



Traum erfüllt: Uwe Kellermann in seinem neuen Lebensmittelladen in Babelsberg. Dort will er unter anderem Käse aus der Uckermark anbieten. Auch Brandenburgs Ministerpräsident, der um die Ecke wohnt, hat versprochen, künftig hier einzukaufen. Foto: Joachim Liebe

Von Klosterbrot bis Obstlikör

Uckermärkischer Regional-Laden öffnet in Potsdam-Babelsberg / Neue Chance für heimische Produkte

Von ULRICH THIESSEN

Potsdam (MOZ) Mit einem neuen Anlauf sollen uckermärkische Agrarprodukte in anderen Teilen des Landes vermarktet werden. In Potsdam wurde ein erster Laden eröffnet. Auch Berlin steht wieder auf der Agenda.

Uwe Kellermann wirbelte gestern durch seinen neuen Laden. Der ehemalige Maschinenbauingenieur räumte noch Gläser in Regale schaffte Käse ins Lager. Der 34-jährige ist gerade dabei, seinen Traum zu verwirklichen: Ein Lebensmittelladen mit kleinem aber feinem Angebot aus brandenburgischer Produktion. Gefunden hatte er ihn quasi im Internet. Dort bietet der gebürtige Holländer Pieter Wolters, der in der Uckermark seit den 90ern Landwirtschaft betreibt und eine Käserei aufbaute, die Ladenidee

an Lizenznehmer an. Seine Firma betreibt Läden in Prenzlau und Feldberg. In Templin und Schwedt gibt es Lizenznehmer, die unter dem Namen Q-Regio die Produkte aus der Region vertreiben.

Im April 2006 gab es den Versuch, auch die Berliner von den landwirtschaftlichen Regionalprodukten zu überzeugen. Im Frühjahr dieses Jahres musste er schließen. Die Lage an der Marzahner Promenade stellte sich als problematisch heraus. „Das große Einkaufszentrum Eastgate saugt alles auf wie ein Schwamm“, weiß Wolters heute.

Das hat ihn jedoch nicht an seiner Idee zweifeln lassen. Babelsberg mit seiner gutbürgerlichen Einwohnerstruktur samt dem leicht alternativ angehauchten Umfeld, könnte sich rechnen. Schließlich habe auch Matthias Platzeck, der gleich um

die Ecke wohnt, versprochen, hier einzukaufen, sagt Wolters.

Noch waren gestern nicht alle Regale eingeräumt, noch nicht alle Produkte in der Kasse programmiert. Uwe Kellermann praktiziert einen langsamen Start. Das war vor einem Jahr in Marzahn ganz anders. Da gab es

In Berlin Fuß zu fassen, ging bisher immer schief

noch eine große Eröffnung mit politischer Prominenz. In Babelsberg hat das nicht funktioniert. Das Landwirtschaftsministerium, das nur einige hundert Meter Luftlinie entfernt liegt, kannte den Termin nicht.

Dabei hatte man sich dort in den 90ern so viel Mühe gegeben, so etwas wie den Regional-

laden aus der Uckermark ins Leben zu rufen. Damals hatten es die brandenburgischen Landwirte noch schwer, von den großen Ketten gelistet zu werden. Regionalmärkte in Berlin, die vom Ministerium initiiert wurden, scheiterten. Ein Projekt, das Erzeugnisse der Schorfheide im Berliner In-Bezirk Prenzlauer Berg vermarkten sollte, hatte ebenfalls keine Zukunft.

„Heute haben märkische Landwirte keine Absatzprobleme mehr“, sagt Jens-Uwe Schade, Sprecher des Agrarministeriums. Nur seien die Lebensmittel aus der Mark oft nicht als solche zu erkennen, wenn sie in den Regalen liegen. Probleme haben eher kleine Erzeuger. Familienunternehmen, die Senf herstellen oder Liköre, Marmeladen oder Apfelgebäck von Streuobstwiesen.

Das alles hat Wolters in seine 80 Produkte umfassende Palette

aufgenommen. So finden sich in Babelsberg nun auch zehn verschiedene Joghurt-Sorten aus Angermünde und Klosterbrot aus dem Glas, ebenfalls von dort. Auch andere Regionen wie Beelitz sind mit Kaninchenrouladen vertreten. Zu kaufen gibt es Sanddornlikör aus Petzow bei Potsdam oder „Omas Obstlikör“ aus Werder.

Viele der Erzeugnisse sind Öko-Produkte. Aber darauf kommt es Wolters gar nicht an. „Öko kommt heute ja häufig auch aus China“, zeigt sich der 59-Jährige skeptisch. Ihm und seinen Kunden ist es wichtig, dass die Produkte aus der Region stammen und die Verkäufer etwas über Herkunft und Verarbeitung erzählen können. Mit dem Konzept soll es im Dezember einen neuen Anlauf geben, in Berlin Fuß zu fassen. Dann wird ein Laden in der Marheineke-Halle in Kreuzberg eröffnen.