



## PRESSEMITTEILUNG

### **75 Jahre Spreewaldhof: Tradition mit Zukunft**

**Golßen, im November 2021. 75 Jahre Spreewaldhof, das heißt auch 75 Jahre Einmachkunst für wertvolle Lebensmittel. Was auf den ersten Blick nach Omas Küche klingt, ist angesichts gegenwärtiger Nachhaltigkeitsdiskussionen hochaktuell. Das Haltbarmachen von erntefrischem Obst und Gemüse ist ein wichtiger Aspekt zur Nutzung regionaler Produkte für den ganzjährigen Genuss. Um diese Liebe zur Natur und das Bewusstsein für den nachhaltigen Umgang mit ihren Gaben sowie die Wertschätzung von Lebensmitteln an die nächste Generation weiterzugeben, unterstützt der Spreewaldhof im Jubiläumsjahr den gemeinnützigen Verein Acker e. V. mit einer Spende von 10.000 Euro.**

#### **365 Tage Anbau, Ernte und Verarbeitung – im Spreewald wie in den Kitas und Schulen des Acker e.V.**

Die Ernte der beliebten „Spreewälder Gurken“ ist abgeschlossen. Die feldfrischen Gurken sind beim Spreewaldhof zu Spezialitäten nach traditionellen Rezepten eingemacht und die Erntemaschinen (sog. Gurkenflieger), auf denen in liegender Position die Gurken gepflückt werden, stehen wieder in der Maschinenhalle. „Spreewälder Gurken“ ist seit 1999 eine geschützte geografische Angabe. Demnach dürfen nur Gurken, die sowohl in der landwirtschaftlichen Erzeugung als auch in der Weiterverarbeitung aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen, „Spreewälder Gurken“ genannt werden. Auch das qualitativ hochwertige Rezept mit frischem Dill und frischen Zwiebeln ist ein Qualitätsmerkmal der Original „Spreewälder Gurken“.

Neben den knackigen Gurken werden verschiedene Obst- und Gemüsesorten der Vertragsbauern beim Spreewaldhof ganzjährig verarbeitet – beginnend mit der Sommersaison über den Spätherbst bis in den Winter hinein. Aktuell stehen z. B. Äpfel und verschiedene Kohlsorten auf dem Ernteplan. Der Spreewaldhof steht für das Haltbarmachen von Rohwaren als ein nachhaltiger Weg, regionale Produkte das ganze Jahr zu nutzen. Deshalb unterstützt das Unternehmen den Verein Acker e.V. mit seinem mehrfach ausgezeichneten Bildungsprogramm GemüseAckerdemie in diesem Jahr mit einer Spende von 10.000 Euro. Bei den verschiedenen Projekten des Vereins säen, pflegen und ernten seit 2014 insgesamt mehr als 100.000 Kinder und Jugendliche an über 860 Lernorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz ihr eigenes Gemüse. Sie erfahren, wo Gurken, Rotkohl, Kürbisse und Co. herkommen und wie viel Aufwand und Pflege notwendig ist, damit sie sich entwickeln bis hin zur Ernte. Diese Erfahrung erzeugt in der jungen Generation ein bleibendes Bewusstsein für gesunde Ernährung und nachhaltiges Handeln. Dieser sorgsame Umgang mit der Natur und ihrer Gaben bestimmt bereits seit vielen Jahrzehnten das Handeln des Spreewaldhofes, der dieses Jahr seine 75. Erntesaison feiert.

#### **Virtuelle Zeitreise durch die Spreewaldhof-Geschichte und monatliches Gewinnspiel**

Sein 75-jähriges Jubiläum feiert der Spreewaldhof auch online auf der eigenen Website: Auf einer virtuellen Zeitreise tauchen die Besucher in die Epochen der Geschichte des Traditionsunternehmens ein. Zeitdokumente setzen die Ereignisse im brandenburgischen Golßen in einen größeren, weltpolitischen und gesellschaftlichen Rahmen. Die Markengeschichte schafft



so Momente, die zum Erinnern, Mitfühlen und Schmunzeln anregen. Mit etwas Glück können die Websitebesucher jeden Monat vielfältige Preise rund um die Themen „Einmachen, Kochen und Backen“ gewinnen. Alle erntefrisch produzierten Obst- und Gurkenspezialitäten der Sommersaison tragen zudem das Jubiläumslogo und laden bestehende und neue Fans zur Reise durch die Historie des Spreewaldhofes auf [www.spreewaldhof.de/Zeitreise](http://www.spreewaldhof.de/Zeitreise) ein. Viele interessante Beiträge auf Facebook und Instagram begleiten die Jubiläumsaktionen.

Informationen zum Spreewaldhof unter [www.spreewaldhof.de](http://www.spreewaldhof.de) und zur Zeitreise auf [www.spreewaldhof.de/zeitreise](http://www.spreewaldhof.de/zeitreise).

**Weitere Informationen:**

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

**Pressekontakt:**

**Annett Oeding** | Strategie & Kommunikation

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

**Beatrice Frint** | Pressebüro

T.: +49-(0)40-572 496 02 | M.: +49-(0)174-900 11 89 | E-Mail: [b.frint@aosk.de](mailto:b.frint@aosk.de)