

Bierkarpfen, Sportlerbrot, Grubo-Rind

Der Landkreis Potsdam-Mittelmark und der Marketingverband pro agro würdigen in Golzow die Speisen und verschiedenen Dienstleistungen ausgezeichnete Betriebe

Von Sönke Braun

Grubo. Sind die deutschen Lebensmittelpreise zu niedrig? Sind regionale Produkte besser und nachhaltiger als industriell gefertigte? Wie steht es um das Wohl der Tiere? Wie baut man erfolgreiche Netzwerke auf und aus? Aktuelle Fragen, die auch die Verleihung der Pro-Agro-Marketingpreise 2020 im Gasthaus "Zickengang" in Golzow prägten.

"Wir stehen seit 21 Jahren für innovative Produkte und Vermarktungskonzepte aus dem Land Brandenburg, in den Kategorien Ernährungswirtschaft, Direktmarketing sowie Land- und Naturtourismus", betont Pro-Agro-Fachbereichsleiterin Kristin Mäurer. "In dieser umfassenden Kombination bundesweit nahezu einmalig", fügt sie hinzu.

Und die Ideen-Vielfalt kann sich sehen und "schmecken" lassen - gleich 50 Brandenburger Unternehmen mit ausschließlich Brandenburger Produkten gingen dieses Jahr ins Rennen.

Unter den neun Preisträgern kamen gleich vier aus dem erfolgreichsten Landkreis Potsdam-Mittelmark. Der einzige gleich doppelt prämierte war der Familienbetrieb Kienow aus Grubo, der mit seiner vorbildlichen Rinderzucht überzeugte. "Regional, gesund, bio - gutes Fleisch gehört immer dazu", hob Landrat Wolfgang Blasig (SPD) in seiner Ansprache hervor. "Für uns ist das Wohl der Tiere das Allerwichtigste", entgegnete Inhaber Dirk Kienow.



Beispiele ausgezeichnete Brandenburger Kost, unter anderem Bierkarpfen, als Buffet im Golzower Gasthaus Zickengang aufgebaut.

FOTOS: SÖNKE BRAUN

Und freute sich ganz besonders, dass der oberste Preisrichter ein Texaner war. „Die müssen es wissen, die stehen wirklich für tolles Fleisch“, ergänzte er. Im Wettbewerb vertreten war er zudem mit einem erst vier Wochen alten Kalb, dem jüngsten bundesweit.

Auch die Brandenburger schätzen sein zur nationalen Spitze zählendes Familienprojekt. „Wir zählen immer mehr Stammkunden, bis auf das Schlachten der Tiere liegt alles in unserer Hand“, hebt Ehefrau Antje hervor. Auch das soll sich künftig ändern, eine eigene Schlachtung ist ebenfalls in Planung.

Seine 30 braun-weißen irischen Rinder leben Tag und Nacht ausschließlich auf der Weide. „Den Stall sehen sie nur, wenn sie wollen“, umschreibt der sowohl für seine robusten Fleischrinder als auch noch als zweitplatziertes aller Sieger ausgezeichnete Gruboe sein Projekt.

Zudem hängt das Fleisch nach der Schlachtung mindestens zwei bis sechs Wochen „am Haken“, um dann am Knochen zu reifen. Und wird zu Preisen des Fachhandels erst „nach den jeweiligen Bestellungen abgearbeitet“. Dies seien die Grundlagen seines dann fein marmorierten, besonders schmackhaften und zarten Fleisches.

Auch die anderen Preisträger überzeugten durch innovative, teils ausgesprochen originelle Projekte. Etwa die Glina-Whisky-Destillerie des Glindowers Michael Schultz, der für die Entwicklung seiner Flasche mit großem Handabdruck fünf Jahre brauchte. 800 Gramm wiegt die Flasche, 1500 Gramm dann mit



Die Preisträger Antje und Dirk Kienow bei der Auszeichnung am Donnerstag in Golzow.

Füllung. Hergestellt in der modernsten Glashütte Europas in Polen, wie Schultz versichert. Die Hand soll die „handgemachte Herstellung“ demonstrieren.

Oder auch das „Sportlerbrot“ mit hohem Gehalt von Eiweiß, Mineralen und Ballaststoffen. Dies wurde von Brotsommelier Tobias Exner und Kanu-Olympiasieger Sebastian Brendel entwickelt. Die kastanienbraune, wild aufgerissene braune Kruste soll die Brandenburger Urkraft symbolisieren. Gedacht sei es

für Spitzen- und Freizeitsportler gleichermaßen. „85 Prozent der Brandenburger kaufen noch das industriell gefertigte Brot in Supermärkten, das ist der schlechteste Wert bundesweit“, kritisiert Exner.

Für den Aufbau eines vorbildlichen Netzwerkes steht die Brandenburger Kochfamilie. Bier und Karpfen zählen zu den regionalen Spezialitäten – daraus wurde der „Bierkarpfen“, der auf dieser Preisverleihung in Golzow vorgestellt wurde. „Filetiert und grätenfrei,

stets mit Bier, aber von jedem Restaurant oder Gasthaus anders und individuell zubereitet“, betonte Thomas Köhler, Braumeister des Forsthauses Templin. Einige kleinere Brauereien sowie Restaurants haben sich zu dieser „Kochfamilie“ zusammengeslossen.

Auch der wichtige Land- und Natourismus konnte beeindruckend – mit dem Saunafloß von Marian Sievert. Er ist ein passionierter Saunagänger, der sich damit „einen Traum“ erfüllte. Eine gläserne, mit

Preisträger auf einen Blick

Kategorie Ernährungswirtschaft: 1.

Platz „Hand Craft Bottle – Meine Hand für mein Produkt“, Glina Whisky Destillier Glindow; 2. Platz „Brandenburger Urkraft – das gesunde Brot für Sportler“, Bäckerei Exner aus Beelitz.

Kategorie Direktvermarktung: 1.

Platz „Der Brandenburger Bierkarpfen“, Brandenburger Kochfamilie.

Kategorie Land- und Naturtourismus: 2.

Platz „Havelsauna Saunafloß – Schippern und Saunieren“ aus Nuthe- und Schwielowsee.

Genussschafter fürs Land Brandenburg: Thomas Syring, Zauchwitz.

Sieger der Bundesschau in der Klasse der robusten Fleischrinder: Familie Kienow aus Grubo bei den Hereford-Jungkühen mit Kalb.

einem Holzofen betriebene, Sauna auf eben einem Floß mit Liegestühlen, Sonnendeck und Essensmöglichkeiten. Bis zu sechs Personen können damit drei Stunden (auf Wunsch länger) über den Schwielowsee schippern und saunen gleichermaßen. Stolzler Preis pro Tour: 220 Euro. Das Floß werde von Pärchen, Familien oder Frauengruppen gut angenommen, gefragt sei es auch zu Geburtstagen sowie Junggesellenabschieden, betont der Gründer nach dem ersten Jahr.