



Marktplatz
on Tour in
Halberstadt.

platz Sachsen-Anhalt ist nicht nur Onlineshop. Mit seinen drei Bausteinen Genießen, Erleben und Entdecken ist er ein Netzwerk zum Mitmachen.

MARKTPLATZ AUF TOUR

Im April und Mai ist der Online-Marktplatz Sachsen-Anhalt offline. Nicht in vollem Umfang, aber bis zu 50 Firmen sind bei der Tour dabei. Der Auftakt fand auf dem historischen Marktplatz in Magdeburg statt. Rund 50 Direktvermarkter waren in der Landeshauptstadt präsent und boten dort ihre regionalen Produkte an, die das Gros der Kunden sicherlich noch nicht kannte. Der Markt bietet den Herstellern die Präsentationsmöglichkeiten, die sie brauchen, um sich und ihre Erzeugnisse bekannt zu machen, um die regionalen Köstlichkeiten abzusetzen. Die Direktvermarkter kommen aus dem gesamten Bundesland. Doch nicht nur Konsumenten finden hier Produkte, auch Händler können sich auf der Tour von der Qualität der Produkte überzeugen und Kontakt zu den Herstellern aufnehmen. Der „Wochenmarkt“ findet unter Einhaltung der zum aktuellen Zeitpunkt geltenden Corona-Bindammungsverordnung statt.

EDEKA Bio-Regionalpreis 2021

- Bio-Terrine UG aus Bismarck mit dem „Krautgulasch“, einem handgemachten Ragout aus Weißkohl und Sojaschnitzel in praktischer Portionsgröße. Der Weißkohl und alle weiteren Gemüsezutaten werden in der Altmark angebaut.
- Entwicklungsbüro für Ökologischen Landbau & Innovation GmbH – darum BIO! aus Lindenberg mit ihrer „Hanfhaferkruste“, einer veganen, gluten- und hefefreien Brotbackmischung. Die Rohstoffe Hafer, Hanf, Körnerfenchel und Leinsamen stammen aus eigenem Bio-Anbau in der Altmark.
- Cut Edlau aus Könnern mit seinem „Bio Rübensirup“, einem Rübensirup in Bioqualität, hergestellt aus nur einem Rohstoff: Zuckerrüben aus Sachsen-Anhalt.

DA KOMMT NOCH WAS

Die kulinarischen Sterne Sachsen-Anhalts werden auch 2021 verliehen. Im April tagte die Jury. Die Gewinner stehen fest. Da in diesem Jahr alles anders ist, wird auch die Verleihung der Sterne nicht wie gewohnt verlaufen. Zudem wird in Sachsen-Anhalt dieses Jahr gewählt, da darf der Ministerpräsident und Schirmherrschaft des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ steht, nicht die Verleihung vornehmen. Dennoch ist für Aufmerksamkeit gesorgt. Die kulinarischen Sterne 2021 werden in einer Radiokampagne Ende Mai bekannt gegeben. Die Hersteller der 111 eingereichten Produkte müssen sich noch gedulden, bis sie wissen, ob sie einen der 15 Sterne bekommen. Ob der 6. Mitteldeutsche Ernäh-

rungsgipfel, der 2020 auf 2021 verschoben wurde, wie geplant stattfinden wird, kann noch nicht sicher gesagt werden. Geplant ist das Branchentreffen der mitteldeutschen Ernährungsindustrie für den 9. Juni 2021 in der Ostra-Dome-Eventlocation in Dresden. Weitere Termine sind der Tag des offenen Hofes, die Altmärkische Tier- und Gewerbe-schau, das Landeserntedankfest im Magdeburger Elbauenpark und der Erntedank-Bauernmarkt in Halle.

>> www.amg.sachsen-anhalt.de,
www.marktplatz-sachsen-anhalt.com



Als Fan von Regionalem und Saisonalem wünscht sich die Autorin einen Marktplatz on Tour in jedem Bundesland.

...mein  henglein

Einfach. Clever. Lecker.

HENGLEIN darf in keinem Kühlregal fehlen.

Henglein GmbH & Co. KG · D-06647 An der Poststraße · info@henglein.de · www.henglein.de



Genussvielfalt aus dem Harz

KEUNECKE FEINKOST

>> Die Keunecke Feinkost GmbH aus Ballenstedt im Harz mit ihren drei Marken-Sortimenten Keunecke Feine Suppen und Fertiggerichte, Harzer Spezialitäten und Carnito Nudelsoßen gehört zu den 80 Prozent der privatwirtschaftlichen Unternehmen, die als eigentümergeführte Familienunternehmen bekannt sind. Seit 130 Jahren ist der Nahrungsmittelhersteller, heute in fünfter Generation, in Familienhand. Geschäftsführer Ekkehard Heilemann ist der Urkel des Firmengründers, und die nächste Generation mit Stefan Heilemann ist ebenfalls im Unternehmen tätig. Handel und Verbraucher dürfen sich – wenn Corona es zulässt – in der zweiten Jahreshälfte auf eine Vielzahl von Aktivitäten am PoS freuen. Da das Unternehmen ausschließlich Endverbraucherprodukte herstellt, zählt Keunecke zu den „Krisengewinnern“. Dabei darf nicht vergessen werden, dass es Kapazitäten erfordert, die stetig steigende Nachfrage zu bedienen.

Ein Vorteil inhabergeführter Familienunternehmen ist, schneller und agiler zu reagieren und die Mitarbeiter mitzunehmen und zu motivieren. Studien belegen, dass Bindungen zu Mitarbeitern in Familienunternehmen stärker sind. So konnten die Anforderungen an die steigende Nachfrage voll und ganz bedient werden. Ein Umsatzplus von bis zu 20 Prozent verzeichneten die Keunecke Feinkostgerichte und Feinkostsuppen, und der Zuwachs hält an. Topseller sind die beliebten und bekannten Klassiker. Doch auch die Harzer Spezialitäten und die Linie Carnito kennen beim Umsatz nur eine Richtung. Fest steht, die Harzer Spezialitäten haben sich seit ihrer Einführung im Jahr 1993 überaus positiv entwickelt. Zudem gelang es 2020 der Harzer Pottsuse im Wettbewerb „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ einen glänzenden, kulinarischen Stern nach Ballenstedt zu holen.

Momentan läuft für die Pottsuse der Antrag auf das EU-weit einheitliche



Foto Keunecke Feinkost

Siegel „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A., was den hohen Qualitätsanspruch der Keunecke-Produkte unterstreicht und die Verwurzelung des Unternehmens mit der Region noch hervorhebt.

Ekkehard (l.) und Stefan Heilemann, Geschäftsführer Keunecke Feinkost GmbH.

>> www.keunecke-feinkost.de

„Regional stark verwurzelte Marken besitzen die höchste Glaubwürdigkeit und Identifikation bei Verbrauchern.“

Ekkehard Heilemann

Einfach. Clever. Lecker

HANS HENGLIN & SOHN GMBH

>> Henglein ist für sein umfangreiches Frischesortiment bekannt. Die frischen Backteige, Kartoffel- und Teigprodukte sind sprichwörtlich in aller Munde. Dabei ist das Unternehmen innovativ und überrascht stets aufs Neue, ohne dabei dem Konsumenten alles vorzugeben. Das Kocherlebnis und die kreativen Ideen für die Zubereitung liegen nach wie vor auf der Verbraucherseite. Doch sollte dem Kunden tatsächlich einmal die zündende Idee fehlen, hat Henglein auf der Website passende Rezeptideen parat. Die neuesten Zugänge im Kühlregal sind: frischer Butter-Blätterteig, die Mini-Seidenknödel und die Süßkartoffel-Gnocchi. Mit ihrem nussigen, süßen Geschmack eignen sich die Gnocchi, die sich schnell und einfach in Kochtopf oder Pfanne erhitzen lassen, bestens für herzhaftes und süße Gerichte. Sie sind für Vegetarier geeignet und zudem fettarm, laktose- und sojafrei.

Die vorgeformten Mini-Seidenknödel sind ideal für die ganze Familie. Klein und Groß kommen mit den aus hochwertigen Speisekartoffeln hergestellten Knödeln voll auf ihren Geschmack. Sie sind fettarm und für Vegetarier geeignet. Fleisch-, Fisch- und Soßengerichte sowie die eigene Geschmackskomposition erhalten mit den Gnocchi mehr als nur eine Sättigungsbeilage. Auch



Voll guter Dinge

KATHI RAINER THIELE GMBH

>> Kathi setzt auf Backen mit Dinkel und sommerlich leichte Desserts. Auch wenn beim Backen vor allem der Genuss im Vordergrund steht, greift der Verbraucher zunehmend zu gesünderen Alternativen. Das halle-sche Familienunternehmen Kathi nimmt ab Juni 2021 die im vergange-nen Jahr erstmalig als Aktion angebo-tenen Backmischungen für seinen Dinkel-Streuselteig und Dinkel-Piz-zateig dauerhaft ins Sortiment auf und präsentiert sie in neuem Design. Die beiden Produkte zeichnen sich durch das nussige Aroma des Dinkel-vollkornmehls aus und liefern dem Verwender eine natürliche und un-komplizierte Basis für individuelle

Kreationen. Der Dinkel-Streuselteig kommt zudem mit 30 Prozent weni-ger Zucker als die herkömmliche Va-riante des beliebten Kathi Streusel-teigs aus. Auf künstliche Süßungsmit-tel wird verzichtet.

Zudem werden im Sommer die neuen Dessertcremes forciert: Umfangrei-che Sampling-Aktionen am PoS und andere Formate wie etwa Probierbo-xen unterstützen die Kommunikati-on und den Abverkauf. Ob in einer großen Schüssel für die ganze Familie oder als eleganter Hingucker im Glas angerichtet, die Dessertcremes in den Geschmacksrichtungen Schokolade, Vanille, Zitrone und Stracciatella versprechen luftig-leichte Genuss-



Die Inhaber-familie v.l.: Marco Thiele, Rainer Thiele, Susen Thiele.

momente. Natürlich ergänzen sie zu-dem die Vielfalt der Backideen und sind etwa als Füllung für eine Biskuit-rolle oder als frisches Topping auf ei-nem saftigen Rührkuchen perfekt ge-eignet. Ob Backmischung, fertiges Gebäck, Pudding, Dessertcreme oder süße Mahlzeit – Kathi ist sprich-wörtlich in aller Munde und feiert in diesem Jahr bereits 70-jähriges Fir-menjubiläum.

>> www.kathi.de

Foto Kathi



Der frische Butter-Blätterteig ist auch zum Einfrieren geeignet.

der frische Butter-Blätterteig ist vielseitig einsetzbar. Süß oder herzhaft belegt oder gefüllt ist er bestens geeignet für kleine Knabbereien, feine Strudel oder raffinierte Fleisch- und Fischgerichte. Mit ihm gelingen auch dem Laien die leckersten Pateis de Nata, die beliebten portugiesischen Blätterteig-Törtchen mit Vanillecreme.

Alle Produkte sind in der Handhabung einfach, schnell zubereitet und gelingen garantiert jedem. Sie sind fettarm oder fettfrei sowie arm an Zucker und Salz. Konservierungsstoffe kennt Henglein nicht. Die Verwendung bester Rohstoffe – die Kartoffeln stammen aus Vertragsanbau – und die Herstellung in bewährter Qualität sind die Garanten für den leckeren Genuss und überzeugen die Käufer.

>> www.henglein.de

Foto Hans Henglein & Sohn GmbH

Unsere beliebten Frische-Highlights
... für Ihren Mehrumsatz im Kühlregal!

Genießerküche
Gehacktespfanne MIT KARTOFFELN

Genießerküche
Kohlroulade MIT KARTOFFELN

Keunecke
WWW.KEUNECKE-FEINKOST.DE



Die Location für die Übergabe dieses Fairness-Preises hätte nicht passender sein können: Landwirt Johannes Egger nimmt die Urkunde, Händler Hannes Feneberg den Pokal von LP-Redakteurin Friederike Stahmann entgegen.

Feneberg macht eine Vision zum Erfolg

Der Allgäuer Lebensmittelhändler Feneberg hat in 20 Jahren aus einer Vision einen Erfolg gemacht. Der Preis „Faire Partner“ belohnt nun diese Leistung in der Kategorie „Alternative Konzepte“ mit Platz 1. **Dr. Friederike Stahmann**

>> Ein „Mechler“ – wie die Allgäuer ihre Tüftler nennen – im besten Sinne ist Hannes Feneberg, Geschäftsführer des gleichnamigen Lebensmittel-Filialisten. Doch der Allgäuer tüftelt nicht an Maschinen, er tüftelt Projekte aus, wie er es nennt. Projekte, um das Programm seiner Eigenmarke „Von Hier“ voranzutreiben, zu verbessern und zu erweitern. Leit-



„Feneberg ist ein Überzeugungstäter. Von daher finde ich diese Wahl ausgesprochen zutreffend.“

Juror Dr. Josef Efken, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Thünen-Institut, Braunschweig

gedanke bei jedem dieser Projekte ist für den Lebensmittelhändler aus Kempten im Allgäu seit über 20 Jahren die partnerschaftliche und faire Vertragsvereinbarung mit den Erzeugern, die ihn beliefern. „Wir sind das beste Beispiel, dass es auch auf Augenhöhe gehen kann“, freut sich der Jungbauer Johannes Egger bei der Pokalübergabe auf seinem Hof. Und er erzählt auch gleich darauf, wie. Vorweg: einfacher, unkomplizierter und schneller geht es kaum. 2015 kam Hannes Feneberg auf den damals 23-jährigen zu und fragte ihn, ob es sich vorstellen könnte,

Fotos: Romina Angeli, Friederike Stahmann