

Gaumenfreuden aus MV

Der Nordosten hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Dafür sorgen hiesige Lebensmittelhersteller mit regionalen Produkten. Die besten Leckerbissen sind nun mit begehrten Preisen ausgezeichnet worden. Was Besser-Esser probieren sollten, wo sie die Trendfoods und -drinks shoppen können und was sie kosten

Von Antje Bernstein

Rostock. Wer typische Gerichte und Getränke aus Mecklenburg-Vorpommern nennen soll, dem liegen Spezialitäten wie Räucheraal oder Sanddornsaft auf der Zunge. Doch das Land hat weit mehr zu bieten, das Genießern schmecken dürfte – und das nicht nur im Restaurant. Neue, regionale Lebensmittel, die im Supermarkt oder online zu kaufen und über die Landesgrenzen hinaus in aller Munde sind, hat die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern (AMV) am Montag mit dem Titel „Produkt-Leuchtturm MV“ 2022 ausgezeichnet. Die OZ stellt die zehn Gewinner vor.

► Ostsee-Salz und Schokolade

Mit einem Haps MV vernaschen – ein Konfekt aus Rostock macht's möglich. Die Schokoladerie Juillet de Prie GmbH hat eine MV-Praline kreiert. Dafür wird edelherbe Bean-to-Bar-Schokolade mit Airbrush in den Landesfarben verziert. Im Zartbittermantel steckt der Geschmack der Ostsee: eine zartschmelzende Truffes-Masse aus Apfel, Sanddorn und Meersalz. Wer in die Schokostückchen beißt, soll sich an einen Urlaubstag an der Küste erinnern fühlen. Erhältlich ist das Produkt in den Schokoladerie-Filialen, in ausgewählten Supermärkten und im Onlineshop auf www.schokoladerie-shop.de. Preis: 6,90 Euro für eine 50-Gramm-Packung mit vier Pralinen.

► Eis für Bier-Trinker

Eine coole Leckerei im Becherrchen kommt aus der Manufaktur Jackle & Heidi in Neubrandenburg: handgemachte Bio-Bier-Eiscreme. In der Creme steckt mit dem Nordik Porter der Störtebeker Braumanufaktur Stralsund ein ordentlicher Schuss MV. Das schmeckt man auch, versprechen die Macher, Franzi Göttische und Martin Horst: „Malzig, karamellig, frisch – das ist unser Biereis in drei Worten.“ Zu haben ist die Dessertkreation in ausgewählten Supermärkten Norddeutschlands, im Jackle-&Heidi-Werksverkauf und sowie bei mehr als 100 Resellern in MV, Schleswig-Holstein, Thüringen, Sachsen und Brandenburg (Liste unter www.jackle-heidi.com).

► Ein Stück Müritz für Feta-Fans

Mildcremig, leicht salzig und vollmundig: Für seinen Moorkäse mit



Coole Creme für Hopfensaft-Liebhaber: das Bier-Eis von Jackle & Heidi.



Gartenkräutern verarbeitet Matthias Westerfeld, was knapp 300 Meter entfernt von seiner Käsemanufaktur in Bollewick jeden Morgen frisch aus Eutern gezapft wird: Kuhmilch vom Hof der Familie Van der Ham. Die Idee für den Produktnamen hat Westerfeld ebenfalls aus der Nachbarschaft, genauer gesagt vom Müritznationalpark. „Als gelernter Landwirt ist mir die Ähnlichkeit in der Käselochung zum Moor aufgefallen.“ Geschmacklich erinnert der Salzlagen-Käse eher ans Mittelmeer: Er hat Ähnlichkeit mit Feta. Erhältlich ist der Käse auf vielen Wochenmärkten in MV, in ausgewählten Edeka-Filialen, in der Scheune Bollewick und im Online-Shop unter www.Kaesekaufhaus.de. Preis pro 100 Gramm: 2,40 Euro.

► Kraftfleisch zum Frühstück

Wer fleischeslustig in den Tag starten will, kann sich Wagyu Power aufs Brötchen schmieren. Für das Kraftfleisch hat die Hofgenuss MV GmbH aus Groß Wokern in Kooperation mit der Stadtfliecherei Lange aus Schwerin Rindfleisch im eigenen Saft eingekocht und in Gläser abgefüllt. „Es ist zu 100 Prozent regional, da die Geburt, Aufzucht, Mast, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in MV stattfinden“, so der Hersteller. Weil der Fleisch-Ge-



Schmeckt nicht nur zu Ostern: Der Eierlikör Kikari mit Orange und Minze wird von Kükenretterinnen abgefüllt.

Schnell auf dem Teller: Die Bio-Gemüsetaler der Elbtaler Agrar Lübtheen GmbH müssen nur noch erwärmt oder angebraten werden.

FOTOS: MARKETING GESELLSCHAFT DER AGRAR- UND ERNÄHRUNGS-WIRTSCHAFT MECKLENBURG-VORPOMMERN

Puten-Roulade mit Wildfleisch-Kern von Mecklenburger Landpute

Kraftfleisch aus dem Glas: Wagyu Power aus Groß Wokern

Fachkunden bestimmen Sieger auf Warenbörse

54 Bewerbungen von 33 Betrieben haben sich für den Award „Produkt-Leuchtturm MV“ 2022 beworben. Sie gingen in Kategorien wie Tiefkühlkost, Getränke und Frischeprodukte ins Rennen. Die Sieger haben die Fachkunden der 2. Landesweiten Warenbörse „Regional + Bio aus MV“ gewählt.

schmack im Vordergrund stehen soll, kommen nur wenige Gewürze ins Produkt. Erhältlich ist das Produkt vorrangig über den Online-Shop auf shop-mecklenburg-wagyu.de und im firmeneigenen Hofladen in Groß Wokern. Preis: 7,50 Euro für 190 Gramm.

► Wilde Liaison mit Bio-Pute

Die Mecklenburger Landpute GmbH bringt zusammen, was sich in freier Natur selten trifft: Bio-Pute und Hirsch. Heraus kommt eine Bio-Putenroulade mit Hirschrücken-Kern. Die Komponenten liefern heimische Züchter und Jäger, die Produkt-Idee stammt von Landputen-Chef Armin Kremer. Der schwärmt von der Kombi. „Wild und Geflügel zusammen sind geschmacklich und optisch ein Hochgenuss.“ Erhältlich sind die Rouladen in den firmeneigenen Filialen, über die Marktwa-



Der Rote-Bete-Ketchup aus dem Pommerschen Diakonievereins Züssow



Null Alkohol, viel Geschmack: das Darguner Radler Zitrone



Der Moorkäse mit Gartenkräutern wird in einer Manufaktur in Bollewick hergestellt.

► Hipper Eierlikör

Das Gelbe vom Ei füllen drei Frauen in Flaschen ab: Die Schwestern Annalina und Leonie, die mit ihrer Bio-Eiermarke „haehnelein“ einen wichtigen Beitrag zum Verbot des Kükenötens geleistet haben, wollen mit ihrer Cousine Jana den Eierlikör aus der Oma-Ecke holen – mit Kikari. Dem Eierlikör haben die Herstellerinnen mit Orange und Minze eine fruchtig-frische Note verpasst. Den Schnaps sollen Genießer guten Gewissens bechern können, denn der Likör wird aus Bio-Eiern hergestellt. Erhältlich ist er in 200-ml- (9,99 Euro) und 500-ml-Flaschen (22,90 Euro) bundesweit in zahlreichen Supermärkten und im Naturkostfachhandel, in Bio- und Hofläden und im Online-Shop auf www.kikariki.de.

► Limonade für Bierliebhaber

Die Darguner Brauerei stellt pro Jahr 1,5 Millionen Hektoliter Bier her, produziert aber auch viele alkoholfreie Getränke. Neu im Sortiment ist das Darguner Naturradler Zitrone. Im naturtrüben Biernixgetränk stecken 60 Prozent Limonade, der Rest ist promillefreier Hopfensaft. Erhältlich ist der Radler im 0,33-Liter-Mehrweggebinde bei Rewe, Kaufland, Markt und Familia in Mecklenburg-Vorpommern.

► Vielseitige Veggie-Taler

Die Bio-Gemüsetaler der Elbtaler Agrar Lübtheen GmbH sind was für Veggiesfans und Freunde schneller Küche: Die fertig vorgebackenen Scheiben müssen nur noch in der Pfanne knusprig angebraten oder im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden. Im Puffer stecken Kartoffeln, Möhren und Brokkoli. Süßspatzen verspeisen sie mit Apfelmus, Herzhaftesser mit Kräuterquark, Räucherlachs oder als eilage zu Fleischgerichten. Erhältlich sind die Taler bei Edeka Minden Hannover, Edeka Nord, Dennree, Grell Naturkost GmbH und Terra Naturkost Handels KG sowie im Onlineshop auf www.mein-elbtaler.de. Preis pro Dreier-Packung: 2,49 Euro.

► Fast-Food für Feinschmecker

Die Feinkostmanufaktur des Pommerschen Diakonievereins Züssow erfindet eine beliebte Sauce neu: Sie bringt einen Bio-Rote-Bete-Ketchup raus. Dafür kombiniert sie das erdige Wurzelgemüse mit fruchtigen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Am Zucker wird im Vergleich zu herkömmlichen Ketchups gespart, dafür wird gut gewürzt. Mit der Tunke sollen Pommes, Nudeln und Bratwurst noch besser schmecken. Die Hauptzutaten kommen aus der vereineigenen Ostseeländer Bio-Gärtnerei. Erhältlich ist der Ketchup im Hofladen, in weiteren Bioläden und Dorfläden, bei Edeka, in Cafés und auf Bauernmärkten im Raum Greifswald.

