



Flaggschiff für die Bio-Halle: Der Ökobetrieb Brodowin vertritt den Demeter-Stand und macht dort das Catering. Hofladen-Koch Baraa Junblat (35) bereitet gerade original Brodowiner Fladen zu: mit Kürbis, Feige, Walnuss und Ziegenfrischkäse. Fotos (4): Ellen Werner

Lockboten vom Senf bis zum Spritzkuchen

Barnimer Aussteller machen auf der Grünen Woche Appetit auf die Region / Ökobetrieb Brodowin als Flaggschiff für die Bio-Halle

VON ELLEN WERNER

Berlin. Gin-Salami, Spritzkuchen und Smoothie-Senf – auf der Grünen Woche sind leibliche Verlockungen Botschafter für den Barnim. Die meisten finden sich in der Brandenburg-Halle – die auch für viele Besucher ein Muss ist auf der weltgrößten Messe für Ernährung und Landwirtschaft.

Draußen stauen sich die Busse. Drinnen setzen sich die Massen in Bewegung. Wer sich mit-schieben lässt, kann in der Gesellschaft Tausender mindestens Bayern, Thüringen oder Sachsen an einem Vormittag durchqueren – um dann endlich in Brandenburg anzukommen, wo sich die allermeisten von ihnen zuhause zu fühlen scheinen. Am Dienstag jedenfalls ist die Brandenburg-Halle 21a auf der Grünen Woche stark frequentiert.

Heimatverbunden geht es hier zu, ebenso großstädtisch-international. So sehen sich der Engländer Matt Smith (40) und sein Chef Frank Spindler (48), der in Kreuzberg ein Restaurant betreibt, am Stand von Eberswalder Wurst & Fleisch um. Sie suchen Produkte aus dem Umland. Fehlanzeige bei den Eberswaldern leider. „Das Problem ist die Lieferung“, so Spindler.

Bei kleinen Bezugsmengen wird es wohl zu teuer, bestätigt Vertriebsmitarbeiter Kai Lingstädt, der auf dem Schlemmer-Event verantwortlich für den Messestand ist. In seinen Augen wären die Trend-Spürnasen für exklusive Direktimporte aus der Region hier ganz richtig. Gerade erst hat das Unternehmen auf der Grünen Woche einen Marketingpreis bekom-

men. „Weil wir wirklich 100 Prozent Regionalität umsetzen“, so Lingstädt – von der Herkunft des Fleisches bis zur Verkaufstheke.

Traditionell zeigt der Betrieb auf der Messe Neuigkeiten. „Unsere Salamizwerge im Vorjahr konnten wir auch durch die Grüne Woche platzieren“, sagt Lingstädt. Jetzt gibt es ein ganzes Salami-Sortiment: Zehn Sorten von Gin- bis Trüffelsalami.

Gar ihre komplette Produktpalette hat die Klosterfelder Senfmühle mitgebracht. Schon zum 16. Mal ist der Betrieb in Berlin. Diesmal vertritt Carolin Trautmann die Betreiber, ihre Eltern. Seit sie zehn war, habe sie schon im Unternehmen mitgeholfen,

Senfmühle hat die gesamte Palette dabei – auch fünf Sorten Smoothie-Senf

erzählt sie. 35 Sorten Senf – von Pflaume bis „Wandlitzer Most- rich mit Biss“ –, 15 Gewürzmischungen und fünf Sorten Smoothie-Senf – bestehend zu 60 Prozent aus Früchten – sind angerichtet. Heidemarie Schmidt (64) aus Beeskow hat einige probiert. „Schmeckt alles“, sagt sie.

Wie sie besuchen viele Stammkunden gezielt nicht nur den Stand der Klosterfelder Senfmühle, sondern auch die Brandenburg-Halle. „Die ist ein absolutes Muss“, sagen etwa Lilo, Hannelore und Heidi. Die drei Damen zwischen 60 und 75 aus Bad Liebenwerda probieren gerade Joghurt aus der Bio-Molke- rei Lobetal. „Lecker“, sagen sie einhellig. Die Neuigkeit hier – Fruchtquark, der ab März in den Verkauf kommt – ist allerdings

schon am Vortag alle geworden. An ihrem Stand gebe es viele Fragen, zu den Inhaltsstoffen, zur Herkunft der Zutaten und viele mehr, berichtet Dirk Herrmann.

Dass das Bewusstsein der Verbraucher steigt, kann auch Sandra Kurth, Geschäftsführerin der Eberswalder Brot- und Feinbackwaren „Märkisch Edel“ bestätigen. Zwei Tage verkauft die Bäckerei am Stand der Barnimer Wirtschafts- und Tourismusgesellschaft Wito, die parallel zu den Ausstellern ihre Barnim-Broschüren unter die Leute bringt. „Unser Schwerpunkt hier ist Urgetreide“, sagt Sandra Kurth. So sind in einigen Broten Getreide wie Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen. Vor allem aber sei es Herstellern wie den Verbrauchern zunehmend wichtig, dass die Rohstoffe aus der Region bezogen werden.

Anders als das Gros der anderen Barnimer Aussteller ist der Ökobetrieb Brodowin nicht in der Brandenburg-Halle zu finden. „Wir halten der Biohalle die Treue“, sagt Katja von Maltzan. Auch wenn das Verständnis für Öko-Landwirtschaft, Tierwohl und Naturschutz stärker ausgeprägt sei, sei es immer noch nötig, dafür Flagge zu zeigen. „Der Anteil an der Gesamtländwirtschaft liegt immer noch unter zehn Prozent.“

Am Stand 106 von der Wito präsentieren sich heute die Landfleischerei Buckow, am Donnerstag die Destillerie und Liqueur-Manufaktur Krummensee, am Freitag das Barnimer Brauhaus Hohenfinow, am Sonnabend die Aldim Trading Company und am Sonntag die Straußenfarm am Liebenstein. Geöffnet hat die Messe noch bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr, am Freitag bis 20 Uhr.



Schenkt ein: Jaqueline Malleike (r.) teilt Joghurt von der Lobetaler Bio-Molkerei aus. Drei Damen aus Bad Liebenwerda schmeckt's.



Lecker: Neu-Bernauerin Lydia Schawis probiert Spritzkuchen.



Genuss in Häppchen: Bei Carolin Trautmann (30, l.) am Stand der Klosterfelder Senfmühle probieren sich Dorit Drewehn (M.) und Heidemarie Schmidt aus Beeskow durchs Sortiment.