

Pressemitteilung – Berlin, 24. Januar 2010

Grüne Woche: Unverzichtbare Plattform für Bioprodukte aus Brandenburg

Zum Ende der Grünen Woche ziehen die Bio-Anbieter in der Brandenburg-Halle ein äußerst positives Fazit. Das vielfältige Angebot wurde mit großem Interesse von den Besuchern wahrgenommen. Der Bio-Gemeinschaftsstand der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. präsentierte in der Brandenburghalle fünf Unternehmen der Region Brandenburg. Besonders die Gläserne Molkerei in Münchehofe und das BioBackHaus setzten Akzente und wurden besonders stark frequentiert. Aber auch in der Biohalle waren traditionell die regionalen Bio-Anbieter stark vertreten.

Für Michael Wimmer, Geschäftsführer der FÖL, hat sich erneut die Bedeutung der Grünen Woche als Schaufenster und Testmarkt bestätigt: „Für die Biobranche und die teilnehmenden Betriebe ist es eine einmalige Gelegenheit, frische Kontakte zu knüpfen, neue Kunden und Geschäftspartner zu gewinnen und sich in der Region einen Namen zu machen. Unsere Unternehmen waren damit aber auch Botschafter für regionale Bioprodukte und die Bedeutung der regionalen Biobranche in Stadt und Land“.

Bestes Beispiel hierfür ist die Gläserne Molkerei in Münchehofe, die erst vor wenigen Wochen im Spreewald eröffnet hat: „Das ist ein einzigartiges Leuchtturmprojekt, weil es Ernährungsbildung, regionalen Tourismus und Bioproduktion in einer modernen Manufaktur verbindet“, so Wimmer.

Entsprechend groß war der Ansturm auf den Stand der Gläsernen Molkerei: „Zwischenzeitlich hatten wir keinen Käse und Camembert mehr, er wurde uns buchstäblich aus den Händen gerissen“ erzählt Christin Röpert, die bei der Molkerei für den Verkauf zuständig ist. „Aber auch zahlreiche Fragen nach unserem Bildungsangebot konnten wir beantworten. So hatten vor allem Lehrer großes Interesse an unserem Führungsangebot für Schulklassen, aber auch Wandergruppen und Besucher erkundigten sich nach den Besuchungsmöglichkeiten.“

Das BioBackHaus bot bestes Bäckerhandwerk zum Zusehen und Schmecken. Etwas ganz Besonderes war die im Rahmen der Grünen Woche vorgenommene Zertifizierung als Berlins erster Slow Baker. Gegen den Trend der ständigen Beschleunigung setzt das BioBackHaus auf traditionelle handwerkliche Backkunst ohne künstliche Inhaltsstoffe, dafür aber mit viel Zeit. Bäckermeister Hans Leib verpflichtete sich, das Motto des Slowbaking *Backen mit Zeit und Geschmack* konsequent weiter im Unternehmen umzusetzen. Zum Probieren lockten die beiden neuen Brotrezepte Pain Paillasse Curry Kürbis und Pain Paillasse Feige Nuss, natürlich slow gebacken.

Aber auch die drei weiteren Bio-Unternehmen am Gemeinschaftsstand waren gefragt. So ließen sich zahlreiche Gäste am Stand des Obst- und Gemüsehofes Teltower Rübchen die legendäre Teltower Rübchensuppe schmecken. Komplettiert wurde der Bio-Gemeinschaftsstand durch das Gut Schmerwitz, das die hofeigenen Produkte wie Wurst im Glas und Apfelsaft anbot, sowie von Kunella Feinkost, das seine wachsende Bio-Linie - angeführt vom Lausitzer Leinöl – präsentierte.

Weitere Informationen zum Gemeinschaftsstand, zur Marktentwicklung in Berlin und Brandenburg sowie Bildmaterial finden Sie unter www.bio-berlin-brandenburg.de

3198 Zeichen, Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

Kontakt:

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

*Marienstraße 19-20
10117 Berlin
Tel.: 030 284824-40 Fax: -48
Mobil: 0179 4527147
E-Mail: m.wimmer@foel.de*

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