



Sie präsentieren „Echt-Fläming“ (v.l.): Beate Hille-Lehmann, Bianca Moeller, Heike Popke und David Khidekel.

# Regionale Naturprodukte aus einem Regal

Touristinformation Luckenwalde bietet ab sofort 30 Erzeugnisse mit dem Gütesiegel „Echt Fläming“ an

Von Elinor Wenke

**Luckenwalde.** Wer typische Lebensmittel und Genussmittel aus dem Fläming kaufen will, muss nicht zwangsläufig alle Produzenten in der Region einzeln abklappern. Ab sofort präsentiert die Luckenwalder Touristinformation als einziger Anbieter in der Kreisstadt ein ganzes Regal mit rund 30 Produkten und bietet diese zum Verkauf an.

„Echt Fläming“ heißt das Gütesiegel, unter dem die Naturprodukte angeboten werden. Und so heißt auch das Projekt, das von der Lokalen Aktionsgruppe „Rund um die Fläming-Skate“ (LAG) angeschoben wurde. „Wir vermarkten Erzeugnisse aus der Region für die Region“, sagte LAG-Geschäftsstellenleiterin Bianca Moeller am Donnerstag in der Touristinformation, „alles wird vor Ort im Fläming hergestellt.“ Zwingend müssen die Lebensmittel laut Moeller gentechnikfrei und ohne künstliche Konservierungsstoffe hergestellt sein. Auch auf eine artgerechte Tierhaltung wird geachtet. Dann erhalten die Waren von der LAG das Gütesiegel – eine Sonnenblume, an der sie auf Anhang zu erkennen sind.



Eine Auswahl der Produkte, die in der Touristinfo angeboten werden.

Von den vielen angebotenen Produkten hat Heike Popke von der Touristinformation zunächst 30 für ihre Einrichtung herausgesucht. So stapeln sich im Regal unter anderem frisches Leinöl, Sanddornlikör und Honig aus dem Unternehmen „Fläminger Genussland“ in Reinsdorf und bunte Teigwaren aus der Nudelmanufaktur in Glau. Für Liebhaber eines guten regionalen Tropfens gibt es „Baruther Goldstaub“ vom Weinberg in Baruth. Aber auch Kürbiskerne und Kürbiskernöl vom Spargelhof Syring in

Zauchwitz, Obstlikör vom Obsthof in Jessen oder Bio-Tees aus Sernow sind im Angebot.

Vieles kennen selbst die Mitarbeiter der Touristinformation nicht. Für Heike Popke stehen die Favoriten schon fest: „Ich werde Leinöl, Apfelchips und Kürbiskerne probieren.“ Sie freut sich über das zusätzliche Angebot, das sie den Kunden offerieren kann. „Das wird bestimmt gern als Mitbringsel genommen“, sagt sie.

Selbst die eigens kreierten Regale stammen von einem einheimi-

## Hintergrund

„Echt Fläming“ ist eine Regionalmarke, die die Zusammenarbeit von Landwirten, Produzenten, Verarbeitern, Gastronomen, Händlern, Dienstleistern und Vereinen im Fläming fördert.

**13 Produzenten** beteiligen sich derzeit mit 200 Produkten.

**Produktregale** bieten an 15 Standorten „Echt-Fläming“-Erzeugnisse an.

**Mehr Info** auf [www.echtflaeming.de](http://www.echtflaeming.de)

schen Handwerker – Tischler Matthias Seidlitz aus Trebbin. Dazu gibt es Koch- und Backbücher aus der Region.

Bianca Moeller hat alle Produkte probiert. „Sensorische Prüfung nennt man das“, scherzt sie. Schließlich soll nur Qualität in die Regale kommen; ein Produkt musste sie auch schon ablehnen. „Wenn alles gut läuft, können wir uns künftig weitere ‚Echt-Fläming‘-Säulen vorstellen“, sagt Bianca Moeller, „zum Beispiel Handwerk sowie Kunst und Kultur.“