

Presseinformation

Jasper Holler
Kommunikation
Tel. +49 234 414702 00
jasper.holler@bioboden.de
www.bioboden.de

Vom Rittergut zum Start-up Dorf

Wie aus der Arbeit für eine nachhaltige Ernährung neue Impulse für die Regionalentwicklung entstehen.

Rothenklempenow feiert 2019 den 750. Geburtstag. Das historische Dorf blickt zurück auf 600 Jahre Herrschaft der Familie von Eickstedt. Die Grundmauern der historischen Gutsanlage im Ortskern sind im 14. Jahrhundert errichtet worden. Aus dieser Zeit stammt auch der Fangel Turm, der noch heute als Aussichtspunkt erhalten ist und damals Teil der Wehranlage war. Das Gut wurde im 30-jährigen Krieg zerstört und später wieder aufgebaut. Von Pferdezucht für die preußische Armee, der Produktion von Ziegeln und dem Brennen von Schnaps war Rothenklempenow im Laufe der Jahrhunderte immer Produktionsort. Zur Zeit der DDR war das Dorf Pionierort der Landwirtschaft, Treffpunkt für Führungskräfte und Vorzeigestandort für besondere Gäste.

Bis zur Wende gab es im Ort Einzelhandel, Wäscherei, Ziegelei, Brennerei, Tischlerei und Gastronomie. Die Landwirtschaft beschäftigte rund 230 Menschen.

Durch den Bürgermeister Erwin Behm (20 Jahre DDR und 20 Jahre Bundesrepublik) bekam die Gutsanlage eine neue Funktion: Der Europäische Sozialfonds förderte die Kernsanierung zum Europäischen Jugendwerk, welche in den 1990er Jahren dem Ort zur Blüte verhalf.

Mit dem Ende der Förderung war diese Zeit des Aufschwungs vorbei.

Landsicherung: Ein neuer Impuls

Als die BioBoden Genossenschaft die Landgesellschaft Rothenklempenow 2013 für die ökologische Landwirtschaft sicherte, arbeiteten zwei Mitarbeiter auf dem 900 Hektar großen Betrieb-

Diese Sicherung der Landwirtschaft durch die BioBoden Genossenschaft hatte eine grundlegende Veränderung der landwirtschaftlichen Arbeit zur Folge: Mit höheren Biostandards, Diversifizierung, Direktvermarktung und der Beschäftigung von Menschen aus den umliegenden Orten werden die Betriebe seither in ihre Region integriert.

Junge Unternehmen:

2015 kam das Start-up LunchVegaz in den Ort und gründete hier die Produktionsstätte zur Herstellung von bio-veganen Convenience Produkten. Das aus der Berliner Gastronomie kommende Team konnte im ersten Jahr Forschung wichtige Meilensteine für die Lebensmittelherstellung erreichen. Ziel und Kern des Unternehmens ist es, die Qualität der Convenience Produkte und damit die Qualität der Essen in Kitas, Schulen und der Gemeinschaftsverpflegung entscheidend zu verbessern. Biologisch, frisch, handgemacht und ohne Konservierungsstoffe sind dabei essenziell. Mittlerweile hat sich LunchVegaz zu einem Betrieb mit einer Produktionskapazität von 60.000 Essen pro Woche entwickelt und liefert deutschlandweit an Kunden wie: Edeka, Rewe, Denny's, Daimler, VW, Bonduelle, Sixt, DB und auch in die Nachbarländer. 2019 wird LunchVegaz als erster Hersteller für Convenience Produkte, nachhaltige Schalen aus Zuckerrohrfasern einsetzen können.

2017 wurde von der BioBoden Genossenschaft zusammen mit anderen Partnerhöfen in der Region die Höfegemeinschaft Pommern in Rothenklempenow gegründet. Die seit Anfang 2017 bestehende Kooperation beinhaltet vor allem den gemeinsamen Vertrieb und die Veredelung der Erzeugnisse der Höfe sowie weiterer Erzeuger und Verarbeiter aus der Region. Es werden Spezialitäten aus der Landwirtschaft regional und deutschlandweit vertrieben und in der Region ein Vollsortiment an Bioprodukten in Hofläden und Biokiste angeboten.

2018 kam mit Tlaxcalli ein weiteres Start-up in den Ort. Die erste bio- Tortilleria Europas startete 2016 in Berlin und produziert nach der traditionellen Methode der Nixtamalisation (das Kochen in Wasser mit Calcium) Tortillas und Tostada Chips. Der benötigte Rohstoff kommt ebenfalls aus Rothenklempenow, wo in Zusammenarbeit mit der Höfegemeinschaft Pommern der qualitativ hochwertige bio Mais angebaut wird. Der Mais wird gekocht, in einer Vulkansteinmühle zu Masa (Teig) gemahlen, geformt und auf befeuerten Eisenplatten eines speziellen mexikanischen Ofens täglich frisch gebacken. Das ergibt authentischste Tortillas und Tostadas ganz ohne Zugabe von Fett. Mit der hochwertigen Tortilla will das Unternehmen einen Grundstein für den Erfolg der mexikanischen Küche in Europa legen, die sich wachsender Beliebtheit erfreut.

Bildung und Forschung - nachhaltige Entwicklung und neue Wege

2016 gelang es LunchVegaz als einzigem bisher bekanntem Unternehmen die Lebensmittel ohne Pasteurisation, Sterilisation und ohne Konservierungsstoffe, einfach durch das Verpacken ohne Sauerstoff, eine Haltbarkeit von 30 Tage zu erlangen. Das brachte neuen Wind in die Lebensmittelherstellung und zog viel Aufmerksamkeit nach Rothenklempenow. Dafür gewann LunchVegaz im Jahr 2017 den KfW Innovationsaward. Da durch die sauerstofffreie Verpackung die Nährstoffe im Essen erhalten bleiben, gewann Lunch Vegaz auch den eat healthy award und wurde mit DLG Gold prämiert.

Seit 2017 ist auf Initiative der BioBoden Genossenschaft mit dem Weltacker auch ein mittlerweile von den Vereinten Nationen anerkanntes Projekt der Bildung für die nachhaltige Entwicklung in Rothenklempenow verortet und weiterentwickelt worden. Der Weltacker ist Bildungsprojekt und zeigt in anschaulicher Weise wieviel Quadratmeter Acker jedem Menschen auf der Erde zustehen

Seit 2019 ist Rothenklempenow der Sitz neu gegründeten regionalen Standorts der Universität der Vereinten Nationen – RCE Stettiner Haff. Das RCE Stettiner Haff ist ein Zusammenschluss von regionalen informalen und non-formalen Akteuren von polnischer und deutscher Seite zur Stärkung neuer Bildungsformate und der Bildung und Forschung für nachhaltige Entwicklung im Rahmen des Globalen Aktionsplans für nachhaltige Entwicklung.

Am 25.05.2019 wurden im Verbund die Aktionstage Nachhaltigkeit gestartet, welche am 06.06 enden werden und jährlich stattfinden sollen. Ab dem 06.06 werden für umliegende Schulen, Universitäten und Touristen sowie schon angemeldete Mitarbeiter-Gruppen von Unternehmen Bildungsangebote im Naturraum gestartet. Noch im diesem Jahr startet ein Stipendien Programm namens ResidenZukunft, welches von der Robert Bosch Stiftung als Neulandgewinner Projekt gefördert wird. In dem Rahmen werden Menschen gesucht, die Antworten auf die gesellschaftsrelevanten Herausforderungen in der Region haben oder finden wollen.

Nicht nur aus dem Bereich Ernährung kommen Unternehmen nach Rothenklempenow:

Projekt N – Agentur für nachhaltige Entwicklung ist nach Rothenklempenow gezogen, um den Standort und die Region zu unterstützen. Die Agentur hat sich zur Aufgabe gemacht, Unternehmen und Initiativen im Bereich Transformation zum ökosozialen Wirtschaften zur Seite zu stehen.

Aktuell entwickelt das Team das Stipendien - Programm namens ResidenZukunft am Standort Rothenklempenow, welches von der Robert Bosch Stiftung als Neulandgewinner gefördert wird. In dem Rahmen werden Menschen gesucht, die Antworten auf die gesellschaftsrelevanten Herausforderungen in der Region haben oder finden wollen.

Emelie Janrell ist Modedesignerin mit Sitz in Stockholm Schweden und Rothenklempenow. Sie erstellt und gestaltet exklusive Kollektionen in Zusammenarbeit mit internationalen KünstlerInnen. Sämtliche Kollektionen werden als individuelle Einzelanfertigungen in Södermalm und Rothenklempenow erstellt. Emelie Janrells Design überzeugt durch feine Schnitte, klare Linien und herausragendes Handwerk. Sie überlässt nichts dem Zufall, weder der hochentwickelte Gesamtwurf noch die eleganten Details. Das Innere jedes Kleidungsstückes ist mit der gleichen sorgfältigen Abwägung als das Äußere gefertigt.

Fakten zur Entwicklung seit 2014:

- Mitarbeiter im Bereich Lebensmittel von 2 auf 29 angestiegen.
- 2,5 Mio. Euro Investitionssumme
- Besucherzahlen 1.500
- Eine Unternehmensgründung
- Vier Unternehmen sind aus Düsseldorf, Berlin und Stockholm zugezogen
- Regelmäßige Lieferung von Produkten in die Region, ganz Deutschland, Dänemark, Niederlande, Polen, Portugal, Schweiz und England

Das gemeinsame Ziel aller Akteure: Gemeinsam Boden gut machen und für eine nachhaltige Lebensweise zu befähigen



RCE Stettiner Haff

Kompetenzzentrum für Bildung
für nachhaltige Entwicklung
In Trägerschaft des BINES e.V.



RCE REGIONAL CENTRE OF EXPERTISE
ON EDUCATION FOR
SUSTAINABLE DEVELOPMENT

ACKNOWLEDGED BY



**UNITED NATIONS
UNIVERSITY**

Presseunterstützung:

Gerne stehe Ihnen Bilder des Besuchs sowie Textverweise zeitnah nach dem Besuch unter dieser Web-Adresse zur Verfügung:

www.bioboden.de/bundespraesident/

Folgende Zitate dürfen Sie gerne verwenden:

Uwe Greff, Vorstand BioBoden Genossenschaft

„Hier im Dorf hat sich in den vergangenen Jahren einiges getan. Es freut uns sehr, dass Bundespräsident Steinmeier, Landwirtschaftsminister Backhaus und Staatssekretär Dahlemann mit ihrem Besuch die Zusammenarbeit von der BioBoden Genossenschaft, den jungen Unternehmern und der ganze Region würdigen.“

„Das war ein interessanter Austausch.“

„Als die BioBoden Genossenschaft 2013 den Hof in Rothenklempenow für den ökologischen Landbau gesichert hat, arbeiteten dort zwei Personen. Heute beschäftigen die Höfegemeinschaft Pommern, Lunch Vegaz und Tlaxcalli zusammen 29 Personen im Dorf.“

Tobias Keye, Geschäftsführer Höfegemeinschaft Pommern

„Dieses Interesse freut uns sehr!“

„Gemeinsam möchten wir Landwirtschaft, Verarbeitung und den Dialog über eine nachhaltige Ernährung verknüpfen“

„Die Höfe sollen wieder zu dem werden, was sie früher einmal gewesen sind: Orte der Ernährung, der Arbeit und der Begegnung für die Menschen in ihrem Umfeld“

Govinda Thaler, Gründer Lunch Vegaz

„Wir freuen uns, dass wir Bundespräsident Steinmeier, Landwirtschaftsminister Backhaus und Staatssekretär Dahlemann bei uns in der Produktion begrüßen durften.“

„Wir haben unseren Gästen eine von uns entwickelte, neue Technologie vorgestellt, mit der wir Convenience-Produkte ohne Konservierungsstoffe 30 Tage haltbar machen können. So bleibt der Geschmack eines frisch gekochten Gerichts vollständig erhalten.“