

Fruchtsaft Bayer, seit 2008 in Dabendorf ansässig, produziert Frucht- und Gemüsesäfte und handelt mit Säften, Pürees und Konzentraten. Von Artischockensaft bis Zitronensaftkonzentrat – Fruchtsaft Bayer liefert sämtliche Produkte, die man aus Obst und Gemüse herstellen kann.

Die Hochschule für nachhaltige Entwicklung (HNE) Eberswalde informiert zu ihrem etablierten Bachelorstudiengang Ökolandbau und Vermarktung, dem bundesweit einzigen Fachhochschul-Studiengang mit Ausrichtung auf den ökologischen Landbau. Einer der Partnerbetriebe der HNE, die Timm Riediger GbR aus Eggersdorf, präsentiert Suppen und Wurst, die als „Wünsch Dir Mahl“ am Markt erhältlich sind.

Unter dem Motto „Twin Location - Many Opportunities“ wirbt das Investor Center Ostbrandenburg (ICOB) für die Region als Standort für verarbeitende Unternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft. Vor allem die Nähe zu leistungsstarken Erzeugern in Brandenburg macht die Region interessant.

Die Traditionsmarke Kunella Feinkost aus Cottbus bietet Leinöl, Mayonnaise, Rapskern-, Haselnuss- und Walnussöl sowie ein umfangreiches Essigsortiment. Gemeinsam mit dem Handel wird das Sortiment erweitert. Die Entwicklung ist positiv und liegt im zweistelligen Prozent-Bereich.

mammas&pappas, das neue Unternehmen von Eis-Spezialist Fabio Bortolazzi, stellt in Kooperation mit den Hoffnungstaler

Werkstätten Lobetal in traditioneller Handarbeit Bio-Eis aus 100% Frucht und ohne Zusatzstoffe her. Auch die Verpackung aus Papier und die Holzsticks sind energiesparend aus nachhaltig ökologischem Anbau hergestellt.

Die Manufaktur von Blythen, 1997 von Martina Kabitzsch gegründet, hat ihren Sitz in Schöneiche. Hier werden in traditioneller Handarbeit unter Verwendung allerbesten Zutaten Spezialitäten aus naturreinen Blüten hergestellt. Ihre feinen Blütenkonfitüren, ausdrucksstarken Liköre und pffifigen Marinaden überzeugten schon viele Feinschmecker. Mit den Basisprodukten wie Blütenessig, Blütenhonig und Blüten sirup fällt es leicht, Gerichte harmonisch abzurunden und ihnen ein einzigartiges Blütenaroma zu verleihen.

Die Marktgesellschaft der Naturlandbetriebe stellt ihr Projekt "Ei Care – Zweinutzungshühner in den Bio-Handel" vor, das sie gemeinsam mit Terra Naturkost initiiert hat. Das Projekt arbeitet ausschließlich mit Brandenburger Bio-Höfen, die sogenannte Zweinutzungshühner, die Rasse „Les Bleues“, halten. Jedes Küken, das aus einem Ei Care-Ei schlüpft, wird aufgezogen, so dürfen auch die männlichen Küken - im Gegensatz zu Hochleistungsrassen - zu Masthähnchen heranwachsen.

Die Kaffee- und Teespezialitäten von Ökotopia werden nicht nur ökologisch, sondern auch fair erzeugt und verarbeitet. Da es keine Zwischenhändler gibt, fließen die Mehreinnahmen der kleinbäuerlichen Produzenten in Arbeits- und Sozialstandards, Bildung, Gesundheit, Altersvorsorge und die Produktion. So kann man mit gutem Gewissen genießen.

Salatfritz heißt das junge Unternehmen von Jan Daniel Fritz, das mit Bio-Gourmetsaucen in verschiedenen Geschmacksrichtungen durchstartet. Jede der Saucen, die in der kleinen Salatfritz-Manufaktur angerührt werden, ist einzigartig. Die Rezepturen sind das Ergebnis der langjährigen Erfahrung, welche Firmengründer und Salat-Addict Jan Daniel Fritz beim Erfinden immer neuer Salat-Kreationen gesammelt hat.

In Zauchwitz, einem Ortsteil von Brandenburgs "Spargel-Hauptstadt" Beelitz, produziert Thomas Syring seit 2004 als Syring Feinkost Kürbiskernöle sowie süße und herzhaftes Kürbis-Knabberkerne. Die Messeneuheit des Unternehmens sind kandierte Kürbiskerne mit Vanillegeschmack.

Seit nunmehr 10 Jahren backt die Tim's Muffins Backwaren GmbH in Berlin erfolgreich Bio-Backwaren. Mit einer Partnerschaft mit dem Märkischen Landbrot fing es an, heute

hat sich Tim's Bio Bäckerei erfolgreich am Markt behauptet und ist als zuverlässiger Partner des Naturkostfachhandels bekannt. Tim Coughlin, Geschäftsführer und gebürtiger Kanadier, präsentiert im Jubiläumsjahr zur BioFach auch Neuheiten: ein Short Bread aus 100 % Dinkelmehl in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Ab Frühjahr 2012 werden Führungen durch die Bäckerei für Fachhandelspartner angeboten, um die Kundenbindungen zu stärken und kanadische Backtradition erlebbar zu machen.

14.30 Uhr: Halle 7

Terra Naturkost Handels KG (am Stand der Regionalen, 7-311)
– bedeutendster regionaler Naturkostgroßhändler

Bio Manufaktur Velten und Bio Fleisch Nord Ost (7-535),
Geschäftsführer Amos Ramsauer, Fleischverarbeitung -
Wertschöpfung in der Region Brandenburg

Bioland Markt (7-638)

Bioland Ost e.V. (Heike Kruspe und Bundesverantwortliche)

15.30 Uhr: Halle 6

Lienig Wildfrucht-Verarbeitung (6-180), mittelständiges
Familienunternehmen aus Dabendorf mit Ausrichtung als
Lieferant und Dienstleister der Nahrungsmittelindustrie,
speziell im Getränke- und Fruchtsaftbereich, Spezialist zur
Verarbeitung von Topinambur, Sanddorn, Aronia, Holunder

Gemeinschaftsstand Mecklenburg-Vorpommern (6-121, 221),
Biopark Markt GmbH – Vermarktung von Erzeugnissen auch
vieler Brandenburger Landwirte

Naturland e.V. (6-263), Marktgesellschaft der Naturland-
Betriebe (6-361a) – Vorstellung der Vermarktungspartner

Gläserne Molkerei (6-251a) – gefördert durch das Land
Brandenburg: Die Gläserne Molkerei Münchehofe ist
Deutschlands erste Schaumolkerei und Brandenburgs größte
Bio-Molkerei, sie präsentiert ihr neuestes Markenkonzept für
den Bio-Fachhandel, dazu zählt unter anderem „Aus dem
Spreewald“

Ökofrost GmbH (6-381a) – Spezialgroßhändler für Bio-
Tiefkühlkost mit Sitz in Berlin, zum Sortiment gehören Pizza,
Fisch und Meeresfrüchte, Fertiggerichte und vieles mehr, auf
der BioFach 2011 erhielten Chicken-Curry & Lamm-Curry den
„Best New Product“-Preis

Der Gemeinschaftsstand wird vom Brandenburger Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (MIL) gefördert. Die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. organisiert den Stand bereits zum fünften Mal in Kooperation mit den regionalen Anbauverbänden Bioland, Demeter, Naturland und Verbund Ökohöfe Nordost.

Redaktionelle Hinweise:

Nutzen Sie das Kooperationsangebot der NürnbergMesse und der Deutschen Bahn telefonisch unter der Servicenummer 01805/ 31 11 53 mit dem Stichwort "BioFach". Mehr unter www.biofach.de/de/besucher-service/bahnangebot.

Bitte melden Sie sich vorab bei der FÖL für die Teilnahme am Rundgang mit Staatssekretär Bretschneider an (Telefon: 030/ 28 48 24 40, info@foel.de), bei genügend Anmeldungen wird ein Shuttle von Berlin zum Nürnberger Messezentrum organisiert.

Zur Akkreditierung:

Unter Vorlage eines gültigen Presseausweises erhalten Sie am Pressecounter im Eingangsbereich des Messezentrums die Akkreditierung.