

Datum: 23. Januar 2017

Ressort: S. 3

Zwischen Politik und Verbraucher

Der Tisch ist reich gedeckt: Brandenburg zeigt sich auf der Internationalen Grünen Woche innovativ

Berlin

Dicht drängen sich die Besucher an den schmalen Ständen vorbei. Der Duft nach frisch gebackenen Brötchen, geräucherter Wurst und eingelegten Gurken führt sie im Kreisverkehr durch die Halle. Sabine Schultz luschert zwischen Spargel vom Domstiftsgut Mötzow hervor. Im Rekordtempo schnippelt sie Salat zurecht. "Eine kleine Kostprobe für die Besucher", erklärt sie. "Auf der Grünen Woche wollen die Leute probieren."

Der Vielfruchthof gehört zu den 200 Ausstellern, die auf der größten deutschen Messe der Land- und Ernährungswirtschaft die Werbetrommel für Brandenburg rühren. "Die Vielfalt regionaler Produkte, Köstlichkeiten aus der märkischen Küche, handwerkliche Geschicklichkeit, landtouristische Ausflugsziele, Tipps für Kultur und Freizeit aus den Regionen sowie der Austausch auf nationaler und internationaler Ebene - für all dies steht die Halle des Landes Brandenburg", sagt Agrarminister Jörg Vogelsänger (SPD). Wie schon in den vergangenen Jahren traf er sich auf der Internationalen Grünen Woche (IGW) mit offiziellen Vertretern der westpolnischen Wojewodschaften Westpommern, Lebusener Land und Niederschlesien. Hauptthema war der Kampf gegen die Vogelgrippe.

Gläserne Molkerei trotz Milchkrise Aufgrund der weiteren Ausbreitung des H5N8-Virus stehe die westpolnische Geflügelwirtschaft vor großen Herausforderungen, hieß es. Probleme bereite vor allem die reiche Vogelwelt im Nationalpark Warthemündung. Zudem sei 2016 für Milchbauern beiderseits der Oder ein schwieriges Jahr gewesen. Die Milchkrise zwang eine Reihe von Erzeugern dazu, komplett aus der Produktion auszusteigen. Von den desaströsen Milchpreisen, die deutschlandweit zahlreiche Milchbauern in die Insolvenz trieb, blieb die Gläserne Molkerei GmbH Münchehofe verschont. "Zum Glück sind die Preise für Biomilch spätestens seit der Entkopplung des Biomilch-Preises vom Preis für Milch aus konventioneller Landwirtschaft im Jahr 2015 auf einem gleichbleibend hohen Niveau", sagt Mitarbeiter Maximilian Scherres. Das Unternehmen mit Standorten im brandenburgischen Münchehofe und dem mecklenburgischen Dechow ist vor allem eines wichtig: Transparenz. Bei geführten Betriebsbesichtigungen können Besucher die Produktherstellung genau unter die Lupe nehmen. Momentan hätte das Unternehmen knapp 150 Landwirte aus Nord- und Ostdeutschland unter Vertrag, deren Milch nicht nur EU-Biostandards entspricht, sondern auch verbandszertifiziert ist, zum Beispiel durch das Label Bioland. Verarbeitet wird die Milch zu Quark, Naturjoghurt, Käse und Butter - ohne weitere Zusätze. "Wir wollen den natürlichen Milchgeschmack beibehalten", erklärt Scherres. "Wir sind auch die erste Molkerei, die eine Heumilch mit EU-Siegel anbietet. Die Milch ist nicht homogenisiert und bleibt dadurch in ihrer Ursprungsform."

Ein Großteil der Anbieter in der Brandenburg-Halle setzt auf Regionalität. Eine kleine Ausnahme macht dabei die **Bäckerei Exner**, die mit einem Mehl aus Spanien auf der IGW Deutschland-Premiere feiert. Das Tritordeum besteht aus Hartweizen und Wildgerste. "Das Mehl ist glutenarmer und dadurch leichter verträglich", sagt Verkaufstrainerin Dana Dunhoff. Dabei sei es anfangs gar nicht so leicht gewesen, das neue Mehl zu händeln. "Drei Monate haben wir an der Rezeptur getüftelt. Wir sind die ersten in Deutschland, die das Mehl verbacken." Und zwar in Brot, Baguettebrötchen und Kuchen. Bei den Grünen Woche Besuchern käme es schon mal sehr gut an. "Unsere Regale waren schon nach dem ersten Tag leer gefegt", freut sich Dunhoff. In Zukunft soll es in den 37 **Exner**-Filialen in und um Berlin vertrieben werden.

Von Josefine Rosse