

Bundespräsident besucht Start-up Dorf Rothenklempenow

06. Juni 2019, 16:30 Uhr
Schlossstraße 1, Rothenklempenow

Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier besucht im Rahmen seiner Tour „Land in Sicht“ am 06. Juni 2019 Rothenklempenow in Vorpommern. In dem Dorf im äußersten Nordosten der Republik sorgen Bio-Food-Start-ups und Landwirtschaft zusammen mit der BioBoden-Genossenschaft für mehr nachhaltige Ernährung und beleben so die Region.

Seit wenigen Jahren gilt Rothenklempenow als Geheimtipp unter den Food-Start-ups, spätestens seit die jungen Bio-Unternehmen Lunch Vegaz und Tlaxcalli in der historischen Gutsanlage im Ortskern von Rothenklempenow ihre Produktionsstätten eingerichtet haben. Lunch Vegaz produziert als Pionier bio-vegane Fertigprodukte nach Rezepten aus aller Welt. Kürzlich gelang dem Unternehmen mit einer neuen Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln schonend und ohne Zusatzstoffe ein branchenweiter Meilenstein. Das junge Unternehmen Tlaxcalli - die erste bio-Tortilleria Europas - verarbeitet den Bio-Mais von den umliegenden Feldern in einem eigens aus Mexiko importierten Ofen zu traditionellen Tortillas und Tostadas. Diese Entwicklung soll sich fortsetzen.

Ermöglicht wurde der Aufstieg Rothenklempenows zur ländlichen Bio-Food-Gründergemeinde durch die BioBoden Genossenschaft. Das noch junge Unternehmen sichert bundesweit Land und ganze Betriebe für die ökologische Landwirtschaft, so auch 2013 einen Hof in Rothenklempenow. Gemeinsam mit zwei weiteren BioBoden-Betrieben in der Region gründete BioBoden 2017 die Höfegemeinschaft Pommern. Was sie auszeichnet: hohe Biostandards, Diversifizierung des Landbaus, Direktvermarktung durch einen Hofladen, Bio-Lieferservice und Onlineversand sowie Beschäftigung von Menschen aus der Region. „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“, so Tobias Keye, Geschäftsführer der Höfegemeinschaft Pommern. Dazu gehört auch, dass die Höfegemeinschaft und BioBoden gemeinsam mit vielen regionalen Partnern als regionaler Standort der Universität der Vereinten Nationen RCE Stettiner Haff anerkannt wurden. Das RCE ist Begleiter verschiedener Formate zur Bildung für nachhaltige Entwicklung, z.B. dem Weltacker in Rothenklempenow. Die Höfegemeinschaft Pommern bildet somit den idealen Rahmen für Startups wie Lunch Vegaz oder Tlaxcalli. Die verschiedenen Bio-Rohstoffe wachsen direkt vor der Haustür, Know-how und Erfahrung werden ausgetauscht und es gibt genügend Raum zum Experimentieren. „Wir arbeiten hier alle Hand in Hand. Für uns ist es der ideale Standort“, sagt Govinda Thaler, Geschäftsführer des vielfach ausgezeichneten Unternehmens Lunch Vegaz.

Insbesondere ihm gilt das Interesse des Bundespräsidenten, wenn er am 6. Juni Rothenklempenow besucht. Nach einem kurzen Rundgang, zu dem die Presse nicht eingeladen ist, wird Frank-Walter Steinmeier um das junge Bio-Unternehmen besuchen. Auf seiner Tour „Land in Sicht“ machte der Bundespräsident schon Stationen in verschiedenen Regionen Deutschlands, um besondere Ansätze und Impulse für eine Belebung des ländlichen Raumes kennen zu lernen.

Möglichkeiten für Pressevertreter:

Neben der Besichtigung des Bundespräsidenten beim Unternehmen Lunch Vegaz gibt es vor und nach dem Besuch verschiedene Möglichkeiten, die Initiativen vor Ort kennen zu lernen. Ein Besuch der Produktion der Tortillaria Tlaxcalli oder des Hofladens ist ebenso möglich wie eine Führung über den Weltacker (Bildungsprojekt zum Dialog über Landwirtschaft). Die Beteiligten aller Initiativen und Unternehmen sowie der Bürgermeister von Rothenklempenow stehen gerne für Gespräche zur Verfügung.

Pressevertreterinnen und -vertreter müssen sich aufgrund von Sicherheitsbestimmungen bis zum 31. Mai 2019 anmelden. Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Jasper Holler

jasper.holler@bioboden.de

0234-41470200

Weiter Informationen:

BioBoden Genossenschaft

sichert als eine Gemeinschaft der Vielen Flächen und ganze Höfe deutschlandweit für die ökologische Landwirtschaft. Die Idee: Jeder Mensch braucht ein Stück Boden, um davon zu leben. Mit BioBoden kann er „sein“ Stück Boden einer zukunftsfähigen Bewirtschaftung zuführen. Schon über 4.000 Menschen engagieren sich als Mitglieder der Genossenschaft für die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Landwirtschaftsflächen. Insgesamt hat BioBoden in den letzten Jahren rund 3200 Hektar Land für 55 Partnerhöfe gesichert. Ihren Sitz hat die Genossenschaft in Rothenklempenow.

Auszeichnungen: Werksatt N Projekt 2015, Mehr Bio für Morgen 2017,

www.bioboden.de

Höfegemeinschaft Pommern

ist ein Zusammenschluss aus drei BioBoden Partnerhöfen und mehreren lokalen Produzenten und Erzeugern. Die seit Anfang 2017 bestehende Kooperation beinhaltet vor allem den gemeinsamen Vertrieb und die Veredelung der Erzeugnisse der Höfe. Es werden Spezialitäten aus den Erzeugnissen der Landwirtschaft regional und deutschlandweit vertrieben und in der Region ein Vollsortiment an Bioprodukten in Hofladen und Biokiste angeboten. Des Weiteren steht die Höfegemeinschaft für den Dialog über die Landnutzung und Biodiversität durch bspw. das Bildungsprojekt Weltacker sowie verschiedene Veranstaltungsformate.

www.hoefegemeinschaft-pommern.de

LunchVegaz

macht gesundes Essen leichter zugänglich. Das Unternehmen bietet Bio Fertigprodukte die nicht pasteurisiert, nicht sterilisiert und ohne Konservierungsstoffe hergestellt sind. Verpackt wird im Vakuum. So erhalten sich der tolle Geschmack, eine Konsistenz wie frisch gekocht und der größtmögliche Nährstoff- und Vitamingehalt. Durch ein spezielles technologisches Verfahren, schafft Lunch Vegaz es als einzige Firma, für frische Convenience eine Haltbarkeit von 30 Tagen anbieten zu können. So gelangt das Start-up immer stärker in den Fokus des deutschen

Lebensmitteleinzelhandels und des Foodservice und bekommt Anfragen aus den europäischen Nachbarländern wie der Schweiz, Dänemark und Großbritannien.

Auszeichnungen: KfW award 2017, Eat healthy award 2017, Free from food award 2017, Goldener Preis DLG 2018,

www.lunchvegaz.de

TLAXCALLI

ist die erste Bio Tortilleria Europas. 2016 in Berlin gestartet und produziert das Unternehmen mit der traditionellen Methode der Nixtamalisation (das Kochen in Wasser mit Calcium) die besten Tortillas und Tostada Chips weit und breit – klein, rund oder eckig. Begonnen wird auf den Feldern in Vorpommern, wo in Zusammenarbeit mit der Höfegemeinschaft Pommern der bio Mais angebaut wird. Der Mais wird gekocht, in einer Vulkansteinmühle zu Masa (Teig) gemahlen, geformt und auf beheizten Eisenplatten eines mexikanischen Ofens täglich frisch gebacken. Das ergibt authentischste Tortillas und Tostadas ganz ohne Zugabe von Fett.

Auszeichnungen: Next ORGANI AWARD 2018

www.tlaxcalli.de