



Foto: Pixabay

Viel Frucht, wenig Zucker

Die „Marmeladen-Manufaktur“ in Wittenberge ist für den Verkaufsstart bereit

Foto: Adobe Stock/penguiin

WITTENBERGE. Als „waschechte Manufaktur“ wird das kleine Unternehmen auf der eigenen Homepage angepriesen. Inhaber Heiko Meissner übersetzt das so: „Bei uns wird alles händisch gemacht – das Säubern der Früchte, das Entkernen, das Zerkleinern, die Zutaten eingeben, das Abfüllen, das Vakuumieren oder das Etikettieren. Sogar das Verfallsdatum wird handschriftlich auf dem Etikett vermerkt“, sagt er. Der 50-Jährige legt selbst Hand an, wenn in seiner „Marmeladen-Manufaktur“ Fruchtsäfte, Smoothies, Liköre, Ketchup, Senf, Spaghetti und eben Marmeladen produziert werden. Genau das – die Handarbeit – liegt ihm am Herzen. „Wenn beispielsweise bei den Smoothies die Äpfel, Karotten oder Tomaten oben reinkommen, kommen unten die Säfte eins zu eins heraus – ohne Zusätze werden sie per Hand abgefüllt und verkauft. Die Frucht soll sprechen.“

Die vier, fünf Monate dauernde Erprobungsphase ist jetzt vor-

bei. Die Produkte seien getestet, verkostet und bewertet worden: von Familienmitgliedern, Freunden, Bekannten. Danach sei das Sortiment ausgerichtet worden. Die richtigen Zutaten sind gefunden. Jetzt hätten die Produkte die gewünschte Qualität und ihren ganz eigenen Geschmack; einen, der woanders nicht zu bekommen sei. In ein paar Tagen werden die ersten Marmeladen „Made in Wittenberge“ in den Regalen eines großen Supermarktes stehen. Der Lebensmittelvollsortimenter sei der Einzige, den die Manufaktur beliefe. „Wir wollen nicht in Masse produzieren und deshalb auch nicht an den Großhandel gehen“, so Heiko Meissner. „Nachfragen gab es, die haben wir abgelehnt.“ Die Nudelmachine könne zum Beispiel 13 Kilogramm Nudeln pro Stunde auswerfen. „Die lassen wir gar nicht durchrattern, denn so viel möchten wir nicht verkaufen.“

In der Manufaktur wird in der Produktion nur sehr wenig Zu-

cker, meist gar kein Zucker verwendet. „Verarbeitet werden Biofrüchte, zum großen Teil von den hiesigen Gärtnern gekauft, zum Teil von der eigenen Apfelplantage geerntet“, so Heiko Meissner. Zu viel angelieferte Fruchtmengen beziehungsweise ein Überschuss der Produkte gehe an die Tafel.

Die Marmeladen-Produktion besitzt bei Familie Meissner eine lange Tradition, allerdings nicht in unternehmerischer Form. Schon die Uroma von Heiko Meissner habe Marmelade und Früchteaufläufe für ein ganzes Dorf (Gladikau) gekocht. Diese Passion setzte sich in den nachfolgenden Generationen fort und ist nun bei Heiko Meissner angekommen. „Das kann ich auch allein“, sagt er mit Vorfreude darauf, dass die ersten Waren die Manufaktur verlassen. Marmeladen, Liköre, Säfte, Nudeln – alles ist anhand eigener Rezepte gemacht. Einige sind überliefert, andere selbst kreiert. Das Pflaumenmus und der Eierlikör sind

nach Omas Rezepten hergestellt. Das Prinzip ist überall gleich: viel Frucht, wenig Zucker. „Wenn ich Erdbeermarmelade esse, soll sie nach Erdbeere schmecken, wenn ich Eierlikör trinke, soll er nach Liebe schmecken“, sagt Heiko Meissner und betont gern, dass alles ohne jegliche Aromen hergestellt wird.

Die Früchte würden in der Manufaktur schonend zubereitet, bei niedrigen Temperaturen. Alternativ zum Obst und Gemüse der Gärtner wird Bio-Tiefkühlware verwendet. Auch die Eier, die für die Nudelproduktion gebraucht werden, haben den Bio-Stempel. Ein kleines Team, zu dem ein Koch gehört, hat aktuell Waren des gesamten Sortimentes hergestellt (28 Produkte). Die Rezepte dafür sind und bleiben unter Verschluss. „Freigeben werden wir sie nicht.“

Die „Marmeladen-Manufaktur“, ein Unternehmen der Meissner Vista Gruppe (Unternehmensberatung/Coaching), befindet sich in der Bürgerstraße

58 in Wittenberge. Dort, so ist es angedacht, werde es künftig regelmäßig (ein oder zweimal im Monat) einen Werksverkauf geben. Möglich werde es auch sein, bei der Produktion zuzuschauen. Zudem sind Kooperationen mit Gewerbetreibenden angedacht. Da Heiko Meissner und sein Team auf Nachhaltigkeit setzen, würden sie sich freuen, wenn Gläser und Flaschen zurückgebracht werden, damit diese wieder kostenlos in den Umlauf gebracht werden können. Heiko Meissner selbst ist nicht der große Marmeladen-Freund, er isst lieber Käse. Dennoch habe er einen Favoriten unter seinen Produkten: den selbstgekochten Zuckerrübensirup.

Stefan Blumberg

■ Marmeladenmanufaktur Meissner im Internet unter marmeladenmanufaktur-meissner.de

Anmeldefrist zur Landpartie endet

Bauernhöfe und Agrarbetriebe öffnen am 10. und 11. Juni für Besucher

BRANDENBURG. Am kommenden Montag, dem 27. Februar, endet die Anmeldefrist für den Eintrag in das gedruckte Verzeichnis für die diesjährige Brandenburger Landpartie. Zur Teilnahme aufgerufen sind zum Beispiel Landwirtschaftsunternehmen aller Produktionsrichtungen, Forstwirtschaftsbetriebe, Fischereibetriebe, Direktvermarkter und Verarbeiter regionaler agrarischer Produkte. Pferdehöfe, Obst- und Gartenbauunternehmen, landwirtschaftliche Schulungs- und Erlebniseinrichtungen.

Der pro agro e. V. ruft all diese Betriebe auf, sich noch kurzfristig anzumelden: „Öffnen Sie auch in diesem Jahr Ihre Tore, um

mit den Besuchern und Endverbrauchern ins Gespräch zu kommen und um ihnen die Vielfalt der Landwirtschaft sowie ländlicher Traditionen zu zeigen.“

Die 28. Brandenburger Landpartie findet am 10. und 11. Juni statt – dem Wochenende zum 866. Geburtstag Brandenburgs. Sie hat sich seit 1994 zur größten Veranstaltung in der Fläche Brandenburgs entwickelt. Bauernhöfe und Agrarbetriebe gewähren einen Blick hinter die Kulissen des Landlebens und bieten Landwirtschaft zum Anfassen, Verstehen und Genießen. Betriebsführungen informieren über traditionelle und moderne Landwirtschaft. Backöfen werden angeheizt, Hoffes-

te fröhnen dem geselligen Beisammensein und Kutsch- und Kremserfahrten wecken mit malerischen Aussichten die Lust.

Im vorigen Jahr hatten über 150 Betriebe zur Brandenburger Landpartie eingeladen. Diese Veranstaltung könne mit persönlichen Begegnungen und konkretem Erleben dazu beitragen, die Wertschätzung regionaler Lebensmittel und ihrer Produzenten zu schärfen, sagte Agrarminister Axel Vogel (Bündnis 90/Die Grünen). WS

■ Infohotline 033230/20770, www.brandenburger-landpartie.de/ausflugstipps/brandenburger-landpartie/

Lust auf Urlaub in der Prignitz

Zahl der Gäste- und Übernachtungszahlen über Vorkrisen-Niveau

PRIGNITZ. Der Tourismus in der Reiseregion Prignitz hat im Jahr 2022 eine gute Entwicklung genommen. Das ist das Resümee des Tourismusverbandes Prignitz. Die Tendenzen ließen vorsichtig optimistisch in Zukunft blicken, so der Verein. Nach zwei Pandemie-Jahren konnte endlich etwas aufgetan werden. Die Reisebranche 2022 hat sich von Monat zu Monat erholt – auch wenn nun mit Sorge auf die Energiekrise geblickt wird.

Die Prignitz punktete im Jahr 2022 vor allem mit der Ruhe, der Abgeschlossenheit, der Natur und den Aktivthemen. Allein bis November 2022 übernachteten mehr Gäste in der Reiseregion als im gesamten Reisejahr 2019

vor der Pandemie. Die Branche hat die Corona-Krise erstaunlich gut überlebt.

Viele gewerbliche Anbieter nutzten die Zeit für Investitionen, zum Beispiel das Sport- & Vital-Resort Neuer Hennings Hof in Perleberg. In den vergangenen zwei Jahren wurden in das Hotel 400 000 Euro investiert, unter anderem in die Sanierung von Zimmern und den Ausbau des WLAN. Veranstaltungen im Jahr 2022 waren ausgebucht und die rege Nachfrage setzt sich 2023 fort. Auch weitere Anbieter investierten, beispielsweise das Hotel Stadt Magdeburg in Perleberg, der Goldene Anker in Wittenberge und das Elbe Resort Wittenberge. WS

Ab c
Ja
im
Kräme
Ic

• RESTAURANT
• THEATER
• BOWLINGBAHN
• FUSSBALL-LOUNGE

Olaf

Tatjana Meissner – D
SO. | 7.5.2023 | 15.00 U

Wichtige Patientenin

Aus gesundheitlichen
Praxis vorerst lei

Die Wiedereröffnung wird re
Herzlichen Dank fi

Praxis für medizini
Uwe Barte
Marktstraße 50, 16928 Prit

**Wir modernisieren
Ihre Küche**
mit neuen Fronten nach Maß

- Die hochwertige Alternative zum Neukauf
- Kein aufwändiges Herausreißen
- Große Auswahl von klassisch bis modern
- Dekor-Vielfalt: Holzdessins, Oberflächen

Portas-Fachbetrieb Dr. Scholz GmbH
Alter Düsedauer Weg 25 • 39606 Osterbur
Telefon 0 39 37 / 8 54 94
Besuchen Sie unsere Ausstellung • Mon

Schüler-L

Preiswerte und kompetente M

Hier m
Lernen

Wittenberge, Dr.-W
Beratung vor Ort, Mo.
0 38 77 - 56 72 92, 0

MEYER U

Ihre Profis aus
schnell & f

Wittenberge 01



Die Wohnung
2-Raum-Wohnung

in der Bahnstraße (Innens
Wohnzimmer, Schlafzimm
mit Dusche, Flur, Balkon,
wasser.

Hofladen Quitzow

PFLANZKARTOFFELVERKAUF
Ab 1. März im Angebot:

Glorietta & Paroli, früh
Adretta, Karlena, Laura, Belana

**DIE BESTEN
BEATLES**

SEIT DEN
BEATLES

**THE
COVER
BEATLES**

10. MÄRZ 23