

Produkt-Leuchttürme MV 2024 prämiert



Acht Sieger des Produkt-Leuchtturm-Wettbewerbs auf der 3. Landesweiten Warenbörse in Rostock ausgezeichnet

Am 28. Oktober 2024 fand die **3. Landesweite Warenbörse** in Rostock statt. Erstmals wurde die Warenbörse in die GastRo – 33. Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eingebettet. Insgesamt nutzten fast 70 Aussteller die Möglichkeit, um sich zahlreichen Fachbesucher/innen aus den Bereichen Gastronomie, Handel, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Hof- und Dorfläden zu präsentieren. Die Aussteller luden zum Verkosten und Entdecken ihrer regionalen und Bio-Produkte ein.

Parallel zur Warenbörse fand der Wettbewerb um den **„Produkt-Leuchtturm MV“** statt. 44 Produkte waren zum Wettbewerb angemeldet und konnten am 28.10.2024 von den Fachbesucher/innen der Warenbörse bewertet werden. Alle Produkte wurden zusammen in einer Ausstellung präsentiert und die Fachbesucher/innen konnten die Lebensmittel an den Ständen der Unternehmen verkosten und Näheres darüber erfahren.

Die **Siegerehrung** wurde direkt auf der Warenbörse durchgeführt. Insgesamt wurden acht Produkte in vier Kategorien ausgezeichnet. Und das sind die **Gewinner**, die in Zukunft eine Botschafterfunktion für unser Bundesland erfüllen können:

Food Frische:

1. Mecklenburger Landpute GmbH mit „Der Mecklenbörger“

„Im Herzen Mecklenburgs, wo die saftigen Wiesen endlos erscheinen und das Vieh glücklich auf grünen Weiden grast, wird ein besonderer Burger kreiert: Der Mecklenbörger. Dieser außergewöhnliche Cheeseburger erzählt eine Geschichte von Tradition, Qualität und unvergesslichem Geschmack.“

2. Natürlich Büttners mit „Kreidebrocken“

„Eine gemeinsame Arbeitsreise in den Norden Italiens brachte sie zu einer kleinen Haselnussmanufaktur. Dort konnten sie wunderbare Haselnusspaste aus piemonteser Nüssen verkosten und erwerben. Die Kreidebrocken sind eine zartschmelzende Nougatpraline mit weißer Kuvertüre.“

Food Trocken:

1. Landwirtschaft Fleesensee mit „Oxymel“

„Es zeichnet sich durch seine einzigartige Zusammensetzung aus: 60 % Apfelessig, gewonnen aus Äpfeln ihrer eigenen Streuobstwiesen am Fleesensee und 40 % Honig aus der Region Mecklenburg-Vorpommern. Diese Kombination vereint Regionalität und Qualität auf unverwechselbare Weise. Ihr Produkt, das Oxymel aus Apfelessig und Honig, ist ein wahrer Leuchtturm in der Produktlandschaft.“

2. Feinkostmanufaktur des Pommerschen Diakonieverein e.V. mit „Rhabarber-Chutney“
„Ihre Mitarbeiter schneiden das Gemüse, garen es schonend, füllen es in Gläser und bekleben es mit selbst entworfenen Etiketten - alles von Hand. Die Hauptzutaten kommen aus ihrer Ostseeländer Bio-Gärtnerei. Die roten Rhabarberstangen, goldene Zwiebeln, etwas Balsamico, duftender Rosmarin etwas Knoblauch und Ingwer, Salz, Senfsaat, ein bisschen Rohrzucker und als Clou – Rosinen.“

Getränke:

1. Fleesensee Rösterei mit „Lupinenkaffee“

„100 % Lupine – Der Lupinenkaffee ist die beste Alternative zu klassischem Bohnen- und Getreidekaffee. Er schmeckt vollmundig malzig und ist proteinreich sowie koffeinfrei. Die Lupinen werden direkt an der Mecklenburgischen Seenplatte angebaut. Somit ist der Lupinenkaffee also ein komplett heimisches Produkt, welches die natürlichen Ressourcen und die Umwelt schont.“

2. Darguner Brauerei GmbH mit „Darguner Naturradler Sanddorn“

„Nordische Frucht trifft auf Darguner Bier. Ihr erfrischend fruchtiges Darguner Sanddorn ist ein naturtrübes Biermischgetränk mit 60 % Sanddornlimonade und 40 % Darguner Bier.“

Tiefkühlprodukte:

1. LBG Glasiner Gold GmbH mit „Eis von der Glasiner Geiß mit Sangels Eierlikör“

„Ein Produkt-Leuchtturm ist ihr Eis von der Glasiner Geiß mit Sangels Eierlikör, weil es die typischen Charakterzüge MVs verkörpert. Durch die schlank gehaltene Zutatenliste ohne „Gedöns“ kommt es als bodenständig und pragmatisch daher. Dadurch, dass es alles andere als „zickig“ schmeckt, umschmeichelt es die Gaumen aller Eisliebhaber und steht für typische Gastfreundschaft und Offenheit.“

2. Hof Postma mit „Eiscreme direkt vom Bauernhof Schokolade“

„Die Idee kam auf, als die Familie und ihr Team nach einer Möglichkeit suchte, ihre frische Milch in ein besonderes Produkt zu verwandeln, das sowohl jung als auch alt Freude bereitet. So entstand das Schokoeis, das in handwerklicher Tradition direkt auf dem Hof hergestellt wird. Vollmundige Eiscreme aus Milch mit viel hochwertigem Kakao - natürlich gesüßt mit Rübenzucker, hergestellt nach italienischem Vorbild direkt bei uns auf dem Hof Postma. Hofeigenes Schokoeis.“