



# Pressemitteilung

## Hoteliers als Winzer:

### Weinreben der Landwirtschaft Fleesensee gedeihen prächtig

- Weinbauprojekt des Hotels & Sportresort Fleesensee an der Mecklenburgischen Seenplatte
- Rebenentwicklung verläuft planmäßig und vielversprechend
- Weinliebhaber und Rebstockpaten blicken gespannt auf die zukünftige Ernte

Fleesensee, 27. August 2024. – Weinbau im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte: Das Weinbauprojekt des Hotels & Sportresort Fleesensee verzeichnet einen weiteren Fortschritt. Rund ein Jahr nach der Pflanzung von 3.600 Weinreben, darunter die Sorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, zeigen sich die ersten Trauben an den Reben. Die Entwicklung verläuft planmäßig und deutet auf eine vielversprechende Zukunft für den hauseigenen Weinbau hin.

Die Bedingungen am Fleesensee, insbesondere die einzigartige Kreidemoräne, die mit der in der Champagne vergleichbar ist, bieten optimale Voraussetzungen für das Wachstum und die Reifung der Reben. Dank der sorgfältigen Pflege durch das Team des Resorts und der Expertise des Weinguts Gehring aus Rheinhessen zeigen die Reben bereits in diesem frühen Stadium eine hervorragende Qualität.

Harald Schmitt, der Projektverantwortliche für den Weinanbau im Hotels & Sportresort Fleesensee, äußert sich zufrieden: „Als wir im vergangenen Jahr mit der Idee gestartet sind, Weinbau an der Mecklenburgischen Seenplatte zu betreiben, haben wir viele ungläubige Blicke geerntet. Dass wir bereits jetzt die ersten Trauben sehen können, zeigt, dass unsere Strategie und die sorgfältige Pflege aufgehen. Das lässt uns zuversichtlich auf die kommenden Jahre blicken.“

#### Vorfreude auf die erste Ernte

Obwohl die erste vollständige Weinernte erst für 2026 erwartet wird, ist die derzeitige Entwicklung ein positives Zeichen für die Zukunft. Die ersten Trauben lassen bereits jetzt das Potenzial der kommenden Jahre erahnen. Für die erste Lese rechnet das Projektteam mit einem Ertrag von rund 4.000 Litern. Der resorteigene Wein soll künftig im SCHLOSS Fleesensee und den weiteren Resortbetrieben ausgeschenkt werden. Auch Rebstockpaten kommen in den Genuss des Fleesensee-Weins.

#### Fleesensee Landwirtschaft GmbH

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Deutschland

Mail: [landwirtschaft@fleesensee.de](mailto:landwirtschaft@fleesensee.de) · Web: [landwirtschaft-fleesensee.de](http://landwirtschaft-fleesensee.de)

Presseanfragen an:

Philipp Pietz · Marketing Manager · Tel.: +49 (0) 39932 8010 3183

E-Mail: [p.pietz@fleesensee.de](mailto:p.pietz@fleesensee.de)



### Aktive Beteiligung der Paten und Möglichkeit zur Patenschaft

Die Weinrebpatschaften des Resorts ermöglichen es den Paten, den Fortschritt der Reben hautnah mitzuerleben. Die Paten werden regelmäßig über den Zustand der Reben informiert und können das Wachstum der Trauben bei Besuchen vor Ort beobachten. Die Vorfreude auf die erste Flasche Jungfernein, die für März 2026 geplant ist, steigt.

Interessierte haben die Möglichkeit, eine exklusive Rebstock-Patschaft zu übernehmen. Diese läuft wahlweise über drei oder fünf Jahre und bietet neben einer Flasche Jungfernein im Jahr 2026 auch jährlich eine Flasche des neuen Jahrgangs ab 2027. Darüber hinaus sind die Paten eingeladen, an der jährlichen Weinlese teilzunehmen und den Prozess der Weinerstellung vor Ort mitzuerleben. Die Preise für die Patschaft betragen 179 EUR für drei Jahre und 249 EUR für fünf Jahre.

### **Über die Fleesensee Landwirtschaft GmbH**

Die Fleesensee Landwirtschaft GmbH steht für nachhaltigen Anbau und regionale Frische. Auf über 10.000 m<sup>2</sup> Weinberg und 3.400 m<sup>2</sup> Gemüefeldern sowie in einem 1.200 m<sup>2</sup> großen Gewächshaus kultiviert das Unternehmen inmitten des Hotels & Sportresort Fleesensee eine Vielfalt an Obst-, Gemüse- und Kräutersorten, darunter auch viele alte und regionale Arten. Neben der Landwirtschaft betreibt das Unternehmen eine eigene Rinderzucht und hält Araucana-Hühner für die Produktion cholesterinreicher grüner Eier. Die Produkte, darunter frische Säfte, Liköre und handgemachte Pasta, werden in den Restaurants des Resorts verarbeitet und können von Gästen in der Rösterei Fleesensee und der Pastaria am Marktplatz in Göhren-Lebbin erworben werden.

### **Pressestelle:**

LOTTMANN Communications  
Larissa Maier-Lauth  
Grafenberger Allee 32 | 40237 Düsseldorf  
t: +49 (0) 151 285 120 53  
m: lml@lottmann-communications.de  
w: www.lottmann-communications.de

### **Fleesensee Landwirtschaft GmbH**

Tannenweg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Deutschland  
Mail: [landwirtschaft@fleesensee.de](mailto:landwirtschaft@fleesensee.de) · Web: [landwirtschaft-fleesensee.de](http://landwirtschaft-fleesensee.de)

Presseanfragen an:

Philipp Pietz · Marketing Manager · Tel.: +49 (0) 39932 8010 3183  
E-Mail: [p.pietz@fleesensee.de](mailto:p.pietz@fleesensee.de)