



**Matthew Pettersson importiert hochwertigen Manuka-Honig direkt aus Neuseeland.**  
Fotos: Isabelle Bonenkamp

# Neuseelands Gold in Neuruppin

2016 begann Matthew Pettersson mit dem Import von Manuka-Honig – Heute beliefert das Unternehmen internationale Partner und zieht auf das Hangar-Gelände

**NEURUPPIN.** Matthew Pettersson entdeckte 2013 in New York seine Leidenschaft für Honig und lernte die Imkerei in Berlin. Heute importiert er über sein Unternehmen Manuka-Kontor hochwertigen Manuka-Honig aus Neuseeland.

Als der Neuruppiner Matthew Pettersson 2014 nach Neuseeland ging, hatte er keinen Businessplan im Gepäck. Dafür aber eine tiefe Neugier für die Imkerei – und die Faszination für das bernsteinfarbene Gold: Honig. Was als Saisonarbeit in einer neuseeländischen Imkerei begann, ist heute ein international vernetztes Unternehmen mit Sitz in Neuruppin: die Manuka-Kontor GmbH – spezialisiert auf hochwertigen Manuka-Honig aus Neuseeland und daraus entwickelte Premiumprodukte für den B2B-Markt. B2B steht für Business-to-Business, also eine Geschäftsbeziehung zwischen Unternehmen.

Petterssons Weg ist alles andere als geradlinig. Aufgewachsen in Hamburg, absolvierte er zunächst eine kaufmännische Ausbildung in der Schifffahrt und arbeitete mehrere Jahre international für Reedereien. Mit Ende Zwanzig folgte ein bewusster Bruch: „Ich hatte das Gefühl, erfahren genug zu sein, um neu anzufangen – und jung genug, um es mir zu erlauben.“

Ein Schlüsselmoment ereignete sich 2013 in New York. Ein Freund zeigte ihm einen riesigen Topf Honig, den sein Imkervater ihm jedes Jahr aus ländlicher Gegend in die Metropole schickte. „Das war ein magischer Moment. Ich sah diese 20 Liter Honig in einer Glaskaraffe. Die Sonne schien darauf, es glitzerte bernsteinfarben, und ich wusste: Ich muss die Imkerei verstehen.“ Kurz darauf belegte Pettersson einen Imkerkurs in Berlin – und fand seine neue Leidenschaft.



Der Unterschied beim Manuka-Honig zu anderem Honig ist, dass seine Wirkung heute umfassend erforscht und dokumentiert ist.

Matthew Pettersson  
Unternehmer

Der nächste logische Schritt führte ihn nach Neuseeland. Dort arbeitete er mehrere Saisons als Imker – ein idealer Ort, denn hier wächst der Manuka-Strauch (*Leptospermum scoparium*), dessen Nektar die Grundlage für den weltweit begehrten Manuka-Honig bildet. Dieser Honig ist einzigartig: Er enthält besonders hohe Mengen an Methylglyoxal (MGO), das für seine wissenschaftlich belegte antibakterielle Wirkung verantwortlich ist.

„Honig galt schon immer als gesund“, sagt Pettersson. „Der Unterschied beim Manuka-Honig zu anderem Honig ist, dass seine Wirkung heute umfassend erforscht und dokumentiert ist.“ Genau diese Verbindung aus traditionellem Naturprodukt und moderner Wissenschaft macht Manuka-Honig zu einem der exklusivsten – und teuersten – Honige der Welt. 2016 brachte Pettersson die ersten Fässer Manuka-Ho-

nig nach Deutschland. Der Verkauf der ersten Palette markierte den Startpunkt einer Geschäftsidee, aus der sich zunächst ein Direktvertriebsmodell entwickelte. Mit dem Wachstum kamen jedoch auch Herausforderungen, die schließlich 2022 zu einer Neuausrichtung führten: der Gründung der Manuka-Kontor GmbH in Neuruppin. Der Fokus liegt seither klar auf B2B. Das Unternehmen beliefert Großhändler, Apotheken, den stationären Handel sowie internationale Partner. Neben dem Handel übernimmt das Manuka-Kontor auch Lohnabfüllungen und berät Kunden zu Qualität, Herkunft und Forschung.

Das Manuka Kontor in Neuruppin bietet eine alkoholfreie Champagner-Alternative auf Basis von Manuka-Honig, Tee, Traubenmost und Champagner-Kulturen an.



Zentrales Qualitätsmerkmal ist der sogenannte MGO-Wert. MGO steht für Methylglyoxal, eine natürlich im Manuka-Honig vorkommende Verbindung, die für dessen antibakterielle Eigenschaften verantwortlich ist. Der Wert gibt an, wie viel Methylglyoxal pro Kilogramm Honig enthalten ist, und dient als objektiver Vergleichsmaßstab. Das Sortiment reicht dabei von MGO 30+ für den täglichen Verzehr bis hin zu MGO 800+ und höher für spezielle Anwendungen.

Ergänzend werden auch weiterverarbeitete Produkte angeboten, etwa ein alkoholfreies, fermentiertes Getränk auf Basis von Tee, Traubenmost und Manuka-Honig.

Seit 2019 ist Neuruppin Petterssons Wahlheimat – und Unternehmenssitz. In einer Halle in Karwe bei Neuruppin begann der operative Aufbau, der schneller wuchs als geplant. Er wusste damals nicht, ob er die Halle füllen würde, aber er hatte Vertrauen. Mittlerweile sind auch zwei Hallen daneben angemietet. Inzwischen arbeiten rund 14 Mitarbeitende in Produktion und Verwaltung. „Räume fühlen sich schneller klein an, als man denkt“, sagt Pettersson schmunzelnd.

Der nächste Schritt ist bereits konkret: Auf dem Hangar-Gelände am Neuruppiner Flugplatz plant das Manuka-Kontor eine neue, hochmoderne Produktionsstätte. Die Planungen sind abgeschlossen, Architekten und Konzepte stehen, Gespräche mit Banken und Förderstellen laufen. Die neue Anlage soll die bestehende Produktion ersetzen und deutlich höhere Standards in Logistik, Warenfluss und Verarbeitung ermöglichen. Pettersson beschreibt den Weg seines Unternehmens mit einem Bild aus der Imkerei: „Bienen überleben nicht durch starre Pläne, sondern durch sukzessive Entscheidungen.“ „Vielleicht ist das auch im Unternehmertum das beste Modell.“ *Isabelle Bonenkamp*

**Eifel**  
Düren - Eifel-Rundfahrt - Obersee - Monschau  
Aachen - Dreiländereck - Maastricht

Das „grüne Herz“ Europas

Auch mit PTI-Haustür-Service buchbar!

Die Eifel ist eine vielseitige Region mitten im Herzen von Europa. Entdecken Sie auf dieser Reise das wildromantische Bergland, das im Norden in die Rheinische Tiefebene ausläuft und gerahmt wird von den Flüssen Mosel und Rhein. Zudem liegt die Eifel perfekt in der Dreiländerregion zwischen Deutschland, Belgien und den Niederlanden, was sie zu einem idealen Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge in unsere schönen Nachbarländer macht.

**Inklusive**  
Fahrt im modernen Reisebus / 4 Übernachtungen/Frühstücksbüfett im Hotel Mariaweiler Hof in Düren / 4x Abendessen (3-Gang-Wahlmenü oder kalt/warmes Büfett)

**Eingeschlossene Highlights**  
Stadtführung Aachen / Ausflug Dreiländereck mit örtlicher Reiseleitung, inkl. Rundgang Maastricht und Besuch Abtei Val Dieu / Ausflug Eifel mit örtlicher Reiseleitung, inkl. Rundgang Monschau und Schiffsfahrt auf dem Obersee

**Reisetermine (5 Tage)**  
03.04.2026 – 07.04.2026 Ostern | 22.05.2026 – 26.05.2026 | 25.09.2026 – 29.09.2026

**Preise pro Person in Euro**  
im Doppelzimmer: ab 649,-

**Komfort-Highlight: Auch mit PTI-HaustürService buchbar!**

Der Gardasee ist mit fast 370 km<sup>2</sup> der größte See Italiens. Olivenbäume, Zypressen und das Blau prägen ihn. Im Norden schmal und tief am Monte Baldo, im Süden weit wie ein Meer.

**Inklusive**  
Fahrt im modernen Reisebus / 4 Ü/HP (je nach Termin im Hotel San Zeno oder Park Hotel Oasi) / je 1 Ü/HP im Raum Tirol und Tirol/Süddeutschland

**Eingeschlossene Highlights**  
Gardasee-Panoramafahrt / Stadtführung Verona und Stadtführung Brixen mit deutschsprachiger, örtlicher Reiseleitung / Besuch Kloster Neustift, inkl. Eintritt

**Reisetermine (7 Tage)**  
Hotel San Zeno 09.05.2026 – 15.05.2026 Himmelfahrt | 23.05.2026 – 29.05.2026 Pfingsten  
27.06.2026 – 03.07.2026 | 11.07.2026 – 17.07.2026 | 08.08.2026 – 14.08.2026  
05.09.2026 – 11.09.2026 | 19.09.2026 – 25.09.2026 | 03.10.2026 – 09.10.2026  
Park Hotel Oasi 13.06.2026 – 19.06.2026 | 25.07.2026 – 31.07.2026 | 22.08.2026 – 28.08.2026  
12.09.2026 – 18.09.2026 | 17.10.2026 – 23.10.2026

**Preise pro Person in Euro**  
im Doppelzimmer: ab 839,-  
**Wunscheleistungen pro Person in Euro**  
- Einzelzimmer: ab + 145,-  
- Ausflug Venedig mit Reiseleitung: + 68,-



Reiseveranstalter: PTI Panoramica Touristik International GmbH, Neu Roggentiner Straße 3, 18184 Roggentin/Vorbehaltlich Druckfehler und Zwischenverkauf



Ihre MAZ-Leserreisen – persönliche Beratung & Buchung:  
☎ 0800 5890290 (kostenfrei, Mo-Fr 9-16 Uhr)  
🌐 maz.pti.de



**Gardasee**  
Bozen - Gardasee - Venedig - Verona -  
Brixen - Kloster Neustift

Kurztrip mit viel Vergnügen!

MAZ LESERREISEN  
DIE BESTEN ANTI-KOMPETENT BEGLEITET, BESONNEN ERLEBT  
GEPRÜFT