

„Meine Hand für mein Produkt“

Potsdam-Mittelmark war auf der Grünen Woche erfolgreich



Die mittelmärkischen Preisträger trafen sich im Wohnstubenrestaurant „Zickengang“ in Golzow, um aus der Hand von Landrat Wolfgang Blasig die Preise entgegen zu nehmen. Michael Schultz erhielt 1. Platz in der Kategorie Ernährungswirtschaft.

Foto: A. Trunschke

Mittelmark. „Meine Hand für meine Produkt“ - Diese alte Lösung aus dem sozialistischen Wettbewerb zu DDR-Zeiten hat der Geschäftsführer der Glinow Whisky Destillerie in Glinow, Michael Schultz, wörtlich genommen. Er lies seine große Hand in seine Whisky-Flaschen einarbeiten. Sie steht symbolisch dafür, dass in seinem Betrieb alles aus einer Hand produziert wird - vom Getreide über die Destillation bis hin zur Fasslagerung. Dafür gab es auf der Grünen Woche 2020 vom Verband pro agro einen Marketingpreis, den 1. Platz in der Kategorie Ernährungswirtschaft. Über den Preis für die fünfjährige Entwicklung schweigt Schultz, „den weiß nicht einmal meine Frau.“ Immerhin hält er jetzt das deutschlandweite Patent für die Flasche, das europaweite Patent ist auf dem Weg: „Wenn die Flasche nicht mehr aus der Hand will, weiß man, dass sie aus Potsdam-Mittelmark ist.“ Dabei ist der Handabdruck in der Whiskyflasche nicht nur eine originelle Marketingidee, sondern auch technologisch höchst anspruchsvoll. Erst ein tschechischer Glashersteller traute sich

mit einigen Studenten an diese Aufgabe heran. Alle Preisträger aus Potsdam-Mittelmark trafen sich noch einmal in der letzten Woche im Wohnstubenrestaurant „Zickengang“ in Golzow, um aus der Hand von Landrat Wolfgang Blasig die Preise entgegen zu nehmen. Inhaber Jens Beiler gehörte selbst zu den Ausgezeichneten. Für die „Brandenburger Kochfamilie“ konnte er gemeinsam mit Thomas Köhler von der Braumanufaktur Forsthaus Templin den ersten Platz in der Kategorie Direktvermarktung entgegennehmen. Die „Kochfamilie“ hat den „Brandenburger Bierkarpfen“ kreiert, grätenfrei und immer mit Bier. „Eine Kombination, für die sich auch der Handel zu interessieren beginnt“, weiß Beiler zu berichten. Jeder der beteiligten Spitzenköche hat dafür sein eigenes Rezept entwickelt. „Meine Hand für mein Produkt“ gilt eigentlich für alle Preisträger. Zu diesen gehört auch Bäckermeister Tobias Exner, der gemeinsam mit dem Kanu-Olympiasieger Sebastian Brendel die „Brandenburger Urkraft, das gesunde Brot für Sportler“ entwickelte. Dafür gab es den 2. Platz

in der Kategorie Ernährungswirtschaft. Brendels Familie muss immer wieder verkosten, bis das Brot allen Ansprüchen genügt. Exner bedauert, dass 85 Prozent der Brandenburger industriell gefertigtes Brot essen: „Das ist der schlechteste Wert bundesweit. Wir müssen Handwerklichkeit und regionalen Bezug stärker herausstellen.“ Genutzt wird sein Angebot für Junggesellenabschiede und Familienfeiern, von Pärchen und Frauengruppen. Ganz anders das Produkt des Preisträgers 2. Platz in der Kategorie Land- und Naturtourismus. Marian Sievert, Geschäftsführer der Havelsauna Saunafloß bietet seinen Gästen entspannte Stunden auf der Havel. An lauschigen Ecken kann man direkt aus der Sauna in die kühle Havel springen. Eine besondere Ehrung wurde Thomas Syring vom Syringhof in Zauchwitz zuteil. Er wurde zum Genussbotschafter 2020 ernannt. Er wünscht sich, dass wir es wie die Franzosen machen und „weniger für Technik und mehr für das Ausgeben, was wir in uns hinein tun“. Antje und Dirk Kienow aus Grubo gewannen sogar die Bun-

desschau der robusten Fleischerinder. Außerdem belegten sie innerhalb aller Sieger noch einmal einen zweiten Platz. Dabei betreibt der gelernte Schlosser seine Hereford-Zucht nur im Nebenerwerb. Seine inzwischen 30 Rinder sehen einen Stall nur, wenn sie es selbst wollen. „Wo sie leben, sollen sie auch gut leben“, beschreibt Dirk Kienow seinen ethischen Anspruch. Ihm geht es um eine ganzheitliche Vermarktung. Nur das Schlachten kann er noch nicht selbst machen: „Das ist die nächste Herausforderung.“ Zu kaufen gibt es das Fleisch seiner Tiere nur in der Direktvermarktung. Wer sich dazu entschließt, der muss natürlich etwas tiefer ins Portemonnaie greifen, aber dafür bekommt er auch eine hohe Fleischqualität, mit feiner Marmorierung und zwischen zwei und vier Wochen abgehangen. Da der Preisrichter ein Texaner war, meinte Landrat Wolfgang Blasig, ist das besonders wertvoll: „Von Fleisch verstehen die etwas.“ Die Kuh samt Kalb trainierte er übrigens extra für die Grüne Woche auf Spaziergängen durch Grubo, ein Highlight insbesondere für die Kinder. (ATR)