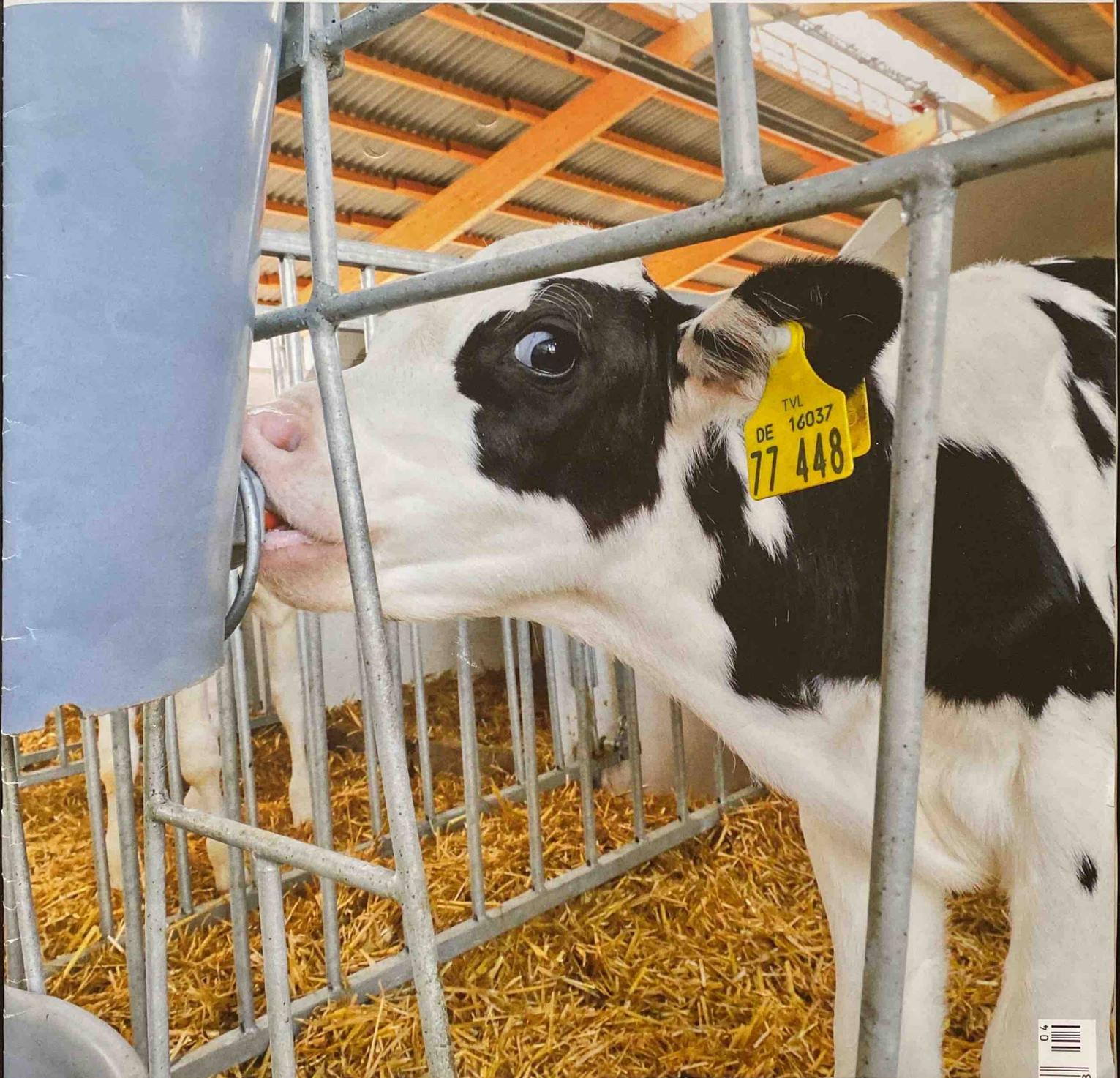


BAUERN ZEITUNG

für Brandenburg,
Mecklenburg-Vorpommern
und Sachsen-Anhalt

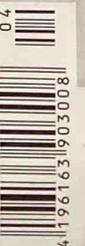


Für den perfekten Start

Schwerpunkt der Ausgabe: Kälbergesundheit • Seite 36

Regional und voll im Trend

Das Märkische Kartoffelschwein • Seite 6





Drei starke Partner: Tierhalter Heiko Terno (2. v. l.), Fleischer Andi Neumann (r.) und Vermarkter Olaf Mahr bilden eine geschlossene Wertschöpfungskette, an deren Ende ein hochwertiges regionales Produkt steht: das Märkische Kartoffelschwein.

FOTOS: MEAT-BRINGER.DE

pro-agro-Preisträger

Ernährungswirtschaft

1. Glina Whisky Destillerie, Elisabethhöhe (Potsdam-Mittelmark): „Hand Craft Bottle“ – meine Hand für mein Produkt. Hier kommt alles aus einer Hand, vom Getreide über die Destillation bis hin zur Fasslagerung. Die Flasche mit dem Handabdruck des Erzeugers bringt das zum Ausdruck. www.glina-whisky.de

2. Bäckerei Exner, Beelitz (Potsdam-Mittelmark): Brandenburger Urkrant – das gesunde Brot für Sportler. Brotsozialer Tobias Exner und Kanu-Olympiasieger Sebastian Brendel stecken hinter dieser kernigen Produktentwicklung. www.baecerei-exner.de

3. Bobalis Agrargesellschaft, Jüterbog (Teltow-Fläming): Brühey, die Knochenbrühe von Büffel, Huhn und Rind, ist die neueste Produktentwicklung vom Bobalis Wasserbüffel Hof. www.bobalis.de

Direktvermarktung

1. Brandenburger Kochfamilie mit der Rezeptentwicklung des Brandenburger Bierkarpfens, der sich zu einem typischen Brandenburger Gericht entwickeln soll. www.brandenburger-kochfamilie.de

2. Meat Bringer GmbH, Märkisches Kartoffelschwein.

3. ICU Investor Center Uckermark GmbH: Freilandei der Firma Ucker-Ei verarbeitet die Brennerei am Dreiecksee zu Eierlikör, die Himmelpforter Chocolaterie verwendet ihn in der Bäckerei Schreiber für einen „beschwipsten Cupcake“, der dort nur freitags, am Kuchen-Freitag, angeboten wird. www.regionalmarke-uckermark.de

Land- und Naturtourismus

1. Gut Boltenhof (lesen Sie ab Seite 52).

2. Havelsauna Saunafloß (Potsdam), www.havelsauna.de

3. Schlossgut Altlandsberg GmbH, www.schlossgut-altlandsberg.de

Hand in Hand aufm Land

Fast noch in den Kinderschuhen, ist es schon eine Erfolgsgeschichte: Das **Märkische Kartoffelschwein** landete auf Platz zwei der 22 Bewerber um den pro-agro-Direktvermarktungspreis, der am Freitag verliehen wurde.

Eigene Kreuzung, Gemeinschaftsprodukt mit Inklusionshintergrund und regionale Spezialität mit ambitionierter Vermarktungsstrategie: Das Märkische Kartoffelschwein scheint der fleischgewordene Extrakt aus dem Abschnitt „regionale Wertschöpfung“ im agrarpolitischen Teil des Brandenburger Koalitionsvertrages. „Erfinden“ allerdings wurde es, bevor Kenia in Brandenburg so populär wurde.

„Etwa zwei Jahre wurde getüfelt, Anfang letzten Jahres ging es dann ans Produzieren“, sagt Olaf Mahr, der mit seiner Meat Bringer GmbH mit Sitz in Wildau am Ende der Wertschöpfungskette steht. Seit Herbst 2018 ist Mahr als regionaler Anbieter und Lieferservice für Premiumfleisch in Potsdam, Kleinmachnow und Teilen von Berlin unterwegs. Schwein, Rind und Wild hat Mahr im Angebot,

alle Produzenten kennt er persönlich. Die Kunden bestellen im Internet, ab 50 Euro Bestellwert wird geliefert, ansonsten holen sie die schockgefrostete Ware in Wildau ab. Noch nebenberuflich, will sich Olaf Mahr in diesem Jahr ganz dieser Aufgabe widmen. Pläne hat er reichlich, der Bedarf ist da, die Idee passt in die Zeit, der pro-agro-Preis sorgt zusätzlich für Aufwind. Und auch, wenn es ein Direktvermarkterpreis ist – Mahr vergisst nicht, dass er nichts zu vermarkten hätte, wenn es seine Partner nicht gäbe.

Schweine mit Freigang

Am Anfang der Wertschöpfungskette für das Märkische Kartoffelschwein steht ein alter Bekannter: Landesbauernverbands-Vize Heiko Terno. Auf dem AWO Reha-Gut Kemnitz, dessen Geschäftsführer

Terno ist, wächst das Märkische Kartoffelschwein gut ein Jahr heran. Es ist eine Kreuzung aus Duroc und Alter Landrasse, wird naturnah mit viel Bewegung im Freien gehalten und ausschließlich mit Futter aus betriebseigener Produktion satt gemacht: Raps- und Getreideschrot, vor allem aber – wie früher – gedämpfte Kartoffeln, ebenfalls aus eigener Produktion. Frei- und Auslaufflächen mit direkten Zugängen zu Ställen ohne Spaltenböden, nur mit Stroheinstreu sorgen für Schweinekomfort. Zur Schlachtreife nach einem Jahr ist das Kartoffelschwein 160–180 kg schwer. Kreuzung und Haltungform sorgen für fein marmoriertes Fleisch.

„Bisher wurden rund 30 Märkische Kartoffelschweine aufgezogen, zur Zeit wachsen 25 Tiere heran, im Schnitt sind es 40“, nennt Heiko Terno ein paar Zah-

len und fügt hinzu: „Wir fangen ja erst an. Zwei Mitarbeiter mit Handycap sind mit der arbeitsintensiven Zubereitung des Futters inklusive Kartoffeldämpfen und Füttern betraut.“ Für Terno ist das Projekt auch ein Testballon Richtung Kundschaft: Wird sie dauerhaft mehr Geld für tiergerechte Haltung und bessere Fleischqualität ausgeben?

Traditionell geschlachtet

Zwischen Aufzucht und Vermarktung steht der Dritte im Bunde: die familiengeführte Fleischerei Neumann, ein Meister- und Schlachtbetrieb mit EG-Zulassung, 25 km von Kemnitz entfernt. Die Verarbeitung der Schweine erfolgt dort in handwerklicher, traditioneller Einzelschlachtung, stressarm und möglichst schonend. Auch dies trage zur besonderen Fleischqualität bei. Das Fleisch werde natürlich, ohne Farbstoffe, chemische Zusätze, Zugabe von Wasser oder ähnlichen Tricks verarbeitet, heißt es vonseiten der Anbieter. Andi Neumann verarbeitet das Märkische Kartoffelschwein u. a. zu originell gewürzten Bratwürsten, Leberwurst mit Bio-Aroniabeeren aus dem Spreewald und Grillspezialitäten, die man auch in Petkus oder Baruth kaufen kann.

Besonders begehrt seien die vier Zentimeter dicken Koteletts, erzählt Olaf Mahr, der sie für 17,99 € pro Kilo verkauft. „Ein Preis, der für alle akzeptabel ist, auch für die Kunden“, sagt Mahr. Mancher müsse allerdings erst nachfragen, wie man sie zubereitet. Mahr bereitet derweil die Umsetzung einer neuen Idee vor: Die „Markthalle Wildau“ werde die konsequente Fortführung der Regionalvermarktungsidee sein, so Mahr. Erstmals öffnen soll sie bereits im Frühjahr. **HEIKE MILDNER**

www.awo-gut-kemnitz.de,
www.partyservice-baruth.de
www.meat-bringer.de



Freude über zweiten Platz

Die drei Hauptakteure nahmen am Freitag auf der Bühne der Brandenburghalle – wie auch alle anderen pro-agro-Preisträger (Spalte r.) – im Beisein von Agrarminister Vogel und der pro-agro-Vorsitzenden Hanka Mittelstädt ihren Preis entgegen. Die Märkischen Kartoffelschweine mussten aus Seuchenschutzgründen zu Hause auf dem AWO-Gut Kemnitz bleiben, derweil Heiko Terno den Radiosender über die Besonderheiten des Schweinekomforts unterrichtete.

FOTO: THOMAS LÜHEMANN