



Spreewaldverein e.V.

**Tanja Jarick**

**Öffentlichkeitsarbeit und Netzwerke**

Geschäftsstelle Regionalbüro Spreewald

Am Kleinen Hain 3, 15907 Lübben (Spreewald)

Tel.: 03546 8426

E-Mail: [jarick@spreewaldverein.de](mailto:jarick@spreewaldverein.de)

Internet: [www.spreewaldverein.de](http://www.spreewaldverein.de) [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)

## PRESSE INFO

16. August 2022

### Eintragung der Spreewälder Gurkensülze als geschützte geografische Angabe der EU

#### Neue Vermarktungschancen für den Spreewald

**Lübben.** Neben den beliebten Spreewälder Gurken und Spreewälder Meerrettich ist nun ein weiteres Produkt aus dem Spreewald mit dem Qualitätszeichen „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Die Spreewälder Gurkensülze kann nun mit dem blau-gelben Siegel als europaweit geschütztes Qualitätsprodukt vermarktet werden.

Melanie Kossatz, Geschäftsführerin des Spreewaldverein e.V., freut sich über die internationale Würdigung: *„Hinter dieser Vermarktungsmöglichkeit steht ein langwieriger und aufwendiger Prozess, den wir nur in gemeinsamer Arbeit mit Fleisch- und Wurstverarbeitenden Betrieben als auch mit Gastronomiebetrieben aus dem Spreewald umsetzen konnten.“*

Die ersten Bemühungen zur Eintragung reichen ins Jahr 2005 zurück. Schlussendlich kann nach Weiterleitung des g.g.A.-Antrages an die Europäische Kommission aktuell die europaweite Registrierung verkündet werden. Am 15.6.2022 wurde die Eintragung in das g.g.A.-Register im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht.

Rainer Kempkes, Geschäftsführer der Golßener Lebensmittel GmbH & Co. Produktions KG zeigt auf, dass *„die g.g.A. Zertifizierung dem Wirtschaftsraum Spreewald die Chance bietet,*



*sich auch weitere überregionale Bekanntheit zu verschaffen, vor allem im nationalen Markt, im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gemeinschaftsverpflegung. Das herrliche Aroma der Spreewälder Gurken verschafft dem Produkt eine feine Milde und somit eignet sich die Spreewälder Gurkensülze, insbesondere durch den hohen Magerfleischanteil, für eine frische und leichte Mahlzeit.“*

Carsten Habermann, Geschäftsführer der Landfleischerei Turnow, ist überzeugt, dass *„im Rahmen der g.g.A. Qualitätskontrollen sichergestellt wird, dass die Messlatte hochgehalten wird und dass die Produzenten sich an genormte Regeln und Qualitätsstandards halten müssen. Dies wird durch die Eigenkontrollen bzw. externe Kontrolle für ein hochwertiges Produkt gewährleistet, dass keinen Qualitätsschwankungen unterliegt.“*

Die Spreewälder Gurkensülze ist ein traditionelles und beliebtes Schweinefleischerzeugnis aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, das nachweislich 1955 erstmals von der Fleischerei Koreng in Lübbenau produziert wurde. Die Sülze zeichnet sich durch einen hohen Magerfleischanteil aus und hat einen feinwürzig-lieblichen Geschmack. Charakterprägende Zutat sind, wie der Name schon verrät, die Spreewälder Gewürzgurken.

Mehr erfahren auf [www.gutes-spreewald.de](http://www.gutes-spreewald.de)

#### **Über Spreewaldverein e.V.:**

Seit 1995 ist der Spreewaldverein e.V. Inhaber der regionalen Dachmarke „Spreewald“, die zunächst nur für frisches und verarbeitetes Gemüse mit einer entsprechenden Richtlinie angewandt wurde. 1999 gelang es dem Spreewaldverein e.V., als Schutzgemeinschaft für die Produkte „Spreewälder Gurken“ und „Spreewälder Meerrettich“, die EU-weite Anerkennung als geografisch geschützte Angabe (g.g.A.) zu erreichen. Der Spreewaldverein fungiert seitdem als sog. Träger der Schutzgemeinschaften. Anbau- und Verarbeitungsbetriebe sind entsprechend bei uns im Verein organisiert.

Im Wirtschaftsraum Spreewald bzw. der LEADER-Region Spreewald-PLUS hat der Spreewaldverein in den letzten 25 Jahren den Fokus auf die Verbesserung der regionalen Wertschöpfung in der Landwirtschaft, im Ernährungsgewerbe, in der Gastronomie, im Dienstleistungsbereich sowie im Tourismus gelegt. Die Zertifizierungsrichtlinie umfasst aktuell 20 Warenkategorien, unter denen ca. 1.600 Produkte von etwa 130 Unternehmen zertifiziert sind.