



Foto: Jörg Rüdiger

Graf von Bassewitz (Mitte) führte die FEC-Mitglieder auf seine Bullenweide. Obwohl Bullen ein höheres Schlachtgewicht auf die Waage brächten, setzte er bei seinen Red Angus auf Ochsen. Ihr Fleisch schmecke einfach besser.

FEC-Mitgliederversammlung vom 26. bis 28. April 2024 in Mecklenburg-Vorpommern

# Ganz nah bei den Erzeugern

Tagung auf dem Bauernhof: Im Kornspeicher von Gut Dalwitz, einem biologisch arbeitenden Landwirtschaftsbetrieb unweit von Rostock, trafen sich die Mitglieder des Food Editors Club an einem sonnigen Samstag zum ersten Teil ihrer jährlichen Mitgliederversammlung. Einige wenige Formalien standen an, vor allem aber die Vorstandswahlen, die in diesem Jahr deutliche Veränderungen in der Vereinsführung bringen sollten. Um Bio-Landwirtschaft und Artenvielfalt ging es direkt im Anschluss an die Wahlen – mit Informationen über Projekte von Biopark, WWF und Edeka, deren praktische Umsetzung bei einem Ausflug über den Gutshof erlebbar wurde. Der danach erstmals veranstaltete FECampus befasste sich mit nichts geringerem als der Zukunft des Food-Journalismus. Am Sonntagmorgen wurde die Versammlung im WIROtel Hotel mit spektakulärem Blick auf die Warnemünder Hafenmündung und die Weite der Ostsee fortgesetzt. Dort hatten regionale Lebensmittelproduzenten am Freitagabend bereits ihre Produkte vorgestellt: Ackerbohnen-Snacks, Wurst vom Öhe-Rind, goldenes Sauerkraut, hochwertiges Raps- und Leinöl und vieles mehr.



Foto: Jörg Rüdiger

FEC-Mitglieder und Lebensmittel-ErzeugerInnen im Tagungsraum des WIROtel mit spektakulärem Ostseeblick.





Vom Gutshof mit seinem Herrenhaus ging es auf Kremsern zu den Weiden. Graf von Bassewitz, rechts im Bild vor der Kamera von Ulrich Koglin, zeigte, wie zum Beispiel fast ohne Aufwand Unken in die Teiche zurückgebracht werden konnten.



Ulrich Koglin hatte die Jahrestagung bei Rostock für seine FEC KollegInnen realisiert.

Pferde und Rinder zum Anfassen nah – bei schönstem Sonnenschein gehörte das für die meisten FEC-Mitglieder zu den emotionalen Highlights ihrer Jahrestagung im Nordosten Deutschlands. „Wege zur Artenvielfalt in der Landwirtschaft“ war Thema dieses Ausflugs auf dem Biogut Dalwitz nahe Rostock. Vorträge des Gutsherrn Dr. Heinrich Graf von Bassewitz und von Aninha Lassen vom WWF füllten das auf dem Gut anschaulich durch die Praxis vermittelte Thema mit Hintergrundinformationen.

Das Braunkehlchen ist zurück, Unken-Chöre erklingen aus den Teichen. „Mit eigentlich recht wenig Aufwand konnten wir schnell Ergebnisse erreichen, die für uns sichtbar sind und viel Freude machen“, schilderte Dr. von Bassewitz bei der Kremserfahrt über sein Gut. Damit trägt er zum Ziel bei, das die Umweltorganisation WWF mit ihrem Projekt „Artenvielfalt in der Landwirtschaft“ in Zusammenarbeit mit Edeka und Kooperationsbetrieben des ökologischen Anbauverbandes Biopark verfolgt:



Auch die Criollo-Pferde kamen streichelnah.

„Die Vielfalt der wildlebenden Tier- und Pflanzenarten in landwirtschaftlich geprägten Lebensräumen nachweislich zu erhöhen.“ „Kern des Projektes ist die Vermittlung von Know-how, wie dieses Ziel zu erreichen ist“, erklärte Aninha Lassen, die für den WWF an diesem Projekt mitwirkt. Die Edeka wiederum unterstütze das Ziel, indem sie den Erzeugern die Abnahme ihrer Produkte garantiere und den erhöhten Aufwand auch honoriere. <https://www.landwirtschaft-artenvielfalt.de/> und <https://www.biopark.de/>



Aninha Lassen vom WWF informierte über das Projekt „Artenvielfalt in der Landwirtschaft“.

Das Gut Dalwitz ist einer der landwirtschaftlichen Partner in diesem Projekt. Und dabei einer der großen und vielfältigsten Betriebe in dieser Kooperation. Rund 900 Hektar stehen der Familie von Bassewitz für Ackerbau zur Verfügung, außerdem 700 Hektar Wald. Erzeugt werden Kartoffeln, Getreide, Gemüse, Obst, Fleisch, Milch und Honig. Rund 300 Red Angus Rinder stehen auf den Weiden – „ganzjährig“, wie Graf von Bassewitz betont. „Rinder sind wie Pferde und Schafe Fluchttiere“, begründet er. „Stellt man sie in den Stall, fühlen sie sich beengt und unwohl. Draußen geht es ihnen das ganze Jahr über gut, und sie werden auch nicht so leicht





Beim Asado auf Gut Dalwitz

Foto: Martina Tschirner



Foto: Jörg Rüdiger



Foto: Elke Westphal

Flank Steaks gehören zu den Spezialitäten im Biopark-Sortiment.

krank wie im Stall.“ Seit 15 Jahren habe es bei seinen Tieren keine Lungenentzündung mehr gegeben. Auch die Pferde und Schafe blieben ganzjährig im Freien. Im Winter werde aber natürlich zugefüttert – die Rinder ausschließlich mit Silage und Gras. Kraffutter komme nicht infrage. Wie entspannt die draußen lebenden Tiere dabei sind, konnten die gut 30 Foodeditoren, die zur Tagung angereist waren, beim Aussteigen auf der Weide dann auch selber erleben: Die Bullen und Kälber, die dort gemeinsam mit den südamerikanischen Criollo-Pferden des ins Gut integrierten Gestüts grasten, kamen neugierig und lammfromm näher.



Foto: Jörg Rüdiger

Ohne Zaun und Abstand auf einer Bullenweide... das hatte bis dato kaum ein FEC-Mitglied erlebt. <https://www.feriengut:aldwitz.de/>

Am Abend bewies der Gutsherr, der auch Ferienwohnungen und Fremdenzimmer auf seinem Anwesen zur Verfügung stellt, dass seine Angus Rinder eine hervorragende Fleischqualität haben: Beim Asado, bei dem das Fleisch auf offenem Feuer zubereitet wurde – stilgerecht von „Ricardo“ aus Uruguay. Eine Besonderheit stellte dabei Torsten Hein, Geschäftsführer der Biopark Markt GmbH, vor: Das Flank Steak. Nur 700 Gramm davon biete jede Rinderhälfte, und früher sei es, wie zu seinem Bedauern immer noch der Großteil des Fleisches der Biopark-Rinder, oft mit ins Hackfleisch gekommen. Heute lege Biopark das Flank Steak drei Wochen lang in sprudelndes Mineralwasser ein. Dadurch werde es so zart, dass es sich wunderbar zum Grillen eigne. Ricardo zeigte, was sich Schmackhaftes daraus machen lässt. <https://www.biopark-mv.de/>



Foto: Elke Westphal



Foto: Jörg Rüdiger

Foto: Elke Westphal

Profi am Asado-Grill: Ricardo aus Uruguay sorgte für den Fleischgenuss.





Foto: Elke Westphal

Get together der Journalisten und Produzenten im Konferenzraum des WIROtel.



Foto: Elke Westphal

Viel Raum für Informationen und Gespräche

## Spannendes Tasting beim Get together



Foto: Jörg Rüdiger

Sabine Zaepernick (re.) hatte eine reiche Auswahl kaltgepresster Öle aus ihrer Ostseemühle mitgebracht.



Foto: Martina Tschirner

Lebensläufe können sehr unterschiedlich sein. Dieses Erkenntnis schien sich wie ein roter Faden durch die Erzählungen der Lebensmittelproduzenten zu ziehen, die den FEC-Mitgliedern ihre Produkte beim Get together im WIROtel vorstellten. Sabine Zaepernick, Geschäftsführerin der Ostseemühle in Langenhanshagen, erzählte eine besonders ungewöhnliche Geschichte, wie sie als Schneiderin und ihr Mann als Kfz-Mechaniker und Spediteur zu Speiseölproduzenten geworden waren: Begonnen hatte es mit Rapsölpressen, mit denen der Treibstoff für die eigenen LKW produziert wurde. Als sich das wegen neuer Steuern nicht mehr lohnte und wegen der Wirtschaftskrise auch die Spedition nicht mehr so recht lief, tasteten sie sich an die Herstellung von kaltgepressten Ölen aus regionalen Rohstoffen heran. Heute stellt das Unternehmen rund 20 verschiedene Ölsorten her, mit hochwertigem Leinöl als Hauptprodukt, und noch so einiges mehr. „Wir pressen einfach den Saft aus den Samen der Ölpflanzen, wie auch Fruchtsaftproduzenten es tun“, betonte Zaepernick. „Da wird nichts mehr hinzugefügt oder bearbeitet. Die Qualität hängt also einzig von der Rohware ab.“ <https://www.xn--ostseemhle-geb.de/>

Die Qualität hängt also einzig von der Rohware ab.“ <https://www.xn--ostseemhle-geb.de/>



Jochen Schwarz (re.) von der Kernobstmanufaktur Kneese und Arno Lenz (2. v. re.) von Klaar Fruchtfemente präsentierten sich als Kernobst-Team.

Foto: Martina Tschirner

Richtig kernig wurde es bei Jochen Schwarz und Arno Lenz. Sie fertigen eine Vielzahl von Getränken aus Kernobst-Saft. Fruchtwine im Stil eines Cidres, Edelbrände, aber auch gänzlich alkoholfreies wie naturtrübe Säfte wurden den Foodeditoren ins Glas geschenkt. Beeindruckend im Geschmack waren die Fruchtesige mit ihrer milden Säure. Die Früchte für all diese Produkte kommen von Streuobstwiesen um das Dorf Kneese im Biosphärenreservat Schaalsee, wo Jochen Schwarz 2009 seine Kernobstmanufaktur Kneese gegründet hatte. In deren Mosterei presst er nicht nur die Früchte der eigenen Streuobstwiesen, sondern übernimmt dies auch für andere lokale





Foto: Martina Tschirmer



Foto: Elke Westphal



Foto: Jörg Rüdiger

Das Kernobst-Team aus Kneese hatte Cider, Fruchtweine, Säfte, Eistee, Essig und Fruchtbrände zur Verkostung mitgebracht.



Foto: Jörg Rüdiger

Inselbesitzer, Landwirt und Gastronom Mathias Schilling (re.) ließ die FECler Würste aus seinen Biorindern probieren.

Obstbaumbesitzerinnen. „Die Menschen bringen mir ihr Obst und nehmen den Saft daraus wieder mit“, schilderte er. 2022 stieß Arno Lenz mit seiner Firma „Klaa Fruchtfemente“ beim Kernobst hinzu. Dessen Erfahrung mit Gärprozessen führte zu ganz besonderen Fruchtweinen, Essigen und einer Vielzahl anderer Produkte.

<https://kernobstmanufaktur.de/>

Für Mathias Schilling von der Insel Öhe ging es beim FEC-Treffen vor allem um die Wurst, die die „Rügener Landschlachtere“ aus seinen Bio-

Rindern herstellt. Walnuss-Salami, Kräuter-Salami und Pfefferbeißer vom Öhe-Rind wussten geschmacklich nicht nur zu überzeugen, sondern sogar zu begeistern. Seit 700 Jahren sei die gut 70 Hektar große Insel Öhe bereits im Familienbesitz, berichtete Schilling. Er selbst übernahm den auch zu DDR-Zeiten nicht enteigneten Familienbetrieb 2006 und stellte ihn 2009 auf ökologische Rinderzucht um. Weit mehr als 100 Rinder sowie Heidschnucken und



Foto: Martina Tschirmer



Foto: Jörg Rüdiger

Rinder vom „Salzweidenland“ der Insel Öhe werden von der Rügener Landschlachtere zu Walnuss-Salami, Kräuter-Salami, Pfefferbeißer und anderem mehr verarbeitet.

Schafe lässt er heute auf seinem Eiland grasen. „Die salzigen Weiden prägen den besonderen Geschmack dieses Fleisches“, schilderte er.

<https://insel-oehe.de/>

Auch der „Original Stralsunder Bismarckhering“ vom Fischhandel Henry Rasmus wusste die Foodeditoren zu begeistern.



Foto: Martina Tschirmer

Neben den herrlich schmeckenden Würsten stellte der Landwirt und Gastronom Mathias Schilling stellvertretend für den Fischhandel Henry Rasmus aus Schaprode besonders milden „Original Stralsunder Bismarckhering“ vor, der die Foodeditoren inschwärmen brachte. „Rasmus ist der letzte Produzent in unserer Region, der von Fischern noch





Foto: Jörg Rüdiger



Foto: Elke Westphal

Foto: Tschirmer

„Schnelles Grünzeug“: Fermentiertes wie „Goldenes Sauerkraut“, serviert auf einem Linsensalat, gab es beim Gemüse-Verarbeiter und Kochbuch-Autor Olaf Schnelle.



Foto: Stevan Paul

frisch gefangenen Hering kauft und ihn verarbeitet“, berichtete Schilling. Die anderen Hersteller würden für ihre Produktion nur noch bereits geschnittene Heringslappen kaufen. Rasmus verarbeitet den Fisch nach eigenen Rezepturen in seiner Manufaktur, die direkt über seinem Fischgeschäft in Stralsund beheimatet ist. In Kistchen und kleinen Fässern können der Bismarckhering und andere Spezialitäten des Hauses nicht nur im eigenen Fischgeschäft, sondern auch online gekauft werden. <https://fischhandel-rasmus.de/fischhandel/>

Eine ordentliche Portion Vitamine konnten sich die Foodeditoren bei Olaf Schnelle gönnen. Seine Firma „Schnelles Grünzeug“ hat sich auf frisches, vor allem aber auf fermentiertes Gemüse spezialisiert, und Schnelle überzeugte mit einem Linsensalat, den er mit seinem Bestseller „Goldenes Sauerkraut“ abrundete. Dieser fermentierte Weißkohl wurde mit Kurkuma, Ingwer und Pfeffer veredelt und passt wie so vieles andere im Sortiment perfekt in den veganen Trend. Mit Olaf Schnelle hatten die Foodeditoren zudem einen Kollegen vor sich. Sein Kochbuch „Schnelles Grünzeug – Fermentiertes Gemüse in der Alltagsküche“, das er zusammen mit seinem Sohn Georg Bagdenand erstellt hat, hatte 2023 den Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie „Internationale Küche“ gewonnen. <https://xn--schnelles-grnzeug-e3b.de/>

Snackig ging es bei Cecilia Antoni zu. Sie will mit ihrer Firma Bohnikat, die 2019 mithilfe eines Start-up Stipendiums gegründet wurde, Ackerbohnen in Deutschland populärer machen. Sie bezieht die Bohnen von Bio-Landwirten, berichtete sie, und röstet sie mit etwas Salz und ohne jedwede andere Zutat in Öl. Die so entstehenden Snackprodukte verkauft sie in Kleinpackungen, auch online, und in Großgebinden an Unverpackt-Läden. „Allerdings ohne Biosiegel, da Bohnikat selbst nicht biozertifiziert ist“, räumte sie ein. <https://bohnikat.de/>



Foto: Jörg Rüdiger



Foto: Elke Westphal

Snacks aus gerösteten Ackerbohnen stellte Cecilia Antoni (blaue Bluse) von Bohnikat den FoodeditorInnen vor.



Foto: Martina Tschirmer





Foto: Martina Tschirner

So unterschiedlich kann Rapsöl sein, war bei der UFOP zu erleben. Dr. Manuela Specht hatte Kostproben vom völlig neutralen Industrieprodukt bis zur nussigen kaltgepressten Sorte zum Probieren mitgebracht.



Foto: Jörg Rüdiger

Ivonne Kostross (re.) hatte die Produkte ihrer Senfmühle Schlemmin zum Asado auf Gut Dalwitz mitgebracht. Viele der fast 20 verschiedenen Senfsorten passten hervorragend zu den Fleischprodukten vom Grill.

Unterstützt wurde Cecilia Antoni beim FEC-Treffen von der UFOP, der 1990 gegründeten „Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e.V.“, unter deren Dach sich Produzenten, Verarbeiter, Vermarkter und Verbände organisiert haben, um den Absatz dieser Pflanzen aus heimischer Produktion zu fördern. „Rapsöl ist ein dominierendes Produkt für uns“, erklärte UFOP-Referentin Dr. Manuela Specht. Sie hatte den Journalisten verschiedene Rapsöle zum Probieren mitgebracht, vom fast völlig geschmacksneutralen Industrieprodukt bis zu einem aus geschältem Raps kaltgepressten Öl. Nicht nur in der Verarbeitung, sondern auch in der Rohwarenqualität gebe es deutliche Unterschiede, die den Geschmack und die Qualität von Rapsöl beeinflussten, berichtete die Fachfrau, die die FEC-Tagung großzügig unterstützt hatte. <https://www.ufop.de/>

Während all diese Hersteller ihre Köstlichkeiten beim Get together im Warnemünder WIROtel vorstellten, gab Ivonne Kostross ihren Senf erst am nächsten Abend dazu, denn da passte er besonders gut. Ihre „Senfmühle Schlemmin“ stellte eine breite Auswahl ihrer Produkte beim Asado auf Gut Dalwitz vor, wo sie die ideale Beigabe zu den Würsten vom Grill waren. Seit 2011 stellt das Unternehmen Senf nach altem handwerklichem Verfahren her: kaltgemahlen mit der Steinmühle. Allein das Auftreiben der Mühlsteine war ein schwieriges Abenteuer, erzählte sie den Foodeditoren: „Schließlich fanden wir sie beim letzten Mühlsteinhersteller Deutschlands.“ Die Uhrmacherin Ivonne Kostross und ihr Ehemann, der Industrieschlosser Michael Kostross, hatten zunächst eine ehemalige Garage auf ihrem Grundstück in Schlemmin zu einer kleinen Senfmanufaktur ausgebaut. Bald kamen dann immer mehr Touristen von der Küste und wollten sich die Senfherstellung ansehen. So entwickelte sich um die im Laufe der Zeit deutlich gewachsene Senfmanufaktur herum auch eine kleine Gastro-

nomie. Heute verkaufen die Kostross` ihre mittlerweile rund 20 verschiedenen Senfsorten im Hofladen, auf Märkten und online.

<https://www.xn--steinmhlensenf-lsb.de/>



Foto: Jörg Rüdiger

Senf-Vielfalt aus der Steinmühle.

Ebenfalls passend zum Asado hatte die „Störtebeker Braumanufaktur“ für die Foodeditoren ihre Biere zur Verkostung auf das Gut Dalwitz geschickt. „Frühlings-Bock“, „Baltik-Lager“, „Atlantik-Ale“ und viele weitere Sorten passten perfekt zu dem über offenem Feuer gegrillten Rind, Lamm und Damwild und den schmackhaften Salaten, die dazu gereicht wurden.

<https://www.stoertebeker.com/>





Mehr als 30 Mitglieder des FEC kamen zur Tagung nach Warnemünde.

## Weichen für die Zukunft

Ein neuer Vorstand, zwei neue Mitglieder und drei reizvolle Vorschläge für Tagungsorte nach 2025: Auf der Mitgliederversammlung des Food Editors Club (FEC) in Mecklenburg-Vorpommern wurden Weichen für die Vereinszukunft gestellt. Dass die Zukunft gerade für Foodjournalisten sehr herausfordernd ist, machte der im Tagungsumfeld veranstaltete „FECampus“ deutlich. Der neu geschaffene Informations- und Diskussions-Campus des Vereins beleuchtete unter dem Titel „Quo Vadis Food-Journalismus“ die Veränderungen im Arbeitsumfeld und Möglichkeiten, mit ihnen umzugehen.



Beim FECampus zeichnete die Publizistin Ingrid Scheithauer ein Bild der Veränderungen im Berufsfeld Journalismus.



Moderator Markus Tirok und die via Zoom zugeschaltete Influencerin Bente Matthes.

Die Glaubwürdigkeit des Journalismus hat gelitten, auf dem Land deutlich stärker als bei Bewohnern größerer Städte, im politisch eher rechten Spektrum deutlicher als weiter links. Über diese und viele weitere negative Tendenzen im beruflichen Umfeld des Journalismus berichtete die Publizistin und Beraterin Ingrid Scheithauer im Rahmen des FECampus in ihrem Vortrag „Transformation in den Medien“. Sie zeichnete ein Bild von Gesellschaften, in denen die klassischen Medien und bisherigen Formen des Journalismus schnell zunehmend an Boden verlieren, während Soziale Medien als Informationsquelle gerade bei der jüngeren Generation immer stärker genutzt würden, teils schon als einziges.

Hatte der Vortrag von Ingrid Scheithauer deutlich dystopische Anklänge, fand Influencerin Bente Matthes „Die Zeit war noch nie so geil wie jetzt“. In ihrem Vortrag „Selfpublishing für Food-Journalisten“ begründete sie dies damit, dass Journalisten heute weit mehr Möglichkeiten der Selbstvermarktung offen stünden als je zuvor. Mit eigenen Websites, Blogs, Newslettern, Buchveröffentlichungen im





Foto: Jörg Rüdiger

Podiumsdiskussion beim FECampus mit Ingrid Scheithauer, Inga Pfannebeker, Markus Tirok, Denise Wachter, Stevan Paul (v.li.)

Selfpublishing und über die Sozialen Medien könnten sie sich heute unabhängig von Verlagen selber bekannt machen, sich vermarkten und ihre Werke veröffentlichen. Die Produktionsmittel kosteten heute nur ein Bruchteil dessen, was früher nötig gewesen sei, so dass es kaum noch finanzielle Hürden dafür gebe. Vielfach reiche schon ein Smartphone mit einigen zusätzlichen Apps. Dabei aus der Masse herauszustechen und erfolgreich zu sein, gehe vor allem über Exklusivität, seltene Inhalte, persönliche Eindrücke, Peer-Group-Themen und das Angebot von Problemlösungen für die Nutzer.

Die von Markus Tirok moderierte Podiumsdiskussion mit Ingrid Scheithauer und den FEC Kolleginnen und Kollegen Inga Pfannebeker, Denise Wachter und Stevan Paul malte ein gemischtes Bild dessen, wohin die Zukunft des Food-Journalismus gehen könnte. Deutlich wurde darin, dass die Zeiten schwieriger, Verlagsbudgets kleiner und Verlagsaufträge seltener geworden sind, eine Festanstellung wohl nicht wesentlich zukunftssicherer ist als das freiberufliche Berufsfeld und dass es heute zwar viele Möglichkeiten gibt, sich selbst zu vermarkten, doch dass es nicht einfach ist, damit ausreichend Geld zu verdienen, um davon leben zu können.



Fotos: Jörg Rüdiger

Der bisherige Vorstand mit Schatzmeisterin Christa Lösch, 1. Vorsitzender Nikolai Wojtko, 2. Vorsitzender Kay-Henner Menge und Schriftführerin Monika Cremer (v.li.).



Der neue Vorstand mit Schatzmeisterin Angela Berger, 1. Vorsitzende Marie-Louise Barchfeld, 2. Vorsitzender Ulrich Koglin und Schriftführerin Monika Cremer (v.li.).

**Neuer Vorstand** – Marie-Louise Barchfeld ist die neue Vorsitzende des FEC. Sie wurde ebenso einstimmig gewählt wie der zweite Vorsitzende Ulrich Koglin, die Kassenwartin Angela Berger und Schriftführerin Monika Cremer. Der bisherige Vorsitzende Nikolai Wojtko und der zweite Vorsitzende Kay-Henner Menge waren nicht erneut zur Wahl angetreten, und auch Schatzmeisterin Christa Lösch stand zum ersten Mal nach Jahrzehnten nicht erneut zur Wahl. Mit „gefühl schon immer“ antwortete sie auf die Frage, seit wann sie die Finanzen des FEC betreut hatte, und in diesem Gefühl waren sich alle einig. Die Mitglieder dankten ihr für ihren in all den Jahren grandiosen Einsatz zum Wohle des Vereins mit einem riesigen Applaus und einem Gutschein für das Vitalhotel „Alter Meierhof“. Ganz allein lässt Christa Lösch die Kasse allerdings nicht: Zusammen mit Astrid Büscher wurde sie für die nächsten zwei Jahre zur Kassenprüferin gewählt. Auch diese Wahl erfolgte einstimmig, ebenso wie die der Regionalsprecherinnen und Regionalsprecher, die keine personellen Veränderungen





Neu im FEC: Julia Uehren



Neu im FEC: Matthias Biehler

gen brachte. Sarah Schocke spricht weiterhin für Rhein + Main, Kay-Henner Menge für die Region Nord, Martina Tschirner für Berlin und Marianne Riermeier für den Süden.

**Neue Mitglieder** – Neu in den Club aufgenommen wurden die Foodjournalistin Julia Uehren, die für einen Kundenstamm von der Deutschen Presseagentur bis zur Kölner Stadtrevue über

kulinarische Themen schreibt, sowie Matthias Biehler, der unter anderem mit „Vitamin V“ ein Lehrbuch der vegetarischen und veganen Küche geschrieben hat. Mit einer Schweigeminute wurde der verstorbenen Mitglieder Eva Teubner und Gerhard Borzner gedacht.

**Tagungsorte 2025 und 2026** – Zur nächsten Mitgliederversammlung treffen sich die FEC-Mitglieder am 26. und 27. April 2025 in Brenners Park-Hotel in Baden-Baden. Marie-Louise Barchfeld stellte ein spannendes Programm vor, das am 25. April 2025 mit dem Get together auf dem Weingut Kopp beginnen soll und von der Führung über Weingüter bis zur spannenden Besichtigung des bis dahin neu gestalteten Traditionshotels Brenners reichen wird. Als einer der Höhepunkte ist für den Samstag ein lockeres Dinner bei „Fritz und Felix“ im Brenners geplant, mit Weinen und Moderation von Robert Schätzle vom Schloss Neuweier und Deutschlands jüngstem Master of Wine, Konstantin Baum.

Für die Mitgliederversammlung 2026 kam eine Vielzahl von Vorschlägen aus den Reihen der Mitglieder. In der engeren Wahl blieben schließlich Essen, der Harz und Ratzeburg, bei denen Mitglieder bereit waren, vor Ort die Organisation zu übernehmen. Die Abstimmung brachte ein klares Votum für Essen, für das Anja Tanas und Neumitglied Julia Uehren die Planung und Organisation übernehmen wollen. Der Harz und Ratzeburg wurden aber nicht abgelehnt, sondern als interessante Tagungsorte in spe ins Protokoll aufgenommen.

**Neue Website** – Beschlossen wurde zudem, das Geld für die Erneuerung der nicht mehr zeitgemäßen FEC-Website freizugeben. Die Digital-Gruppe des FEC hatte dazu bereits im Vorfeld der Mitgliederversammlung



Teil 2 der Mitgliederversammlung im Konferenzraum des WIRoTel in Warnemünde.

Foto: Jörg Rüdiger

eine Planung erstellt und verschiedene Angebote eingeholt. Den Auftrag zur Umsetzung der Neugestaltung wird der bereits als Webmaster für den FEC aktive Mediendesigner Patrick Richter erhalten, der das Projekt auf Wordpress-Basis mit Content Management System umsetzen wird.

Jörg Rüdiger



# FEC-Mitgliederversammlung 26. – 28.4 2024 in Rostock-Warnemünde und auf Gut Dalwitz

## Sponsoren und Unterstützer:

Ulrich Koglin, der das Programm rund um die Mitgliederversammlung 2024 organisiert hat, hat ergänzend eine Liste mit den Kontaktdaten und AnsprechpartnerInnen zusammengestellt. Angefügt hat er – soweit vorhanden – zudem jeweils Links zu mehr oder weniger kleinen Filmen zu den jeweiligen Protagonisten. Das hilft, wenn sich die Kollegen (nochmal) ein Bild von den Akteuren vor Ort machen wollen.

### **BIOPARK MARKT Erzeuger- und Vermarktungsgesellschaft mbH**

Torsten Hein  
Stavenhagener Straße 41  
17139 Malchin  
Telefon: 03994 / 20950  
E-Mail: [info@biopark-mv.de](mailto:info@biopark-mv.de)  
<https://www.biopark-mv.de/>

### **Landwirtschaft für Artenvielfalt auf Gut Dalwitz**

FerienGut Dalwitz  
Familie von Bassewitz  
Dalwitz 46  
17179 Walkendorf/Meckl.  
Telefon: +49 39972/ 56140  
[post@gutdalwitz.de](mailto:post@gutdalwitz.de)  
<https://www.feriengutdalwitz.de/guthof/pressemitteilungen/>  
Film:  
<https://www.youtube.com/watch?v=NqZK7B6Q9A0>

### **Senfmühle Schlemmin**

Ivonne Kostross  
Hauptstr. 12  
18320 Schlemmin  
Telefon: 038225/ 519736  
Email: [senfausmv@yahoo.com](mailto:senfausmv@yahoo.com)  
<https://www.steinhuehlensenf.de/>  
Film:  
<https://www.youtube.com/watch?v=uyqmrhNQzbk>

### **Gärtnerei Schnelles Grünzeug**

Olaf Schnelle  
Dorow 8  
18513 Grammendorf  
Telefon: +49 157 71 46 09 65  
E-Mail: [os@schnelles-gruenzeug.de](mailto:os@schnelles-gruenzeug.de)  
<https://schnelles-gruenzeug.de/>  
Film:  
<https://www.ardmediathek.de/video/nordmagazin/schnelles-gruenzeug-ist-das-beste-kochbuch-des-jahres/ndr/Y3JpZDovL25kci5kZS84NTBjNTkwOC01OTg2LTQxZWYtOTMxOC01NjcwNjA4OTQ4NjQ>

### **Mathias Schilling GmbH & Co.KG**

Hafenweg 45  
18569 Schaprode  
Büro: 038309/228960  
<https://fischhandel-rasmus.de/fischhandel/> <https://insel-oehe.de/>



Gefördert aus dem Fonds für

**Vorpommern**

und das östliche Mecklenburg



[www.ufop.de](http://www.ufop.de)  
Rapszucht in MV  
Film:  
<https://www.facebook.com/watch/?v=844815547014877>

### **Bohnikat (Snacks aus Ackerbohnen)**

Inh. Cecilia Antoni  
Gipsstr. 7  
10119 Berlin  
Tel.: +49 176-23332623  
E-Mail: [info@bohnikat.de](mailto:info@bohnikat.de)  
<https://bohnikat.de/>

### **Ostseemühle GmbH**

Feine Rapsöle aus MV  
Dorfstrasse 14  
18320 Langenhanshagen  
Tel.: 038225 519840  
E-Mail: [info@ostseemuehle.de](mailto:info@ostseemuehle.de)  
Film:  
<https://www.youtube.com/watch?v=w576AXIbz1Y>

### **Kernobstmanufaktur Kneese**

(Apfelsaft, Cidre, Schwarzbrennerei),  
Arno Lenz, Jochen Schwarz  
Hauptstrasse 22  
19205 Kneese  
Telefon: 01792136009  
E-Mail: [info@kernobstmanufaktur.de](mailto:info@kernobstmanufaktur.de)  
<https://kernobstmanufaktur.de/pages/uber-uns>  
Film:  
<https://www.ardmediathek.de/video/nordtour-den-norden-erleben/vom-entsafter-zum-schwarzbrenner/ndr/Y3JpZDovL25kci5kZS80ZDMxYTNmNC1mNDZkLTQxNTQ0ODMyNS0zOTY2ODFjZDE0ZmQ>

### **Störtebeker Braumanufaktur GmbH**

Greifswalder Chaussee 84-85  
18439 Stralsund  
Telefon: 0049 (0) 3831 255 0  
Web: [www.stoertebeker.com](http://www.stoertebeker.com)  
E-Mail: [info@stoertebeker.com](mailto:info@stoertebeker.com)  
Film:  
<https://www.youtube.com/watch?v=cR4HUfeTuiY>



Film: Landpartie Hiddensee:  
<https://www.ardmediathek.de/video/landpartie-im-norden-unterwegs/hiddensee/ndr/Y3JpZDovL25kci5kZS9wcm9wbGFuXzE5NjMxMDQwOV9nYW56ZVNiNmR1bmc>  
ab 01:06:00 (Fischhandel Rasmus, Exkurs Insel Öhe)

### **Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)**

Dr. Manuela Specht  
Claire-Waldorf-Str. 7  
10117 Berlin  
Tel.: +49 30 235 9799 30  
[m.specht@ufop.de](mailto:m.specht@ufop.de)





Fotos: Hiltrud Bartels, Marlies Klosterfelde, Anna Ort-Gottwald, Stevan Paul, Jörg Rüdiger, Anja Tanas, Martina Tschirner, Nick Tschirmer, Elke Westphal





Fotos: Hiltrud Bartels, Marlies Klosterfelde, Anna Ort-Gottwald, Stevan Paul, Jörg Rüdiger, Anja Tanas, Martina Tschirner, Nick Tschirner, Elke Westphal

