

Leuchttürme: Die innovativsten Unternehmen der Ernährungs- und Agrarwirtschaft



Fotos: IMG Investitions- und Marketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, SternMaid GmbH & Co. KG, Sächsisches Staatsweingut GmbH Schloss Wackerbarth (v. l.)

FRISCH AUF DEN TISCH

Leuchttürme: Die innovativsten Unternehmen der Ernährungs- und Agrarwirtschaft

Der Klimawandel, die Digitalisierung der Landwirtschaft und ein verändertes Konsumverhalten – die ostdeutsche Ernährungswirtschaft steht ebenso wie die Agrarindustrie vor einem Wandel. Doch findige ostdeutsche Unternehmen trotzen mit innovativen Ideen den neuen Herausforderungen und gewinnen dadurch mehr und neue Kunden.

Von Matthias Salm

Sächsisches Staatsweingut GmbH Schloss Wackerbarth

Im Elbtal treffen jahrhundertelange Traditionen auf die Herausforderungen der Zukunft. Seit mehr als 850 Jahren wird an den Steilhängen der Elbe Wein angebaut. Schon Kurfürst August der Starke wusste sich am Wein aus der Region zwischen Dresden und Meißen zu laben. Auch das Sächsische Staatsweingut Schloss Wackerbarth in Radebeul kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Doch bei aller Bedeutung der Geschichte: Die sächsischen Winzer müssen sich auch auf globale Veränderungen einstellen. Schloss Wackerbarth etwa liegt nördlich des 51. Breitengrades an den Südhängen des Elbtals. Die Sonnenstrahlen treffen hier in unterschiedlichen Einfallswinkeln auf die Weinberge. Die Reben blühen früh in diesem Landstrich. Das wirkt sich günstig auf deren Entwicklung und Reife aus. Dank der langen Reifezeit lagern sich die Mineralien besonders gut ein und erzeugen so einen hohen Fruchtextrakt. Mit 9,2 Grad Celsius als durchschnittlicher Jahrestemperatur gilt das Elbtal als wärmste Region in Sachsen. Doch auch hier wird der Klimawandel spürbar. Für die Winzer ist das

nicht unbedingt ein Nachteil. Denn dem Mehr an Sonnenstunden steht die nächtliche Kühle im Elbtal entgegen. Das Wechselspiel sorgt dafür, dass sich in den Trauben weniger Zucker einlagert, dafür aber ausgeprägte Aromen bilden. Ideal für leichte, fruchtige, aber weniger alkoholische Cool-Climate-Weine. Die sind zunehmend auf dem Markt als regionale Spezialität gefragt. Und bei diesem Trend sind die Wackerbarth-Winzer weit vorn. Bei der renommierten „MUNDUS VINI Frühjahrsverkostung 2018“ und der „Berliner Wein Trophy 2018“ gingen insgesamt sechs goldene Medaillen nach Sachsen.

„Der Blick des Winzers ist immer zukunftsgerichtet“, sagt Martin Junge, Leiter der Kommunikation des Sächsischen Staatsweinguts. Soll heißen: Die Weinberge sind so nachhaltig zu bewirtschaften, dass sie auch für kommende Generationen von Winzern noch ertragreich zu bewirtschaften sind. Deshalb nutzt das Weingut auch die Chancen, die sich mit der Digitalisierung ergeben. Etwa durch den Einsatz moderner Drohnentechnologie im Weinberg. Damit lässt sich effizient erkunden, welche Rebstöcke besondere Unterstützung durch den Winzer benötigen, es lassen sich aber auch Temperaturmessungen oder Stockzahlinventuren durchführen.

InFarm – Indoor Urban Farming GmbH

Den Pflanzen beim Wachsen zusehen – das geht nicht nur in der Natur, sondern auch im Supermarkt. In Berlin ist das bereits möglich, beispielsweise in ausgewählten EDEKA-Filialen. Dahinter steht das Berliner Start-up InFarm. Mit dem Konzept des „Urban Farming“ wollen die aus Israel stammenden Gründer Guy und Erez Galonska sowie Osnat Michaeli die Lebensmittelversorgung revolutionieren. So stehen nun in den Supermärkten Brutschränke, in denen Gemüse und Kräuter dank gleichmäßig feuchter Wärme und permanenter digitaler Überwachung sehr schnell wachsen. Supermärkte sind aber nicht die einzigen Standorte der modularen Anbauschränke. Auch Restaurantküchen haben die Berliner als Abnehmer im Visier.

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH

Die IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH aus dem brandenburgischen Nuthetal ist Spezialist für innovative Produkte, Anlagen und Verfahren für die Lebensmittelherstellung und Futtermittelproduktion. Als solches sind die Brandenburger gleich in mehrere europäische Forschungsvorhaben eingebunden.

UniCaps GmbH

Das junge Unternehmen aus Frankfurt (Oder) bietet Bio-Tee und Bio-Kaffee in Bio-Kapseln an. Diese sind konsequent aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt. Garantiert ohne Aluminium zum Schutz der Umwelt, betont Dirk N. Tillmann, Geschäftsführer und Gründungsgesellschafter. Die Kapseln aus der Oderstadt sind in den gängigen Kapselmaschinen einsetzbar. Damit auch der Tee sein volles Aroma in den Kapseln entfalten kann, bringt die UniCaps GmbH ein eigenes Aroma-Technology-Verfahren zum Einsatz.

CONDIO GmbH

Die CONDIO GmbH aus Werder (Havel) produziert natürliche Stabilisatoren und Lebensmittelzusatzstoffe für den Weltmarkt. Dank des Einfallsreichtums der Werderaner bleibt der Joghurt cremig und die Quarkspeise locker. Auch viele Trends wie etwa vegane Lebensmittel beflügeln die Brandenburger mit ihren natürlichen Zusatzstoffen.

Torney Landfleischerei Pripsleben GmbH

Die Torney Landfleischerei aus dem mecklenburgischen Pripsleben setzt auf die Teilnahme an EU-geförderten Forschungsprojekten: Sei es im Projekt RoboMeat, das sich der Produktivitätssteigerung durch flexiblen Robotereinsatz im traditionellen Fleischerhandwerk widmet. Oder bei der Erforschung und Verarbeitung von Hopfeninhaltsstoffen in Lebensmitteln.

SternMaid GmbH & Co. KG

Das Unternehmen aus Wittenburg in Mecklenburg-Vorpommern gilt als europaweit führend bei der Herstellung von pulverförmigen Lebensmittelinhaltsstoffen. Zur Prozesstechnik des Lohnherstellers gehört auch eine moderne Wirbelschichtanlage. In der Lebensmittelindustrie kommen wirbelschichtgetrocknete Pulver in vielen Instantprodukten zum Einsatz. Die Wittenburger sind so idealer Partner der Lebensmittelindustrie bei der Entwicklung innovativer Produkte.

BioAnalyt GmbH

Das Teltower Biotech-Unternehmen, einst eine Ausgründung der Universität Potsdam, hat Lebensmitteltests stark vereinfacht. Dazu bringt das Team um Firmengründer und Geschäftsführer Florian Schweigert innovative und patentierte Schnelltest-Sets im Minikoffer – iCheck genannt – weltweit in den Vertrieb. Das mobile Mini-Labor kann beispielsweise den Nährstoffgehalt von Lebensmitteln schnell ermitteln – das ist besonders in jenen Regionen der Welt hilfreich, wo große Labore nicht immer zur Verfügung stehen.

Bäckerei VOLLKERN

Die Bäckerei VOLLKERN aus Temnitztal macht sich nicht nur mit leckeren Broten, sondern auch mit einer innovativen Methode zur Herstellung von Getreidesprossen einen Namen. Mit einem einfachen Bewässerungsverfahren werden frische Getreidesprossen für die sofortige Weiterverarbeitung erzeugt. Die Temnitztaler stellen damit ein Spezialbrot her, das kein Mehl enthält, sondern aus Getreidesprossen, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkernen und Hanfsaat gebacken wird.

Kool Zone Tracking Systems GmbH

Das Berliner Unternehmen ist Partner von Gastronomie und Lebensmittelhandel. Denen bieten sie ein kabelloses Kontrollsystem für Kühlanlagen. Es hilft, die

Temperatur von Kälteanlagen lückenlos und preiswert zu überwachen – mit Hilfe von Funk- und Kabelsensoren in den Kühlsystemen und moderner cloudbasierter Echtzeit-Überwachung. So erhalten die Nutzer rund um die Uhr automatische SMS- oder E-Mailwarnungen, wenn die Temperatur in ihren Anlagen von den vorgegebenen Werten abweicht.

Carl Pabst – Samen & Saaten GmbH

Seit der Gründung 1855 hat das Unternehmen aus Großbeeren nahe Berlin viele Innovationen auf den Markt gebracht. Beispielsweise jüngst eine Anzucht-Verpackung, die komplett aus Papier besteht. Es wurde in einem aufwändigen Verfahren für drei bis vier Wochen wasserdicht gemacht. Danach kann die komplette Verpackung problemlos entsorgt werden.

Fisch Domke

Der auf Usedom ansässige gelernte Koch André Domke gehört zweifellos zu den kreativsten und innovativsten Gastronomen im Osten Deutschlands. Als er sein Unternehmen „Fisch Domke“ im Jahr 2010 gründete, wusste er genau, in welche Richtung es gehen sollte: bodenständige Erlebnisastronomie mit etablierten, aber auch immer wieder raffinierten und neuen Variationen von heimischen Fischen und internationalen Meeresfrüchten. Inzwischen betreibt Domke mit bis zu 50 Mitarbeitern vier Lokale auf der Insel Usedom. Bei den Gästen hoch geschätzt sind die individuellen Fischkreationen, etwa Pommersche Tapas, geräucherte Gambas auf Spänen von alten Whiskyfässern, Königsberger Klopse vom Tunfisch oder Domkes Fischbratwurst, eine Art Knacker vom Lachs, die selbst auf Mallorca ihre Fans hat. Vor zwei Jahren erhielt André Domke den renommierten „Seafood Star“-Preis für das beste Fischgastrokonzept in Deutschland.

Mosterei Ketzür GmbH

Die Mosterei Ketzür in Beetzseeheide experimentiert immer wieder mit ihren aus Brandenburger Obst gepressten Fruchtsäften. Beispielsweise durch die Zugabe der Chlorella-Alge. Diese enthält in großen Mengen Vitamin B12 – so kommen die Kunden in den Genuss des Fruchtsafts und der empfohlenen Tagesdosis an Vitamin B12. Und das auf ganz natürliche Art.

Roquette Klötze GmbH & Co. KG

Die Tochtergesellschaft eines französischen Familienunternehmens betreibt in der Altmark eine der größten Mikroalgenfarmen der Welt. Hier werden in Glasröhren Algen gezüchtet und für die Nahrungs-, Futtermittel- und Kosmetikindustrie weltweit produziert. Vor allem sind die Altmärker aber stark in der Forschung. Auch in Kooperation mit den Hochschulen des Landes Sachsen-Anhalt. So wurde gemeinsam mit Studenten der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg die Idee einer Algenfarm auf der Fensterbank für den Eigenbedarf vorangetrieben.

LACOS Computerservice GmbH

Längst hat die Digitalisierung in der Landwirtschaft Einzug gehalten. Auch dank innovativer Firmen wie der LACOS Computerservice GmbH. Die Firma aus Zeulenroda-Triebes will Landwirten helfen, ihre Pflanzenschutz- und Düngemaßnahmen zu optimieren. Ihr digitales System füttert das Fahrzeugterminal des Landwirtes mit topaktuellen Informationen, seien es Wetterdaten oder Abstandsangaben – wichtig für das moderne Precision Farming.