

Süße Kugeln aus MV erobern Markt

Firmen aus MV präsentieren neue Produkte auf der Ernährungsmesse Anuga in Köln. Die Schokoladerie de Prie aus Rostock will mit nachhaltiger Schokolade in plastikfreier Verpackung punkten.

Von Axel Meyer

Rostock/Köln. Die Kugeln sind blau, gelb, grün, schwarz, und sie sehen zum Abschlecken lecker aus. Essen, oder vielleicht lieber: goutieren, darf man die Kugeln noch nicht. Denn bevor sie ihrer kulinarischen Bestimmung zugeführt und aufgegessen werden, gehen sie auf Reisen, von Rostock nach Köln: zur weltweit größten Fachmesse für Lebensmittel und Getränke, der Anuga.

Einige Dutzend dieser Pralinen hat ihr Schöpfer, der Inhaber der Rostocker Schokoladerie de Prie, Ullrich Deprie, jetzt für die Leitmesse der Ernährungsbranche eingepackt. Und zwar in neue und vor allem: plastikfreie Schachteln, die man, sagt Ullrich Deprie, sogar kompostieren könne. Bei den Schachteln sei auf Plastik und ein mit Aluminium beschichtetes Innenleben verzichtet worden.

Auch bei den Ostsee-Küstenpralinen, so heißen die kleinen Kugeln, setzt der Rostocker Schokoladen-Profi auf das große Thema Nachhaltigkeit: Die für die Pralinen verwendeten Schokoladen seien „aus fair gehandelten, direkt importierten Bio-Kakaobohnen“ hergestellt worden, in der firmeneigenen Schokoladenmanufaktur in Rostock-Schmarl.

Man setze also auch, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, auf Regionalität, sprich: Produktion vor Ort, kurze Wege für Verpackung und Verkauf. Ullrich Deprie, der mit seiner Schokoladerie seit 14 Jahren im Geschäft ist, beschäftigt mittlerweile 25 Mitarbeiter und betreibt Standorte in Rostock, Stralsund, Güstrow und Kühlungsborn.

Der Aspekt Klimaschutz bekommt nach Angaben von Branchenexperten beim Einkaufen und Essen eine immer größere Bedeutung. Viele Verbraucher wollen



Ullrich Deprie, Inhaber der Schokoladerie de Prie, präsentiert nachhaltige Schokoladen in neuer, plastikfreier Verpackung auf der Anuga 2019 (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung), der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie.

FOTO: AXEL MEYER



Vom Brathering bis zur Feinschmeckerplatte - mit mehreren Produkten ist die Schwaaner Fischwaren GmbH auf der Anuga dabei.

FOTO: FISCHWAREN GMBH

demnach beispielsweise regional und saisonal einkaufen und Plastik einsparen. Die Regionalität sei ein Megatrend.

Im Fokus der diesjährigen Anuga stehen daher Themen wie Nachhaltigkeit, Bio-Qualität, fairer Handel sowie vegetarische und vegane Lebensweise, teilt die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern (AMV) mit. Die Gesellschaft organisiert auf der Messe den Gemeinschaftsstand des Landes MV.

Dort stellt auch das Unternehmen Friedrich Mecklenburg aus Waren (Müritz) neue, den Trends entsprechende Produkte: einen den

eigenen Angaben zufolge ersten Bio-Forellen-Kaviar, vor. „Der Roggen der Regenbogenforelle gilt als besonders pikant im Geschmack, hartschalig und damit äußerst knackig im Biss“, heißt es dazu in der Eigenwerbung. „Mit dem EU-Bio-Zertifikat bedienen wir einen wichtigen Kundenwunsch“, sagt Marketingleiterin Kathrin Runge.

Für die Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH sei die Anuga „das Tor zur Welt“, betont Marketingleiter Michael Greve. Man treffe dort Vertreter des deutschen Lebensmitteleinzelhandels sowie Agenturen und Händler aus Europa und erreiche neue Märkte und Kunden. Eine Zehn-Liter-PET-Flasche

15 Aussteller aus MV auf Anuga

Mit rund 7500 Ausstellern und 165 000 Fachbesuchern gilt die „Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung“ in Köln – kurz: Anuga – eigenen Angaben zufolge als weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie. Die Anuga 2019 findet vom 5. bis 9. Oktober statt. Aus Mecklenburg-Vorpommern neh-

men insgesamt 15 Aussteller teil, darunter die Schokoladerie de Prie, Friedrichs Mecklenburg, Schwaaner Fischwaren, Mecklenburger Kartoffelveredlung und Power Oil Rostock am Gemeinschaftsstand der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft MV. Außerdem dabei sind nach Angaben der Anuga u. a. die Unterneh-

men Luch Vegaz, Rastgolds und Berschneider, sowie das Thünen-Institut für Ostseefischerei und Invest in MV dabei. Die „Leitmesse für die globale Ernährungswirtschaft“ feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Jubiläum. Die erste Anuga fand, damals noch in Stuttgart, mit rund 200 deutschen Firmen statt. Seit 1924 wird die Messe in Köln veranstaltet.

„aus komplett eigener Produktion“ stellt die Power Oil Rostock auf der Anuga vor, erklärt Vertriebsleiterin Svea Buck: „Vom Blasen der Flaschen über die Befüllung bis zur Etikettierung laufen seit August alle Prozesse bei uns im Haus ab.“ Power Oil ist den Angaben zufolge eine der größten Ölmühlen in Deutschland und verarbeitet rund eine Million Tonnen Rapssaat zu Speiseöl, Rapsöl und Rapsschrot pro Jahr.

Brathering und Heringsfilets in verschiedenen Soßen, Salate, Fischsuppen und Fischpatés präsentieren die Schwaaner Fischwaren in Köln. „Kaltmarinaden in Gläsern unter der Marke ‚Strelasund‘ komplettieren unser Angebot, er-

klärt Geschäftsführerin Antje Kobs.

Auch Ullrich Deprie bringt Fische mit zur Messe – und zwar Marzipanfischbrötchen. Für die Schokoladerie ist es der erste Anuga-Auftritt. Der Firmenchef erhofft sich neue Kontakte zum Fachhandel und einen „überregionalen Imagegewinn“. Und vielleicht auch die eine oder andere Listung in Edeka-Märkten. Denn nicht für Discounter, sondern für den „gehobenen Lebensmitteleinzelhandel“ seien die Produkte gedacht: als Schokolade, Nougatvariation oder Marzipan in Form von Tafeln, Nikoläusen, Fischen – oder als Kugeln, die nach der Messe vielleicht aufgegessen werden dürfen.