

## Neu entwickeltes „Bauernhof-Eis“ gefällig?



FELDBERG (MV). Den Feldbergern wurde als Überraschung zum Herbstanfang eine Neuheit präsentiert: „Bauernhof-Eis“. Landwir-

tin Andrea Wolters (Foto) stellt es selbst her und bietet es im Q-Regio-Laden des Einkaufszentrums an. Eis steht zwar auf der Be-

liebheitsskala der Erfrischungen vor allem im Sommer ganz oben, aber es wird auch jetzt geschätzt. **BERICHT SEITE 17** FOTO: M. VOß



Brigitte und Martin Opitz aus Eberswalde, die zurzeit in Feldberg sind, hat das „Bauernhof-Eis“ im Q-Regio-Geschäft sehr gut geschmeckt. Sie kommen bestimmt noch öfter her, meinten sie. Auch andere Produkte fanden dort ihr Interesse.

FOTO: MARIANNE VOß

## Eis vom Bauernhof schmeckt

**NEUHEIT** In Feldberg findet ein Geschäft guten Zuspruch, das neben einheimischen Landprodukten nun auch eisige Leckereien aus eigener Herstellung anbietet.

VON MARIANNE VOß

**FELDBERG.** „Unser Eis wird aus frisch gemolkener Milch vom eigenen Bauernhof, nur mit echten Früchten und ausschließlich mit natürlichen Zutaten hergestellt“, erläutert Andrea Wolters ihre Eis-Kreationen. Seit ein paar Tagen

wird ihr „Bauernhof-Eis“ als Erfrischung in Feldberg angeboten – im Q-Regio-Geschäft des Einkaufszentrums in der Fürstenberger Straße (hinter dem Rathaus).

Andrea Wolters ist gelernte Landwirtin und arbeitet in dem Familienbetrieb mit, den ihr Schwiegervater Pieter Wolters, ein Holländer, in Bandelow in der Uckermark gründete und mit den Söhnen Jakob und Andries betreibt. „Drei Tage arbeite ich dort in der Produktion und stelle das Eis her, zwei Tage bin ich in Feldberg selbst vor Ort und sehe, wie unsere Produkte schmecken“, berichtet die junge Frau. Unter zehn Sorten, von Pfefferminz bis Erdbeer-Sorbet-Eis oder etwa Ananas und Tiramisu könne gewählt werden. Und die Gäste grif-

fen gern zu, wie sie sagt. Der Uckermärkische Betrieb wurde bisher vor allem durch seine Bauernkäseerei bekannt. In die Angebotserweiterung mit dem Eis sind jetzt rund 90 000 Euro investiert worden, gefördert durch die Regionale Partnerschaft Barnim-Uckermark e. V., wie Michael Ahlers vom Verein informiert. Marketingleiter Detmar Leitow ergänzt: „Da wir nur echte Früchte verarbeiten, wird unser Angebot stark von der Saison abhängen. Wir wollen auch mit Holunder, Sanddorn, Birnen, Kürbissen oder Honig experimentieren.“ Er könne sich vorstellen, so Leitow, dass die Bauernhof-Produkte gerade für Hotels und Restaurants interessant seien, die gern etwas Besonderes aus der hiesigen Region

anbieten möchten. Auch werde eine Vermarktung der Erzeugnisse an Einzelhändler angestrebt. Das Feldberger Geschäft hat eine Wurst-Abteilung sowie einen Backwaren-Bereich, der von Bäckern aus Dedelow und Fürstenwerder beliefert wird (zum Beispiel mit Bio-brot). Daneben bietet der Laden Säfte, Liköre, Brotaufstriche, Senf, Konfitüre und anderes an, auch Mittagsgesichte – nun mit eigenem Eis zum Dessert. Der Gründer des Bauernhofes, Pieter Wolters, ist seit 1994 in der Uckermark und seit 2001 mit der Marke „Uckerkaas“ auf dem Markt. Er wurde mit dem Agrar-Marketing-Preis Brandenburgs ausgezeichnet und erhielt 2005 den Zukunftspreis der Handelskammer für Q-Regio.