

Bier-Eis, Moorkäse und Bio-Gemüsetaler

Produkt-Leuchttürme der Ernährungswirtschaft in MV: Neun Unternehmen wurden für ihre Produkt-Ideen ausgezeichnet

Torsten Roth

Bio-Pute trifft Hirsch, Wagyu-Rinder sorgen für Kraftfleisch, Moorkäse bringt den Geschmack von Gartenkräutern auf den Teller: Mecklenburg-Vorpommerns Ernährungswirtschaft wirbt mit kulinarischer Vielfalt für mehr regionale Produkte. Neun von ihnen sind gestern von der Branche für ihre Qualität als Produkt-Leuchtturm MV ausgezeichnet worden. Dabei konnten auch zwei Unternehmen aus Westmecklenburg überzeugen – die Mecklenburger Landpute mit ihrer wilden Putenroulade über Hirschrücken und die Elbtaler Agrar Lübtheen GmbH mit ihrem vom Bio-Anbauverband Bioland zertifizierten Elbtaler Bio-Gemüsetaler.

Die Unternehmen konnten in dem Lebensmittelwettbewerb der Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft MV (AMV) die mit Fachleuten des Lebensmittelhandels, der Hotellerie und Gastronomie, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen, Industriegütern sowie Cateringunternehmen besetzte Jury überzeugen. Insgesamt hatten sich 33 Unternehmen aus dem Land mit 54 Bewerbungen um den in den vier Kategorien Food Frische, Food Trocken, Getränke und Tiefkühlprodukte vergebenen Preis beworben.

In den Siegerprodukten werde ein hoher Anteil heimischer Rohstoffe, wie Bio-Pute, Wild, Rind, aber auch Milch, Bier, Rote Beete und Kartoffeln verarbeitet. In der Corona-Krise hätten viele



Die Ernährungswirtschaft wirbt mit kulinarischer Vielfalt für mehr regionale Produkte. Foto: AMV

„Regionale Wertschöpfungsketten werden immer wichtiger.“

Tobias Blömer
Agrar-Ernährungswirtschaft MV

Kunden den Wert hochwertiger, regional erzeugter Lebensmittel noch mehr schätzen gelernt, erklärte AMV-Chef Tobias Blömer. Im Land gebe es eine Vielzahl von Unternehmen, die die regionale Nachfrage bedienen und in bester Qualität produzierten. Blömer forderte daher mehr Unterstützung für die Branche: „Deswegen ist schnellstmögliche

Hilfe dringend notwendig, wenn die erreichten Ergebnisse nicht abstützen sollen. Regionale Wertschöpfungsketten werden immer wichtiger.“

Die Mecklenburger Landpute konnte bereits zum zweiten Mal in Folge überzeugen. Im vergangenen Jahr war das Unternehmen für einen Bio-Waldlandputenbraten ausgezeichnet worden. In diesem Jahr fiel die Wahl der Jury zudem auf einen Moorkäse mit Gartenkräutern der Käsemanufaktur Müritz, Fleisch vom Wagyu-Rind der Hofgenuss GmbH in Groß Wokern im Landkreis Rostock, auf den Bio-Rote Bete Ketchup der Feinkostmanufaktur Pommerscher Diakonieverein aus Züssow und die Bio-MV-

Praline der Schokoladerie Juliet de Prie aus Rostock.

Ausgezeichnet wurden zudem ein Bio-Kikari-Eierlikör des Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof GmbH, das alkoholfreie Darguner Naturradler Zitronen der Darguner Brauerei sowie das Bier-Eis der Jackie & Heidi GmbH aus Penzlin. Die ausgewählten Siegerprodukte stünden stellvertretend für hervorragende Lebensmittel aus allen Regionen des Landes, würdigte Wirtschaftsstaatssekretär Jochen Schulte: „Sie sind regionale Aushängeschilder, welche die kulinarische Vielfalt Mecklenburg-Vorpommerns präsentieren.“ Produkt-Leuchttürme stehen gerade für Kreativität, Innovation und Regionalität.

Die neun Produkt-Leuchttürme 2022

Moorkäse mit Gartenkräutern, Käsemanufaktur Müritz

Der Moorkäse mit Gartenkräutern ist ein Feta-ähnlicher Salzlake-Käse mit mildem Aroma. Durch die Herstellung aus 100 Prozent Kuhmilch entfällt der teils strenge Eigengeschmack von Schafs- oder Ziegenmilch. Er wird traditionell von Hand gefertigt und geschnitten.

Wagyu Power, Hofgenuss MV

Das Fleisch stammt zu 100 Prozent von Wagyu Rinder. Es ist regional, da Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in MV stattfinden. Beim Produkt wurden die Gewürze deutlich reduziert, um den Geschmack des Fleisches in den Vordergrund zu stellen.

Bio-Putenroulade über Hirschrücken, Mecklenburger Landpute GmbH

Bio-Putenfleisch mit regionalem Wildfleisch als gewürzter Braten aus Severin – die Hirsche stammen aus den Mecklenburger Wäldern. Sie wachsen in freier Wildbahn natürlich auf.

Bio Rote Bete Ketchup, Feinkostmanufaktur Diakonieverein Züssow

Ein Bio-Produkt mit den Zutaten Rote Bete, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Balsamicoessig, Zucker und Gewürzen: Das beinhaltet erdige Rote Bete, die mit fruchtiger Tomate kombiniert wird, kaum Zuckerzusatz enthält und raffiniert gewürzt ist.

Bio MV-Praline, Schokoladerie Juliet de Prie GmbH

Farblich durch Airbrush in den Landesfarben von MV gestreifte Pralinen aus Bean to Bar Schokolade der Schokoladerie Juliet de Prie GmbH, gefüllt mit einer cre-

migen, im Mund zart schmelzenden Truffesmasse aus Apfel, Sanddorn und Ostseesalz, verschlossen mit edelherber Bean to Bar Schokolade – und mit 72 Prozent Rohstoffanteil aus MV.

Bio KIKARI, Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof

Ein Eierlikör mit dem Geschmack von frischer Orange und Minze, verfeinert mit Verantwortung, denn hierfür werden haehnelein-Kükenretter verwendet. Pur über Eiswürfeln getrunken und mit Minzblatt und Orangenzeste dekoriert, mausert sich der Eierlikör zum Szenegetränk

Darguner Naturradler Zitronen alkoholfrei, Darguner Brauerei GmbH

Das Naturradler Zitronen alkoholfrei ist ein naturtrübes Biermischgetränk aus 60 Prozent Zitronenlimonade und 40 Prozent alkoholfreiem Darguner Bier. Es besteht aus 95 Prozent des besten Wassers aus der ursprünglichen Natur der Mecklenburgischen Schweiz.

Biereis, Jackle & Heidi GmbH

Eiscreme mit Porter-Bier, handgemachtes Eis, vorportioniert im Becher mit Holzlöffel), Milch mindestens 4,2 Prozent Fett, Zucker, Eigelb, Sahne, Honig, Bourbon-Vanillezucker, Salz.

Elbtaler Bio-Gemüsetaler, Elbtaler Agrar Lübtheen

Fertig vorgebacken, müssen die Bio-Gemüsetaler nur noch in der Pfanne knusprig angebraten oder im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden. Die Gemüsetaler sind fertig gebraten und sofort einsetzbar. Kein Auftauen. Ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbarer Qualität.

(Quelle: AMV)