

# Trend zum „schnellen Essen“ hält an

Neue Produkte auf Anuga vorgestellt

Fertiges, schnell aufwärmbares Essen – das ist einer der Trends, die auch aus Cloppenburg und Vechta bedient werden. Und die Fußballweltmeisterschaft wirft ihre Schatten voraus.

VON GABRIELE HENNEBERG

**Köln/Lankreis Cloppenburg.** Das Oldenburger Münsterland spielt als Lebensmittelproduzierende Region auf internationalem Parkett vorne mit. Davon überzeugten sich jetzt der Landrat des Landkreises Cloppenburg, Johann Wimberg, und sein Kollege aus Vechta, Herbert Winkel, bei ihrem Besuch auf der diesjährigen Anuga im Messezentrum Köln.

Schwerpunktmäßig in der Fleisch und Kartoffel verarbeitenden Branche tummeln sich die Oldenburger Münsterländer. Und der ungebrochen starke Trend zum „schnellen Essen“ spiegelt sich auch hier wider: Den diesjährigen Innovationspreis gewann das Fertiggericht „Foodster Potato Pumpkin Mash“, das das Unternehmen Ruf Lebensmittel mit Sitz in Essen/Oldenburg vermarktet. Neben diesem Kartoffelpüree gibt es noch weitere „Instantmahlzeiten“ und Fertigsuppen. Alles praktisch im Becher portioniert und sogar „Bio“.

**Firmen zeigen Innovationen im Bereich Fertiggericht**

Auch andere Produzenten haben im Bereich Innovationen den Bereich Fertiggericht aufgegriffen. So produziert die Sprehe GmbH aus Cappel so genannte „Mini Roasties“ aus Geflügel und aus Schwein, die als Snack „kalt und heiß“ gegessen werden können. Außerdem konnte Sprehe schon 2012 die seit 1902 bestehende Wurstmarke Dörfler von Nestlé übernehmen und baut diese mit neuen Varianten aus.

Die in die Mode gekommene Süßkartoffelpommes findet sich



**Familienunternehmen:** Drei Generationen der Firma Schulte Wurstwaren aus Lastrup, Sarah Dhem (rechts) mit ihrer kleinen Tochter und Werner Schulte (2. von rechts), im Gespräch mit Johann Wimberg (links).  
Foto: Henneberg

auch bei mehreren Firmen. Die im südoldenburischen Addrup beheimatete Wernsing Group bewirbt diese sowohl für den Export als auch im inländischen Verkauf, perfekt kombiniert mit derebenfalls selbst hergestellten Sauce. Und Schne-Frost aus Lönningen verarbeitet die Süßkartoffel, die eigentlich ein Gemüse ist, mit konventionellen Kartoff-

eln zu Gnocchi oder in Kartoffelfeltaschen. Beides findet mit den verschiedenen Markenbezeichnungen und unter dem Dach der Schne-Frost seinen Weg zu den Kunden im Einzelhandel oder in der Industrie.

Die Firma Heidemark aus Garrel hat sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Im Hinblick auf die im nächsten Jahr wieder

anstehende Fußballweltmeisterschaft gibt es eigene, passend bezeichnete Produkte wie das Bruststeak „Würzmeister“ mit separat abgepackter Marinade. Für russisches „Flair“ sorgen die Oberkeulen-Steaks von der Pute mit original russischen Marinaden. Zudem gibt es hitzebeständige Plastikschalen, in denen das Fleisch direkt in den Ofen ge-

ben werden kann.

Alle Aussteller und die Landrate zeigten sich zufrieden. Auch die Logistikfirma Nordfrost mit Sitz in Emstek. Hier stand das Kontaktenknüpfen im Vordergrund, national und international. Denn die Kundschaft der Nordfrost, die Lebensmittelindustrie, ist auf der Anuga zahlreich vertreten.

