



## Die BELTFOOD Region: Ernährungswirtschaft von Lübeck bis Sjælland

*BELTFOOD regionen:  
Fødevareindustri fra Sjælland til Lübeck*



## BELTFOOD Region BELTFOOD regionen

Hamburg



## Inhaltsverzeichnis Indholdsfortegnelse

Intro	Intro	04-07
Bandholm Obstplantage	Bandholm Frugtplantage	08-09
Søbogaard	Søbogaard	10-11
Knuthenlund	Knuthenlund	12-13
LANDWEGE	LANDWEGE	14-15
Freibackhaus	Freibackhaus	16-17
Lubs	Lubs	18-19



DIE BELTFOOD REGION: ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT VON LÜBECK BIS SJÆLLAND

BELTFOOD REGIONEN: FØDEVAREINDUSTRI FRA SJÆLLAND TIL LÜBECK

02 | 03

## Eine einzigartige Region mit besonderen Menschen

Rund um den Fehmarnbelt liegt eine außergewöhnliche Region. Ihr Aushängeschild sind Nahrungsmittel wie Getreide, Fleisch, Fisch, Süßigkeiten, Obst und Gemüse. Zudem ist dieser einzigartige Landstrich für einen ganz besonderen Menschenschlag bekannt. Hier leben Persönlichkeiten, die bodenständig sind und gleichsam visionär. Naturverbunden und hoch spezialisiert. Traditionsbewusst und innovationsfreudig. Vertrauensvoll und aufrichtig. Und von diesen Menschen arbeitet in der BELTFOOD Region jeder achte Beschäftigte in der Ernährungswirtschaft, die hier über 450 Betriebe und Forschungseinrichtungen umfasst. Von spezialisierten Zulieferern und Dienstleistern bis hin zum produzierenden Gewerbe und einem Pool an qualifizierten Arbeitskräften: Auf beiden Seiten des Fehmarnbelts ist die ganze Wertschöpfungskette zur Herstellung hochwertiger Lebensmittel ansässig.



## En unik region med enestående mennesker

Omkring Femern Bælt ligger der en usædvanlig region. Dens helt store styrke er fødevarer som korn, kød, fisk, konfektion, frugt og grøntsager. Desuden er denne unikke landsdel kendt for sit helt enestående folkefærd. Her bor personligheder, der er solidt forankret i det lokale – men som samtidig også er visionære. I pagt med naturen og højt specialiserede. Traditionsbeklædt men samtidig glade for at skabe nye ideer. Tillidsfulde og oprigtige. Af disse mennesker er hver ottende arbejdster i Femern Bælt-regionen beskæftiget i fødevareindustrien, der tæller mere end 450 virksomheder og forskningsinstitutioner. Fra specialiserede underleverandører og udbydere af tjenesteydelser til produktionserhverv og en pool af kvalificeret arbejdskraft: På begge sider af Femern Bælt findes samtlige værdiskabende led til fremstilling af fødevarer af høj kvalitet.



## Über Generationen – für Generationen

Nachhaltigkeit zeichnet die BELTFOOD Region aus. Viele Produkte der Gegend sind seit Jahrhunderten weltbekannt und wegen ihres Geschmacks und der Qualität international beliebt – wie etwa das Lübecker Marzipan aus dem Hause Niederegger. Gleichzeitig ist es hier Tradition, vorausschauend zu handeln. Wie erfolgreich sich Bewährtes und Visionäres ergänzt, zeigt sich unter anderem in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln.

Neben der hanseatischen Aufrichtigkeit bildet die tief verwurzelte ökologische und soziale Verantwortung der vielfach familiengeführten Unternehmen die Grundlage des wirtschaftlichen Handelns in der Region. Die Menschen hier wissen, dass ihre Nähe zur Natur ihr Schlüssel zum Erfolg ist. Denn sie allein bietet mit der Ostsee und den weiten fruchtbaren Böden die besten Bedingungen für eine gesunde Koexistenz von Mensch und Wirtschaft.

## Gennem generationer – for generationer

BELTFOOD-regionen er kendtegnet ved bæredygtighed. En lang række produkter fra regionen har i århundereder været kendt i hele verden på grund af deres smag og kvalitet, som f.eks. Lübecker Marzipan fra firmaet Niederegger. Samtidig er der i regionen en tradition for at handle fremsynet. Blandt andet ved fremstillingen af økologiske fødevarer har det vist sig, hvilken succes det kan føre til, når det velkendte og pålidelige kombineres med det visionære.

Foruden den hanseatiske oprigtighed udgør den dybt forankrede økologiske og sociale ansvarlighed ved de ofte familielrevne virksomheder grundlaget for den erhvervsmæssige aktivitet i regionen. Menneskene her er klar over, at deres nærhed til naturen er deres nøgle til succes. Det er naturen, der sammen med Østersøen og den frugtbare jord, giver de bedste betingelser for sund sameksistens af mennesker og virksomheder.

## Leben in Kooperationen

Nachhaltigkeit pflegen die Unternehmen der BELTFOOD Region auch in ihren Kooperationen. Hier arbeitet man nicht nur eng, sondern auch langfristig zusammen. Das kommt allen Akteuren aus Produktion, Handel, Forschung & Entwicklung sowie Weiterbildung zugute. Hier werden Erfahrungen ausgetauscht, Kontakte geknüpft und neue Ideen entwickelt, aus denen Synergien entlang der gesamten Wertschöpfungskette erwachsen. Die hervorragende Vernetzung mit Forschungs- und Bildungseinrichtungen hilft den Unternehmen darüber hinaus sehr, Forschungsergebnisse und Innovationen schneller und kostengünstiger in die Praxis umzusetzen. Moderne Hochschulen, wie etwa die Universität Roskilde und die Fachhochschule Lübeck, machen die BELTFOOD Region zum Kompetenzzentrum der Ernährungswirtschaft. Damit ist sie zugleich ein Dreh- und Angelpunkt für internationale Karrieren.

### Liv i samarbejdet

Virksomhederne i BELTFOOD-regionen dyrker også deres samarbejde på grundlag af en bæredygtig filosofi. Her arbejder man ikke kun tæt sammen men også langsigtet. Det kommer alle aktører fra produktion, handel, forskning og udvikling samt videreuddannelse til gode. Her udveksles erfaringer, knyttes kontakter og udvikles nye ideer, som dannet udgangspunkt for synergier i samtlige værdiskabende led. Den fremragende kobling med forsknings- og uddannelsesinstitutioner er desuden en stor hjælp for virksomhederne, idet de kan omsætte forskningsresultater og innovation til praksis både hurtigere og billigere. Moderne højere læreanstalter som f.eks. Roskilde Universitet og Fachhochschule Lübeck gør BELTFOOD-regionen til et kompetenzzentrum for fødevareindustrien. De er samtidig også det centrale omdrejningspunkt for internationale karriereforløb.

### Deutsch-dänische Initiative

Der Bau der festen Fehmarnbelt-Querung symbolisiert neue Möglichkeiten – sowohl der Zusammenarbeit einer starken Ernährungswirtschaft als auch der Erschließung der jeweiligen Märkte mit fast fünf Millionen Konsumenten über die Ländergrenze hinweg.

BELTFOOD ([www.beltfood.org](http://www.beltfood.org)) ist aus deutsch-dänischer Initiative heraus entstanden, um diese Potenziale der Region bestmöglich zu nutzen. Dazu bietet das Netzwerk den Unternehmen der Ernährungswirtschaft von der Hansestadt Lübeck bis zum dänischen Seeland umfangreiche Unterstützung an. Für die nationalen Branchennetzwerke der Region foodRegio ([www.foodRegio.de](http://www.foodRegio.de)) und Fødevareplatform ([www.foedevareplatform.dk](http://www.foedevareplatform.dk)) stellt BELTFOOD bereits heute eine Brücke dar. Ein echter Mehrwert, von dem alle profitieren.

### Dansk-tysk initiativ

Anlæggelse af den faste forbindelse over Femern Bælt symboliserer nye muligheder - både inden for samarbejdet om en stærk fødevareindustri og inden for udnyttelsen af markederne med næsten 5 millioner konsumenter henover landegrænsen.

BELTFOOD ([www.beltfood.org](http://www.beltfood.org)) er opstået som et dansk-tysk initiativ med henblik på at udnytte dette potentiale i regionen bedst muligt. Desuden tilbyder netværket omfattende støtte til virksomheder inden for fødevareindustrien fra hansestaden Lübeck og til Sjælland. For de nationale branchenettværk i regionen foodRegio ([www.foodRegio.de](http://www.foodRegio.de)) og Fødevareplatformen ([www.foedevareplatform.dk](http://www.foedevareplatform.dk)) udgør BELTFOOD allerede i dag en bro. Ægte merværdi til gavn for alle.

## Obstprodukte von den südlichen Inseln

Anne und Lars Albrektsen, die Eigentümer der Bandholm Obstplantage ([www.bandholmfrugtplantage.dk](http://www.bandholmfrugtplantage.dk)), sind auf Lolland geboren und aufgewachsen. Für beide war es selbstverständlich, hier einen landwirtschaftlichen Betrieb zu gründen. Die warmen Sommer, der besondere Boden und der äußerst seltene Frühlingsfrost bieten ideale Bedingungen für hervorragende Früchte. Kein Wunder, dass der Obstanbau auf den südlichen Inseln eine lange Tradition hat.

„Wir haben nicht als Bio-Betrieb angefangen“, sagt Anne Albrektsen, „aber die wachsende Nachfrage an Bio-Produkten hat uns zu diesem Schritt bewogen.“ Die Voraussetzungen hier in der Region eignen sich perfekt dafür. Außerdem gibt es ein gutes Gefühl, seinen nachhaltigen Beitrag dafür zu leisten, die Natur für künftige Generationen zu erhalten. „Wir sind der Natur heute viel näher als früher“, ergänzt Lars Albrektsen, „und gleichzeitig sind wir sehr stolz auf unsere Produkte.“

Wegen der großen Konkurrenz im Obstgeschäft hat Bandholm Frugtplantage angefangen, die Früchte in einer eigenen Marmeladen-Küche zu veredeln – zu handgemachten Premium-Produkten. Die Hauptzutat sind Äpfel, die Geschmacksvielfalt reicht von Erdbeeren und Brombeeren bis zu Stachelbeeren und Hagebutten.

## Frugtprodukter fra Sydhavssøerne

Anne og Lars Albrektsen, der ejer Bandholm Frugtplantage ([www.bandholmfrugtplantage.dk](http://www.bandholmfrugtplantage.dk)), er født og opvokset på Lolland. For begge var det naturligt at starte en landbrugsvirksomhed her. De varme somre, den særlige jordbund og særdeles sjældent forekommende forårsfrost giver ideelle betingelser for fremragende frugter. Derfor er det ikke så underligt, at dyrkningen af frugt har en lang tradition på Sydhavssøerne.

„Vi startede ikke som økologisk virksomhed“, siger Anne Albrektsen, „men den stigende efterspørgsel efter økologiske produkter fik os til at tage dette skridt. Forudsætningerne her i regionen er simpelthen perfekte til det.“ Desuden giver det en god følelse, når man kan yde sit eget bæredygtige bidrag til at bevare naturen for kommende generationer. „Vi er nu meget tætttere på naturen end tidligere“, tilføjer Lars Albrektsen, „og samtidig er vi meget stolte af vores produkter.“

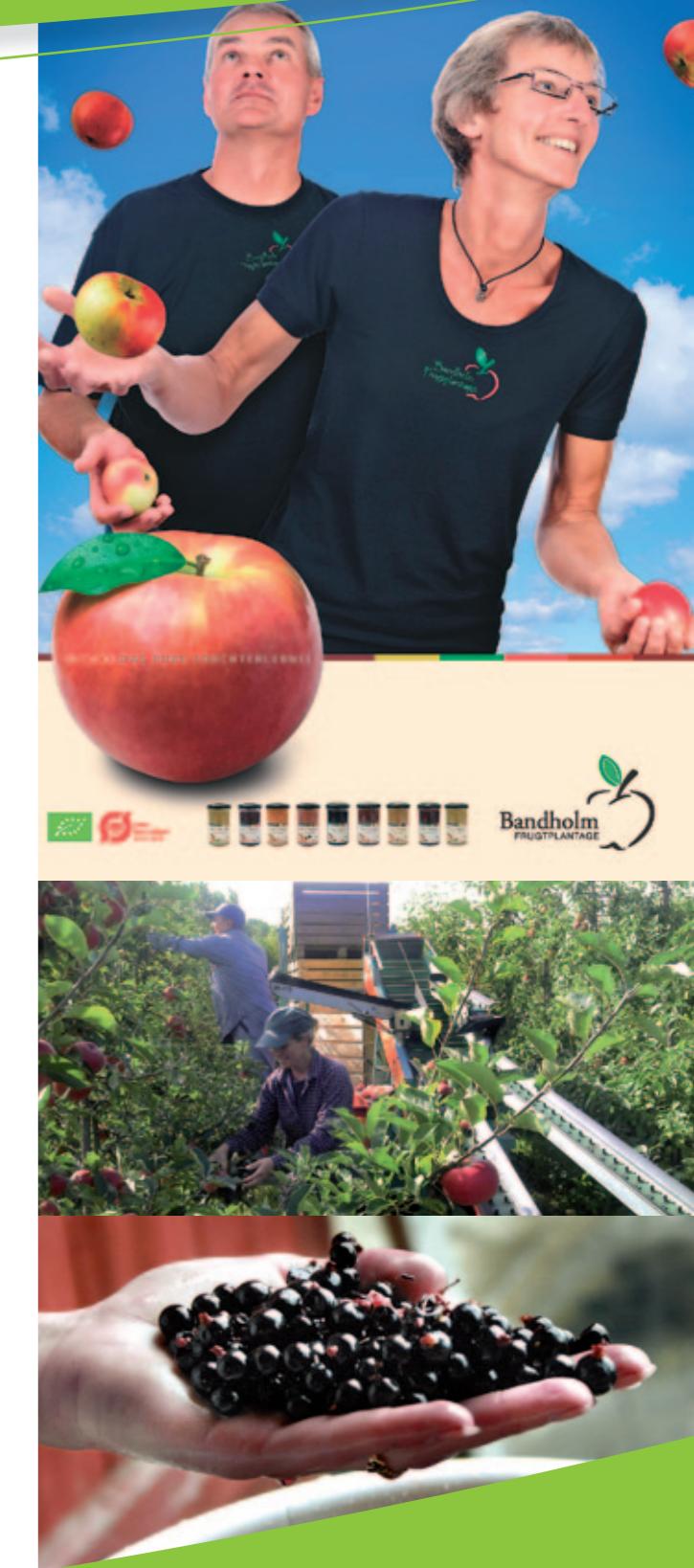
På grund af den store konkurrence på frugtmarkedet er Bandholm Frugtplantage begyndt at forædle frugterne i sit eget marmeladekøkken – til håndlavede kvalitetsprodukter. Den væsentligste ingrediens er æbler, men smagsvarianterne omfatter jordbær, brombær, stikkelsbær og hyben.

## Früchte der Zusammenarbeit

Ihre Küche stellen sie auch anderen lokalen Erzeugern zur Verfügung, die dort ihre eigene Marmelade herstellen können. Denn Anne und Lars Albrektsen glauben an die Früchte der Zusammenarbeit. Sie haben jemanden vor Ort, der ihren Apfelmost herstellt und einen festen Partner für die Fruchtweinproduktion. „Die Feste Fehmarnbelt-Querung wird es sehr erleichtern, die guten Produkte nach Deutschland zu exportieren“, meint Anne Albrektsen. „Wir fangen bereits an, uns auf den neuen Markt vorzubereiten.“

## Frugbart samarbejde

På Bandholm Frugtplantage stiller man også køkkenet til rådighed for andre lokale producenter, der har mulighed for at fremstille deres egen marmelade dør. Anne og Lars Albrektsen tror nemlig på et frugbart samarbejde. De har en lokal leverandør, der fremstiller deres æblemost, samt en fast partner, der producerer frugtvin. „Den faste forbindelse over Femern Bælt vil gøre det meget lettere at eksportere de gode produkter til Tyskland“, siger Anne Albrektsen. „Vi er allerede begyndt at forberede os på det nye marked.“





## Der riesige Erfolg des Bio-Fruchtsafts

Bereits seit 1976 ist Søbogaard ([www.soebogaard.dk](http://www.soebogaard.dk)) ein Vorreiter der Bio-Branche. Mit Honig fing alles an. Später erweckte das Unternehmen die gute alte Tradition des Holunderblütenafts für Cafés zu neuem Leben. Heute ist Søbogaard einer der größten Hersteller von Bio-Fruchtsaft und bietet eine Palette von mehr als 130 Bio-Produkten an. Søbogaard verkauft seine Produkte von Skagen bis Gedser und von Esbjerg bis Bornholm. Die Produkte werden sowohl in Reformhäusern als auch in Cafés im ganzen Land angeboten. Cafés können bei Søbogaard eine Auswahl an 18 verschiedenen Saftvarianten beziehen.

Sich gegenseitig beim Wachsen zu unterstützen, ist Eigentümer Poul Egede Hansen besonders wichtig. Søbogaard hat schon viele Produzenten von Bio-Lebensmitteln bei den Anfängen ihrer unternehmerischen Aktivitäten unterstützt. Leidenschaftlich teilt das Unternehmen sein Wissen über ökologische Anbaumethoden.

„Unsere tief verwurzelte Philosophie bezieht sich nicht nur auf unseren Umgang mit der Natur, sondern auch auf die Menschen, mit denen wir im In- und Ausland zusammenarbeiten“, unterstreicht Poul Egede Hansen.

## Kæmpemæssig succes for økologisk frugtsaft

Søbogaard ([www.soebogaard.dk](http://www.soebogaard.dk)) har helt tilbage til 1976 været foregangsmand inden for den økologiske branche. Det hele startede med honing. Senere genoplivede virksomheden den gode gamle opskrift med at lave hyldeblomstsafft, som viste sig at blive en kæmpe succes. I dag er Søbogaard en af de største producenter af økologisk frugtsaft med et sortiment af mere end 130 produkter. De sælger deres varer fra Skagen til Gedser, fra Esbjerg til Bornholm. Varerne kan hovedsaglig købes i helsekostbutikker, men findes også på cafeerne rundt om i landet. Søbogaard kan til cafeerne tilbyde 18 forskellige saft varianter.

For ejeren Poul Egede Hansen er det især vigtigt at støtte hinanden i bestræbelserne på at opnå vækst. Søbogaard har allerede hjulpet mange producenter af økologiske levnedsmidler med deres virksomhed i starten. Det er nærmest en lidenskab for Søbogaard at videregive sin viden om økologiske dyrkningsmetoder.

„Vores dybt forankrede filosofi omfatter ikke kun vores omgang med naturen, men også hvordan vi omgås de mennesker, som vi samarbejder med både her i landet og i udlandet“ (fair trade), understreger Poul Egede Hansen.

## Zusammenarbeit im Export

In Dänemark sind die Fruchtsäfte von Søbogaard bereits seit Jahren ein riesiger Erfolg. Jetzt sieht man sich nach anderen Märkten um.

„Unser Erfolg beruht auf guten Beziehungen“, sagt Poul Egede Hansen. In diesem Sinne hat er im Jahr 2009 gemeinsam mit fünf anderen dänischen Bio-Lebensmittel-Produzenten eine Gruppe gegründet, die sich den chinesischen Markt eröffnen will. Heute, vier Jahre später, ist es immer noch eine Herausforderung, sich im Markt zu etablieren, obwohl der Bio-Markt schätzungsweise mehr als 40 Millionen potenzielle Konsumenten bietet. Ein riesiges Potenzial also für das gemeinsame Wachstum in der BELTFOOD Region.

## Samarbejde om eksport

I Danmark har frugtsaftene fra Søbogaard været en kæmpesucces i årevis. Nu begynder man at se sig om efter andre markeder.

„Vores succes bygger på gode forbindelser“, siger Poul Egede Hansen. I den ånd dannede han derfor i 2009 en gruppe, sammen med 5 andre danske producenter af økologiske fødevarer, der gennemførte et fremstød i Kina. I dag 4 år efter arbejdes der stadigvæk på sagen, men det er svært at få fodfæste, selvom det skønnes, at der alene i Kina er mere end 40 millioner potentielle forbrugere af økologiske fødevarer. Så der er altså et kæmpepotentiale for en fælles eksport vækst i BELTFOOD-regionen.





## Vom Feld auf den Tisch

Mit seinen knapp 1.000 ha gehört Knuthenlund ([www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk)) zu den größten ökologischen Betrieben der nordischen Länder. 1729 hat Graf Knuth von Knuthenborg Knuthenlund gegründet. 1913 wurde es an den Milchmann J. P. H. Hansen verkauft. Seit 2006 ist Knuthenlund im Besitz von Susanne Hovmand-Simonsen. Mit ihr lebt bereits die vierte Generation ihrer Familie dort. Und: Mit ihr ist die ökologische Produktion auf das Gut zurückgekehrt.

„Als ich Knuthenlund übernahm, habe ich beschlossen, die stolze Tradition meines Urgroßvaters wieder aufzunehmen“, sagt Susanne Hovmand-Simonsen. „Ich wollte wieder Käse herstellen, der den ausgezeichneten Bedingungen auf Lolland genau so gerecht wird wie unserem Grundsatz: vom Feld auf den Tisch.“

Einen Großteil seines Charakters bekommt der preisgekrönte Käse durch das traditionelle Handwerk. Der Geschmack hat seinen Ursprung aber auf den Wiesen. Hier wachsen im vielleicht besten Klima Dänemarks verschiedene Kräuterpflanzen, die das reiche und kräftige Aroma ausmachen. Die Schafe und Ziegen sind mindestens 150 Tage im Jahr draußen auf den Weiden. Und für die Zukunft ist eine Reihe handgemachter Wurstwaren geplant.

## Traditionen neu und transparent erleben

„Unsere Produkte sollen zu den besten Dänemarks gehören, und die Umstellung auf die Bio-Produktion ist dafür eine Grundvoraussetzung“, findet die Besitzerin. Dass sie damit auch noch Arbeitsplätze schafft, freut sie besonders. Ungefähr vier Menschen haben hier gearbeitet als das Gut noch auf herkömmliche Weise geführt wurde, heute sind es über 20. Kein Wunder, dass sie das Gut gerne ihren Gästen zeigt. 30.000 Besucher kommen jedes Jahr. Sie alle können erleben, wie man mit neuen ökologischen Bewirtschaftungsprinzipien stolze Familientraditionen zu neuem Leben erweckt.

## Fra jord til bord

Med sine knap 1000 ha hører Knuthenlund ([www.knuthenlund.dk](http://www.knuthenlund.dk)) til de største økologiske virksomheder i de nordiske lande. Knuthenlund blev grundlagt i 1729 af greve Knuth fra Knuthenborg. I 1913 blev godset solgt til mejerist J. P. H. Hansen. Fra 2006 har Susanne Hovmand-Simonsen været ejer af Knuthenlund. Med hende er det allerede fjerde generation af familien, der bor på Knuthenlund, og med hende er den økologiske produktion indført på godset.

„Da jeg overtog Knuthenlund besluttede jeg at genoptage min oldefars stolte tradition“, siger Susanne Hovmand-Simonsen. „Jeg ville igen gå i gang med at fremstille ost, der har lige så fremragende betingelser på Lolland som vores princip: Fra jord til bord.“

Den prisbelønnede ost får en stor del af sin karakter fra de gamle håndværksmæssige traditioner. Smagen derimod kommer fra markerne. Her i Danmarks måske bedste klima vokser der forskellige krydderurter, der giver den rige og kraftige aroma. Fårene og gederne opholder sig udenfor på markederne i mindst 150 dage om året. For fremtiden er der planlagt en række håndfremstillede charcuteriprodukter.

## Oplev traditionerne på en ny og transparent måde

„Vores produkter skal høre til de bedste i Danmark, og omstillingen til økologisk produktion er derfor en grundlæggende forudsætning“, mener ejeren. At hun så også skaber arbejdspladser, er hun specielt glad for. Da godset blev drevet på traditionel vis var der 4 medarbejdere, i dag er der over 20. Det er derfor ikke så underligt, at hun gerne viser godset frem for gæster. Der kommer 30.000 besøgende om året. Alle disse gæster kan opleve, hvordan man med nye økologiske dyrkningsprincipper giver stolte familietraditioner nyt liv.





## Erzeuger und Verbraucher handeln gemeinsam

Weil Bio-Vielfalt aus dem Umfeld am besten ist, liegt der Gedanke nahe, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen. Ein großes Ziel wie dieses erreicht man am besten gemeinsam. 1987 gründete sich in der Hansestadt Lübeck daher der gemeinnützige Verein LANDWEGE e.V. ([www.landwege.de](http://www.landwege.de)).

Der Beginn einer Erfolgsgeschichte: Aus dem Verein heraus, der auch heute noch erfolgreich aktiv ist, entwickelte sich die LANDWEGE Genossenschaft aus Erzeugern, Verbrauchern und Mitgliedern, wuchs kontinuierlich und hat heute über 75 Mitarbeiter und etwa 500 Mitglieder. Die Produkte der rund 30 regionalen Mitgliedshöfe erwirtschaften fast 30 Prozent des Gesamtumsatzes. 2013 eröffnen zwei weitere Bio-Märkte im Raum Lübeck.

Gemeinsame Werte und partnerschaftliches Handeln: Auf dieser Grundlage beliefern die Mitgliedshöfe die LANDWEGE Bio-Märkte mit regionalen Spezialitäten. Die EVG LANDWEGE garantiert ihren Kunden so beste Qualität zu fairen Preisen und hilft den Mitgliedshöfen gleichzeitig dabei, ihre Existenz zu sichern sowie den Mehraufwand bei der Herstellung

zu rechtfertigen. Klaus Lorenzen, Vorstandsmitglied der Genossenschaft, betont: „Der wachsende Erfolg zeigt, dass regionale ökologische Landwirtschaft für Erzeuger, Verbraucher und die Umwelt gewinnbringend ist.“

„Unsere Region“, so Lorenzen weiter, „zeichnet sich durch eine breite Palette von Produkten, alt eingesessene Betriebe und Verarbeitungsstrukturen aus.“ Neben einer hohen Identifikation mit der Region existiert auch eine typisch hanseatische Weltoffenheit. Daher arbeitet LANDWEGE nicht nur mit regionalen Produzenten zusammen, sondern es bestehen auch außerhalb des Umfelds langfristige Geschäftsbeziehungen – selbstverständlich ebenso transparent wie die regionalen. Ideentransfer und Impulse für Produktinnovationen sind ein kreativer Begleitnutzen genossenschaftlichen Austauschs. Im Rahmen globaler Themenfelder arbeitet LANDWEGE mit Organisationen wie dem BUND zusammen, unterstützt u. a. die Idee der Fair Trade Towns und setzt sich für gentechnikfreie Kommunen ein. Kurzfristiges Gewinnstreben? Ist auf dem LANDWEGE nicht zu machen...

## Producenter og forbrugere handler i fællesskab

Fordi lokal økologisk mangfoldighed er bedst, er tanken om at købe så mange produkter som muligt lokalt i regionen, nærliggende. Et stort mål som dette, når man bedst i fællesskab. I 1987 grundlagde hansestaden Lübeck derfor den almennyttige forening LANDWEGE e.V. ([www.landwege.de](http://www.landwege.de)). Det blev starten på en succeshistorie: Udviklingen i foreningen, der i dag stadig er aktiv og med succes, resulterede i at andelsselskabet LANDWEGE blev dannet af producenter, forbrugere og medlemmer. Selskabet er siden vokset kontinuerligt og har i dag mere end 75 medarbejdere og ca. 500 medlemmer. Produkterne fra de ca. 30 medlemslandbrug står for ca. 30 procent af den samlede omsætning. I 2013 åbner yderligere to økologiske markeder i Lübeck-området.

Fælles værdier og aktiviteter i partnerfællesskab: Det er på dette grundlag, at LANDWEGEs medlemslandbrug forsyner de økologiske markeder med regionale specialiteter. EVG LANDWEGE garanterer på denne måde sine kunder den bedste kvalitet til fair priser og hjælper samtidig medlemslandbrug med at sikre deres eksistens og til at retfærdiggøre meromkostninger ved fremstillingen. Klaus

Lorenzen, medlem af direktionen i andelsselskabet, fremhæver: „Den stigende succes viser, at regionale økologiske landbrug er fordelagtige for både producenter, forbrugere og miljøet.“

„Vores region“, fortsætter Lorenzen, „er kendetegnet ved et bredt sortiment af produkter, veletablerede virksomheder og forarbejdningsstrukturer.“ Ud over at man i høj grad identificerer sig med regionen, er man også på typisk hanseatisk vis meget udadvendt. Derfor har LANDWEGE ikke kun et samarbejde med regionale producenter med også et langsigtet forretningsmæssigt samarbejde med aktører uden for området – naturligvis på samme gennemskuelige grundlag som ved de regionale. Overførsel af ideer og impulser til produktinnovatører er kreative fordele, der opnås gennem udveksling på grundlag af andelsselskabstanken. Inden for rammerne af globale emneområder arbejder LANDWEGE sammen med organisationer som BUND, støtter bl.a. ideen om fair trade towns og går ind for gentechnikfrie kommuner. Kortsigtet stræben efter fortjeneste? Det er ikke noget LANDWEGE går ind for!

## Bewährtes Bio-Handwerk für eine neue Zeit

Herr Schwartz, Bäckermeister und Inhaber der ältesten Vollkornbäckerei Lübecks, kann auf eine lange Tradition zurückblicken: Schon seit Gründung des Freibackhauses ([www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de)) 1987 arbeitet er gegen den zunehmenden Trend von Fertigmischungen und künstlichen Zusatzstoffen. Er und sein Team setzen seit Beginn auf Bio-Zutaten aus der Region, zeitintensive Handarbeit und das Vermahlen des Getreides direkt vor Ort.

Auch wenn Herr Schwartz Engagement anfangs belächelt wurde – der Boden für seine Qualitätsorientierung war bereits bestellt. „Die Bio-Branche ist von den Kinderbeinen an stetig in unserer Region gewachsen“, bestätigt der Bio-Bäcker. Schon damals wurde aus den Bio-Mitgliedshöfen der Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft LANDWEGE langsam ein stabiles regionales Bio-Umfeld. Auch deshalb kann Herr Schwartz heute 90 Prozent seiner Zutaten aus einem Umkreis von 30 Kilometern beziehen. Er kennt seine Lieferanten persönlich und prüft die Produkte vor Ort. Eine regionale Struktur, bei der Transparenz nicht nur eine Worthülse, sondern eine Kern-Qualität ist, der die Kunden vertrauen.

Natürlich freut sich Bäckermeister Schwartz, wenn seine Stammkunden sagen: „Das Brot schmeckt genau wie damals!“ – aber er ruht sich auf diesem Lob nicht aus. Seine Produkte sind das Ergebnis von profudem Wissen und Experimentierfreude. Echte Handarbeit sowie innovative Rezepturen ergeben die einzigartige Qualität, für die das Freibackhaus schon mehrfach ausgezeichnet wurde. Auch der ressourcenschonende Betrieb ist ganz nach dem Geschmack des Kundenstamms: Alle Produkte werden nachhaltig produziert und transportiert – u. a. unter Einsatz von Erdgas.

Bei aller Liebe zur Region – das Erfolgsrezept „Freibackhaus“ macht auch global Karriere: Praktikanten aus USA, Kenia und Japan haben das Wissen schon mit in die Welt genommen und geben es in ihren Heimatländern erfolgreich weiter. Ökologische, regionale und soziale Verantwortung sowie erstklassiger Geschmack – kein Wunder, dass diese Mischung weltweit funktioniert.



## Velkendt økologisk håndværk til en ny tid

Bager Schwartz, bagermester og indehaver af Lübecks ældste fuldkornsbageri, kan se tilbage på en lang tradition: Allerede siden grundlæggelsen af bageriet Freibackhaus ([www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de)) i 1987 har han arbejdet imod den stigende tendens til at bruge færdigblandinger og kunstige tilsætningsstoffer. Han og hans team har fra starten af satset på økologiske ingredienser fra regionen, tidskrævende håndarbejde og på at korinet males direkte på stedet.

Selv om der i starten blev trukket lidt på smilebåndene af det engagement, som bager Schwartz udviste, så var grunden lagt for hans kvalitetsfilosofi. „Den økologiske branche er fra sine barnsben vokset konstant i vores region“, bekræfter den økologiske bager. Allerede dengang udviklede de økologiske medlemslandbrug under producent-forbruger-andelsselskabet LANDWEGE sig langsom til et stabilt regionalt økologisk miljø. Dette er således grundet til at bager Schwartz den dag i dag kan få

90 procent af sine ingredienser fra en omkreds af 30 kilometer. Han kender sine leverandører personligt og undersøger selv produkterne på stedet. En regional struktur, hvor gennemskuelighed ikke kun er en floskel men derimod en kernekvalitet, som kunderne har tillid til.

Naturligvis bliver bagermester Schwartz glad, når han hører sine stamkunder sige: „Brødet smager nøjagtig lige som i gamle dage!“ – Men han hviler ikke på laurbærbladene. Hans produkter er et resultat af grundig viden og glæden ved at eksperimentere. Ægte håndarbejde og innovative opskrifter giver den enestående kvalitet, som Freibackhaus indtil flere gange er blevet præmieret for. Også den skånsomme måde, ressourcerne bruges på, er lige efter kundernes smag. Alle produkter produceres og transportereres på bæredygtig vis – bl.a. ved hjælp af naturgas.

Al kærlighed til regionen til trods gør opskriften på succes for „Freibackhaus“ også karriere globalt: Praktikanter fra USA, Kenya og Japan har allerede taget denne viden med sig ud i verden, og de er i færd med at give den videre i deres hjemland med stor succes. Økologisk, regional og social ansvarlighed samt førsteklasses smag – ikke så underligt at denne blanding virker globalt.

## Bio-Süßwaren von lupenreiner Qualität

Seit 30 Jahren produziert die Lübecker Firma Lubs biologische Süßwaren ohne Zuckerzusatz. Angelehnt süß schmecken sie trotzdem – dafür sorgt eine Vielfalt natürlicher Trockenfrüchte. Nur die besten Bio-Zutaten weltweit kommen dabei für Lubs in Frage, denn nur die garantieren das natürliche und besonders aromatische Geschmackserlebnis. Und so kommt es, dass in Zeiten voller Süßigkeitenregale ausgerechnet Naturkost-Süßwaren den Verbrauchern bestens schmecken.

Aromen und Konservierungsstoffe? Nicht bei Lubs. Und das ist nicht etwa ein süßes Versprechen. Lubs macht Ernst, wenn es um die Qualität der Zutaten geht: Von der Produktion bis zur Kommunikation ist bei dem Lübecker Unternehmen alles transparent. Alle ökologischen Inhaltsstoffe werden auf der Verpackung deklariert. Ob fair gehandelte Datteln oder die aromatische Ananas aus Afrika, auf der Internetseite von Lubs ([www.lubs.de](http://www.lubs.de)) bekommt man viele Informationen über die eingesetzten Zutaten. Lubs bietet neben einer breiten Auswahl an Fruchtriegeln auch Fruchtkonfekt, Confiserieprodukte und natürlich – als Lübecker Süßwarenhersteller – edles Lübecker Marzipan in Bio-Qualität an. Ganz neu aus dem Hause Lubs ist die neue Vitalriegel-Linie mit dem gesunden Plus.

Übrigens: Nicht nur das Sortiment, auch das Lubs-Gebäude steht fest auf biologischem Fundament

– bis hin zur ökologischen Dämmung. Schließlich sind es die Details, die für die Glaubwürdigkeit eines Unternehmens stehen. Friedrich Lange, geschäftsführender Gesellschafter von Lubs, findet, dass die Ernährungsnetzwerke der Region sehr gut sind. Er verlässt sich auf die Früchte der Erfahrung: „Ein umfassendes Arbeitskräfteangebot in der Food-Branche und zahlreiche, gut geschulte Mitarbeiter aus allen Bereichen der Ernährungswirtschaft – das bietet natürlich die beste Basis für eine Firma, die auf Qualität und Erfahrung setzt“, freut er sich über die Vorzüge seines Standorts.

## Økologisk konfektion af enestående kvalitet

I 30 år har Lübeck-firmaet Lubs produceret økologisk konfektion uden tilsætning af sukker. Men det smager behagligt sødt alligevel, og det sørger en mangfoldighed af naturlige tørrede frugter for. Lubs bruger udelukkende de bedste økologiske ingredienser fra hele verden, for kun de garanterer den naturlige og specielt aromatiske smagsoplevelse. Det er således årsagen til at det i disse tider med nærmest overfyldte slikhylder netop er helsekost-konfektionprodukter, der falder bedst i forbrugernes smag.

Aroma- og konserveringsstoffer? Ikke hos Lubs. Og det er endda ikke kun et godt løfte. Lubs tager

kvaliteten af ingredienserne meget alvorlig: Lige fra produktion til kommunikation er alt transparent i Lübeck-virksomheden. Alle økologiske indholdsstoffer deklarereres på emballagen. Uanset om der er tale om dadler indkøbt via fair trade eller aromatiske ananas fra Afrika, får man på internetsiden hos Lubs ([www.lubs.de](http://www.lubs.de)) en lang række informationer om de anvendte ingredienser. Foruden et bredt udvalg af frugtstænger har Lubs også et bredt sortiment af frugtkonfekt, konditoriprodukter og – som producent af konfektion fra Lübeck – naturligvis fin Lübecker marzipan i økologisk kvalitet. Et helt nyt produkt hos Lubs er den nye serie af vitalstænger med det sunde plus.

Det er i øvrigt ikke kun sortimentet, der hviler på et fast økologisk fundament, det samme gør firmaets bygning. Til isolering af bygningen er der nemlig brugt økologisk isoleringsmateriale. Det er jo netop detaljerne, der giver virksomheden troværdighed. Friedrich Lange, der er direktør og medejer af Lubs, mener, at netværkerne på fødevareområdet i regionen er særligt gode. Han stoler på erfaringernes frugt: „Et stort udbud af arbejdskraft inden for fødevare branchen og et stort antal godt uddannede medarbejdere fra alle områder af fødevareindustrien udgør naturligvis det bedste grundlag for en virksomhed, der bygger på kvalitet og erfaring“, siger han og glæder sig samtidig over de fordele, som regionen har at byde på.





**Wirtschaftsförderung  
LÜBECK GmbH**

Falkenstraße 11  
23564 Lübeck  
Telefon +49 451 70655-0  
Fax +49 451 70655-20  
E-mail: [info@beltfood.org](mailto:info@beltfood.org)  
Web: [www.luebeck.org](http://www.luebeck.org)

[www.beltfood.de](http://www.beltfood.de)

**Grønt Center**  
Videncenter Råhavegård

Maribovej 9  
4960 Holeby  
Telefon +45 54 60 70 00  
Fax: +45 54 60 69 05  
E-mail: [info@beltfood.org](mailto:info@beltfood.org)  
Web: [www.greencenter.dk](http://www.greencenter.dk)

[www.beltfood.dk](http://www.beltfood.dk)

Wirtschaftsförderung LÜBECK ■ GmbH

