



Vorn Verkauf, hinten Produktion: Die Uckerkaas Schaukäserei



Uckerkaas-Geschäftsführer Pieter Wolters

Es werden aber auch Südfrüchte und ähnliches zugekauft. Andere Firmen setzen die Prioritäten umgekehrt. Regionale Herkunft der Produkte ist das Hauptkriterium, Bio-Zertifikate sind für sie nicht unbedingt entscheidend. Zu ihnen gehört etwa Havelland-Express, ein Großhändler, der sich vor allem auf Frischfleisch aus Brandenburg spezialisiert hat.

Über ihn vertreibt zum Beispiel der Wildhandel Fläming von Jürgen Griebisch in Treuenbrietzen seine Fleischprodukte vom Hirsch, Reh oder Wildschwein. Jäger aus der Gegend können hier ihr Wildbret abliefern. Die Tiere werden dann fachmännisch gehäutet, zerlegt und gekühlt oder in Zusammenarbeit mit der Neumarkt-Fleischerei in Jüterbog zu Schinken, Salami oder Würstchen weiterverarbeitet. Berliner können das Brandenburger Wild zum Beispiel bei Bio Lüske kaufen oder es sich sogar direkt an die Haustür bringen lassen: Havelland-Express liefert nämlich nicht nur an die Gastronomie und den Einzelhandel, sondern auf Wunsch auch an Privathaushalte.

Am konsequentesten auf regionale Produkte setzt wohl Q-Regio. Das Unternehmen ist zum einen ebenfalls Großhändler und beliefert seit kurzem sogar einige REWE-Märkte in Berlin mit regionalen Spezialitäten. Darüber hinaus betreibt Q-Regio aber auch eigene Läden in Berlin und Brandenburg. Filialen der sogenannten h.o.f.läden gibt es

schnell, viele Bio-Höfe siedelten sich in Brandenburg an. Heute gelten Produkte aus einem Radius von etwa 200 Kilometern um Berlin als regionale Erzeugnisse und werden entsprechend vermarktet. Neben Brandenburg gehören also auch Betriebe in Mecklenburg-Vorpommern zu den Lieferanten für Berliner Kunden.

Die verschiedenen Großhändler sind eine der wichtigsten Verbindungen zwischen Berlin und dem Umland, wenn es um Lebensmittel geht. Terra verkauft ausschließlich Bio-Zertifiziertes. Regionale und saisonale Produkte werden dabei bevorzugt und das Unternehmen arbeitet mit vielen regionalen Partnerbetrieben in Brandenburg zusammen.



Eine der sechs Q-Regio-Filialen befindet sich in Potsdam

zum Beispiel in Bernau, Potsdam, Feldberg, Templin, Prenzlau und Berlin-Zehlendorf.

Hinter Q-Regio steht Geschäftsführer Pieter Wolters. Der Holländer kam mit seiner Familie 1994 in die Uckermark, um Landwirtschaft zu betreiben. Einige Jahre später bauten sie die Bauernkäserei Wolters in Bandelow bei Prenzlau auf und vertrieben ihre Produkte unter dem Namen Uckerkaas. Schnell waren Kontakte zu anderen Höfen in der Region aufgebaut, die den Käse in ihren Hofläden anbieten wollten, Uckerkaas nahm im Gegenzug deren Erzeugnisse ins Sortiment auf. „Wir haben uns gegenseitig vermarktet“, lacht Wolters. So entstand die Idee für einen organisierten Vertrieb regionaler Produkte. Neben den kurzen Wegen und den frischeren Produkten nennt Wolters einen weiteren Grund, warum ihm regionale Produkte wichtig sind: regionale Entwicklung und Schaffung von Arbeitsplätzen, gerade in einer strukturschwachen Gegend wie der Uckermark. Die 500 Kühe sowie 500 Jungtiere und Kälber auf dem Hof der Wolters werden konventionell gehalten. Auch in den Q-Regio-Läden gibt es sowohl Bio- als auch konventionelle Produkte. „Das ist eine friedliche Koexistenz bei uns“, erklärt Wolters.

Zu den Lieferanten für Q-Regio zählen nicht nur die Produzenten von Rohprodukten, sondern auch die Feinkost Schlossgärtnerei in Friedenfelde. Gerhard und Dörte

Q-Regio setzt konsequent auf regionale Produkte. Zum einen ist das Unternehmen Großhändler, zum anderen betreibt es eigene Läden in Berlin und Brandenburg

Ihler produzieren hier Feinkostprodukte, wie Pesto, Saucen, Suppen und Aufstriche, hauptsächlich mit Gemüse und Kräutern aus eigenem Anbau. Auf der Wiese hinter dem Haus grasen fünf Schafe, Rasenmäher und Fleischlieferanten in einem. Die Produkte in den großen und kleinen Gläsern und Flaschen sind, mit Ausnahme von einem oder zweien, die mit Honig verfeinert wurden, rein pflanzlich. „Gemüse und Obst haben tolle und vielfältige Geschmäcker, da braucht es keine tierischen Produkte“, erklärt Dörte Ihler, „außerdem sind die Sachen so besser haltbar.“ Die gebürtige Berlinerin ist auf einem Bauernhof bei ihren Urgroßeltern aufgewachsen. Auch ihr Mann Gerhard kommt

aus einer Bauernfamilie im Allgäu. Dort lernten die beiden sich 1992 kennen. Bleiben wollten sie dort nicht, planten zunächst, nach Bulgarien auszuwandern. Als das nicht klappte, ergab sich die Gelegenheit, eine Gärtnerei in Gerswalde zu übernehmen. Der Umzug in den Nachbarort Friedenfelde folgte schließlich 2011.

Früher verkauften die Ihlers ihre Produkte auch auf Berliner Wochenmärkten, heute läuft der Vertrieb ausschließlich über Q-Regio. Doch Dörte Ihler erinnert sich gerne an die Zeit, als sie auf dem Markt am Arkonaplatz ihre Feinkostprodukte in Gläsern und frische Pastagerichte verkaufte. Nun denkt sie über Eventcatering, etwa auf Festivals, nach. Ein bisschen näher zu den Menschen.

Denn das geht auf Märkten immer noch am besten. Daher gibt es nach wie vor Höfe, die diesen direkten Vertriebsweg als den einzigen betreiben. Benedicta von Branca vom Hof am Weinberge in Beeskow etwa verzichtet auf Hofladen und Großhandel und fährt stattdessen mehrmals die Woche mit grünem Spargel, Tomaten und anderem Gemüse zu den Berliner Wochenmärkten am Karl-August-Platz und am Wittenbergplatz. Die Strecke dauert knappe anderthalb Stunden – immer noch einer der kürzesten Wege vom Hof in die Berliner Einkaufstaschen und Küchen. ■

Lene Bayerlein

► **BOBALIS**

Hof+Hofladen: Hauptstr. 30, 14193 Jüterbog, 033 72/43 29 88, www.bobalis.de, März bis Dezember, an jedem ersten Samstag des Monats von 12-15 Uhr

► **FEINKOST SCHLOSSGÄRTNEREI**

Verkauf über Q-Regio Hofladen Berlin, Breisgauer Str. 1a, Zehlendorf, Tel. 64 49 42 44, Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 8-18 Uhr, www.q-regio.de, www.feinkost-schlossgaertneri.de

► **FLÄMING WILDHANDEL**

Hofladen: Bardenitzer Dorfstraße 56, 14929 Treuenbrietzen OT Bardenitz, Tel. 03 37 48/155 97, www.flaeming-wildhandel.de, Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 8-12 Uhr, So 9-11 Uhr
Verkauf über Biolüske, Drakestraße 50, Lichterfelde, www.biolueske.de

► **HOF AM WEINBERGE**

Bornower Feldstraße 12, 15848 Beeskow, Tel. 033 66/243 40, www.tomatenfrau.de, Verkauf: Markt am Karl-August-Platz, Charlottenburg, Mi+Sa 8-14 Uhr, Markt am Wittenbergplatz, Schöneberg, Do 10-18 Uhr

► **HOFLADEN IM KIEZ**

Kolberger Platz 5, Wilmersdorf, Tel. 823 66 96, Mo-Fr 7.30-20 Uhr, Sa 7.30-18 Uhr

► **UCKERKAAS**

Verkauf und Schaukäserei: Bauernkäserei Wolters und Hofladen im Käsestübchen, Bandelow 50/81, 17337 Uckerland, Tel. 03 97 40/205 72, www.uckerkaas.de, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa+So 10-18 Uhr

14 Tage Programm: 23.05. bis 05.06.13 € 3,60

tip Berlin

Nr. 12/2013 42. Jahrgang
www.tip-berlin.de

SCHÖN FRISCH

Erdbeeren, Spargel, Büffelmozzarella:
Wie Brandenburg uns versorgt