



Kurzportrait

Der Spreewaldhof in Golßen

Der Spreewaldhof (Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH) stellt seit über 70 Jahren Obst-, Gemüse- und Gurkenkonserven aus natürlichen Zutaten her und ist deutschlandweit die Nr. 2 im Obstsegment und Nr. 3. im Gurkensegment (Quelle: IRI, 09/2020). Das Obst und Gemüse wird von Vertragslandwirten angebaut und geerntet, um dann vom Spreewaldhof nach traditionellen Rezepten verarbeitet zu werden. Das Familienunternehmen beschäftigt in Deutschland und Ungarn insgesamt 300 Festangestellte und rund 260 Saisonkräfte. Geführt wird der Spreewaldhof in dritter Generation von den Geschwistern Karin Seidel und Konrad Linkenheil.

Qualität und Handwerk

2000 fusionierte das Geschwisterpaar die elterliche Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG mit der damaligen Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH. Eine große Verbundenheit zur Region und die Leidenschaft für eingemachtes Obst und Gemüse prägt seit jeher die Philosophie des Familienunternehmens. Viele Produkte, die der Spreewaldhof verarbeitet, werden von ausgewählten und geprüften Vertragslandwirten am liebsten in der Nähe angebaut. Die Landwirte gehen dabei nach den Prinzipien eines naturnahen Anbaus vor und nutzen ein ressourcenschonendes Bewässerungssystem. Die gesamte Ernte wird pflückfrisch und mit viel Handarbeit zu schmackhaften Produkten verarbeitet. Die jahrzehntelange Erfahrung des Familienunternehmens, die traditionellen Rezepturen und der achtsame Umgang mit den Rohwaren sorgen für eine besondere Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack der eingemachten Spezialitäten.

Marke und Produkte

Der Spreewaldhof steht für leckeres und mit viel Kompetenz eingemachte Obst- und Gemüsespezialitäten. Die natürlichen Zutaten kommen direkt vom Feld – überwiegend aus der Region – und werden sorgfältig verarbeitet. Aus über 25 Sorten Obst und Gemüse stellt der Spreewaldhof 210 verschiedene Produkte inkl. Handelsmarken her, die in über 30 Länder verkauft werden. Das wohl bekannteste Gurkenprodukt des Unternehmens sind die „Spreelinge“. Viele der 30 Gurkenspezialitäten der Marke „Spreewaldhof“ sind mit dem europäischen g.g.A.-Siegel (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet. Dies weist seit 1999 die traditionelle Rezeptur und den Anbau in der Spreewaldregion nach. Darüber hinaus gehört das Traditionsunternehmen auch mit einer Vielzahl von eingemachten Obst- und Gemüsespezialitäten zu den Qualitätsführern im Markt. Das Angebot erstreckt sich von süß-saurem und pikant eingelegtem Gemüse über verzehrfertige Kohl- und Krautsorten bis hin zu kaltgeriebenem Apfelmus und eingemachten Beeren oder auch kalorienreduzierten Obstprodukten der Marke FITINI sowie BIO-Produkten in den Sortimentsbereichen Obst-, Gemüse und Gurken. Seit Beginn der Erntesaison 2020 werden alle Produkte der Marke Spreewaldhof sukzessive mit dem Nutri-Score versehen. Die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln zeigt dem Verbraucher leicht verständlich und eindeutig die Nährwertqualität der Produkte auf. So unterstützt das Familienunternehmen aus dem Spreewald die Orientierung der Verbraucher auf dem Weg zu einer ausgewogenen Ernährung.



Nachhaltigkeit und Transparenz

Bei der Herstellung der leckeren Obst- und Gemüsespezialitäten kommt es beim Spreewaldhof nicht nur auf Qualität und sorgfältige Verarbeitung, sondern auch auf transparentes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften an. Die geschulten Mitarbeiter geben täglich ihr Bestes, um qualitativ hochwertige Lebensmittel herzustellen. Die jährlichen Kontrollen und Zertifizierungen unter anderem nach IFS Food Version 6.1 bestätigen dies.

Die Verpackung macht einen großen Teil jedes Spreewaldhof-Produkts aus. Daher sucht das Familienunternehmen ständig nach besseren, nachhaltigen Verpackungslösungen. So wurden die Kunststoff-Etiketten der Marke FITINI und des Spreewaldhof-Obstsortiment auf FSC-zertifizierte Papieretiketten umgestellt. Dadurch werden jährlich 29 Tonnen Kunststoff eingespart.

Mit Rücksicht auf zukünftige Generationen engagiert sich der Spreewaldhof auch in puncto Energieeffizienz. Verschiedene Maßnahmen wie kurze Transportwege, Photovoltaik-Anlagen, ein Blockheizkraftwerk und ein Energiemanagement zertifiziert nach DIN ISO 50001 unterstützen die nachhaltige Herstellungsweise und eine ressourcenschonende Produktion.

Weitere Informationen:

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Xing](#) | [LinkedIn](#)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie & Kommunikation

T: +49-(0)40-334 424 56 / M: +49-(0)172-327 94 38 / E: a.oeding@aosk.de

Patrick Liermann – Spreewaldhof Geschäftsführer Vertrieb-Marke & Marketing

E: presse@spreewaldhof.de