



Preisverleihung im Wettbewerb „Produkt-Leuchtturm MV 2020“

Am 30. August war es endlich soweit: Mecklenburg-Vorpommerns Wirtschaftsstaatssekretär Dr. Stefan Rudolph und die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV) übergaben die Pokale und Urkunden an die Sieger im Wettbewerb um den „Produkt-Leuchtturm MV 2020“.

Die Siegerprodukte standen seit Beginn des Jahres fest. Im Wettbewerb um den „Produkt-Leuchtturm MV“ hatten die Fachkunden der 1. Landesweiten Warenbörse „Regional + Bio aus MV“ im Oktober letzten Jahres entschieden. Nun endlich ist eine Preisübergabe in Präsenz möglich. Die Preise wurden erstmals vergeben.

„Die ausgewählten Siegerprodukte sind Produktleuchttürme der Ernährungsbranche unseres Landes. Sie stehen stellvertretend für hervorragende Lebensmittel aus allen Regionen Mecklenburg-Vorpommerns. Sie sind Bestandteil unserer kulinarischen Visitenkarte, die die Vielfalt der Branche deutlich macht. Die Produktleuchttürme MV sind innovative Produktideen mit hochwertiger Qualität von kreativen Unternehmerinnen und Unternehmern der Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommerns. Die Leuchttürme stehen für Regionalität, Innovation und Kreativität und damit für die Zukunftsfähigkeit der Branche. Die Unternehmen aus MV können sich überregional positionieren und behaupten“, betonte der Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit, Dr. Stefan Rudolph im Rahmen der Preisverleihung.

99 Bewerbungen zum ersten Wettbewerbsaufruf

Insgesamt lagen 99 Bewerbungen aus 43 Betrieben vor. Davon kamen 46 Einreichungen in der Kategorie Food Frische, 24 Einreichungen in der Kategorie Food trocken, 15 Einreichungen in der Kategorie Getränke und 14 Einreichungen in der Kategorie Tiefkühlprodukte. Das Voting nahmen Fachkunden, unter anderem aus Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel, Hotellerie und Gastronomie, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen sowie Cateringunternehmen vor.

Die Fachbesucher wählten aus den vier Kategorien „Frischeprodukte“, „Trockenprodukte“, „Getränke“ und „Tiefkühlprodukte“. Zudem hat der Beirat sich für einen Sonderpreis entschieden.

„Immer mehr Verbraucher hinterfragen die Herkunft der Produkte. Regionalität und Authentizität werden immer mehr eingefordert. Corona hat diesen Trend noch einmal verstärkt. Die Menschen haben in der Krise den Wert hochwertiger, regional erzeugten Lebensmittel noch mehr schätzen gelernt“, so der Wirtschaftsstaatssekretär weiter. „Im Land Mecklenburg-Vorpommern gibt es eine Vielzahl leistungsstarker Unternehmen, die diese Nachfrage bedienen können und in herausragender Qualität produzieren. Regionale Wertschöpfungsketten werden dabei immer wichtiger. Die hiesige Ernährungsindustrie profitiert vom landwirtschaftlichen Reichtum unseres Landes. Mehr als die Hälfte der Landesfläche Mecklenburg-Vorpommerns wird landwirtschaftlich genutzt. Die Verarbeitung und die Veredelung von Agrarerzeugnissen aus den Mecklenburg-Vorpommerschen Regionen gehören zu den Qualitätsmerkmalen der Ernährungsindustrie im hiesigen Nordosten Deutschlands“, betonte der Wirtschaftsstaatssekretär Dr. Stefan Rudolph.

Ausgelobt wurden ein Werbelogo, Marketingunterstützung, ein Pokal und eine Urkunde. Träger des landesweiten Wettbewerbs ist die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV). Der Dank des AMV geht auch an den Beirat aus Handel, Wissenschaft, Verbänden, Kammern und Verwaltung.

Wettbewerbsergebnis

Insgesamt wurden 10 Siegerprodukte ermittelt. Für diese sind vor allem ein hoher Anteil an heimischen Rohstoffen wie Pute, Bruderhahn, Wildschwein und Rind, aber auch Milch, Sanddorn, Hanf und Lupineneiweiß charakteristisch.

„Die Siegerprodukte zeigen die hohe Kreativität in der Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern. Im Namen des AMV sage ich Danke und gratuliere den Betrieben. Unser Bundesland hat jetzt im Lebensmittelbereich erste kulinarische Botschafter. Sie umfassen ebenso konventionell hergestellte wie auch Bio-Produkte“, freut sich AMV-Geschäftsführerin Jarste Weuffen. „Es sind Leuchttürme aus unserem Bundesland, die auch beim Thema Nachhaltigkeit ganz vorn rangieren. Wertschöpfungsketten im eigenen Bundesland wurden bei der Abstimmung besonders honoriert“, betont die Geschäftsführerin.

Alle Preisträger

Kategorie: Frischeprodukte

Bio-Waldlandputenbraten

Mit einem Rohstoffanteil aus MV von mindestens 94 % und einer Produktentwicklung in Zusammenarbeit mit Sternekoch Ronny Siewert hat die **Mecklenburger Landpute GmbH** gleich mehrere Achtungszeichen gesetzt. Das hervorragende Beispiel für eine Wertschöpfungskette im Bundesland MV punktet vor allem mit eiweißreichem Fleisch, das zudem einen hohen Anteil an B-Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen wie Zink, Kupfer und Kalium in nennenswerter Menge enthält.

In Mecklenburg dürfen die Bio Kelly Bronzeputen in freier Wildbahn ganzjährig in großzügigen Grünausläufen leben. Die Küken kommen zunächst für ca. 5-6 Wochen in den sogenannten Aufzuchtstall und werden dann bei ausgewählten Bio-Landwirten in MV ausgestallt. Rund 2.000 Tiere wachsen in freier Natur in weitläufigen Wald- und Wiesengebieten mit Unterständen für den zusätzlichen Schutz, Futter- und Wasserstationen bis zum Erreichen ihres Schlachtgewichtes im Alter von ca. 18 – 20 Wochen heran.

Beste Qualität und ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren zeichnen die Philosophie des 1990 gegründeten mittelständischen Familienunternehmens aus.

Das Produkt ist in den Filialen, auf Wochenmärkten, im Hofladen und über den Online-Shop erhältlich.

Wildschweinsalami aus regionalem Wild

Das Fleisch vom Wildschwein, auch Schwarzwild genannt, ist gesund, regional verfügbar und lecker. Es enthält besonders viel Eiweiß, ist zudem mager, cholesterinarm, naturbelassen und garantiert frei von Medikamenten. Das Siegerprodukt Wildschweinsalami vom Kleinstbetrieb **Wildbret MV KG** enthält 100 % Wild aus MV, das von der Stadtforst Greifswald, von der Universitätsforst Greifswald sowie von Jägern aus der Region stammt. Die Wildschweinsalami wird in traditioneller

handwerklicher Arbeitsweise in der kleinen Wildfleischerei in Neuendorf (Vorpommern) produziert und beinhaltet keine Geschmacksverstärker. Das Produkt stammt aus einem 2016 gegründeten Familienbetrieb, dessen Angebot darüber hinaus das komplette Sortiment an Fleisch und verschiedenen Fleischwaren der regional verfügbaren Wildarten von Reh, Rot- und Damhirsch sowie Wildschwein vom Gulasch bis zum Filet umfasst.

Das Produkt ist bei ausgewählten Einzelhändlern, auf dem Greifswalder Frischemarkt, im Hofladen und auf norddeutschen Regionalmessen erhältlich. Es kann auch per Mail bestellt werden.

Kategorie Trockenprodukte:

Bio Hanftee-Paket aus MV

Das Bio-Hanftee-Paket aus MV besteht aus Bio-Hanftee pur und 4 Bio-Teemischungen mit Hanfblättern als Hauptzutat. Jede Teemischung erhält ihren individuellen Geschmack und Charakter aus der Kombination mit Kräutern, Früchten und Samen. Der verwendete Bio-Hanf kommt zu 100 %, mindestens 50 % der gesamten Rohstoffe aus Mecklenburg-Vorpommern. Alle Zutaten stammen aus zertifiziertem Bio-Anbau.

Das Bio Hanftee-Paket MV erzählt von der Vielfalt und Mentalität der Küste und nutzt emotionale Assoziationen wie Norden, Ferien, Wind und Meer, wodurch regionale Vermarktung unterstützt und touristische Attraktivität erhöht wird. „So köstlich, da mussten wir gleich fünf von machen ...“

Die kleine Teemanufaktur **Kräutergarten Pommerland eG** liegt im äußersten Nordosten - gegenüber der Insel Usedom. Mit dem Interesse für Jahrhunderte altes Kräuterwissen hat sich der vorpommersche Kleinstbetrieb der Jahrtausende alten Nutzpflanze Hanf zugewandt. Als Speise-, Nutz- und Heilpflanze hat sich der Hanf unentbehrlich gemacht.

Das Produkt ist deutschlandweit in Naturkostfachgeschäften, im LEH, auf regionalen Märkten und in Hofläden Norddeutschlands sowie über den eigenen Online-Shop erhältlich.

Bio-Königsberger Klöpschen for Kids

Das Produkt ist eine Bereicherung der allgemeinen Produktrange am Markt für Kinder, dieser Markt konzentriert sich gewöhnlich stark auf Süßwaren. Jetzt hat die **Gourmet Manufaktur Gut Klepelshagen GmbH** ein Convenience-Produkt in Bio-Qualität für Kinder entwickelt. Besonders hervorzuheben ist die Reduzierung von Zucker und Salz gegenüber herkömmlichen Rezepturen.

Die Königsberger Klöpschen for Kids entstanden im äußersten Vorpommern des Landes in Zusammenarbeit mit dem Naturerlebniszentrum - Haus Wildtierland der Natur Erleben gGmbH in Strasburg, OT Gehren. Das Erwachsenen-Rezept wurde dahingehend angepasst, dass die Klöpschen kleiner, die Kapern in feinste Stückchen gehackt und Salz und Zucker reduziert wurden. Somit füllt sich der Rand der Kinderteller nie mehr mit aussortierten, aufgereihten Kapern. Das Feedback der Kinder war so groß, dass der Kleinstbetrieb sich dazu entschloss, das Produkt als Glasware mit acht Klöpschen in Bio-Qualität anzubieten. Zusatz- und Konservierungsstoffe sind nicht im Einsatz.

Die Königsberger Klöpschen for Kids sind in ausgewählten REWE-Märkten in MV, Brandenburg und Berlin, im Hofladen und über den eigenen Online-Shop erhältlich.

Bio-Snack Salami POWER MAMPFER vom Bruderhahn

Im POWER MAMPFER steckt zu 100 % das Fleisch der Bruderhähne aus der **Erzeugerzusammenschluss Fürstenhof GmbH**. Sie werden langsam und schonend in MV

aufgezogen - mit viel Platz, gutem Futter und jeder Menge Bewegung. Der Rohstoffanteil aus MV im POWER MAMPFER liegt bei 82 %.

Man schmeckt die besondere Fleischqualität. Mit 33 % Eiweiß ist der POWER MAMPFER zudem reich an Protein und mit 1,5 % arm an Zucker.

Schwein und Rind haben im POWER MAMPFER nichts zu suchen. Dafür wird das Fleisch der männlichen Küken verwendet, die normalerweise nach dem Schlupf getötet werden. Im POWER MAMPFER wird es zu einem hochwertigen Bio-Produkt verarbeitet und dient als Stärkung für Ernährungsbewusste genauso wie für Couch-Potatoes, kleine Pausenclowns oder alles-unter-einen-Hut-Bringer-Mütter. Ungekühlte Haltbarkeit zeichnet das Produkt aus, das damit zum Snack für unterwegs avanciert.

Der POWER MAMPFER ist in verschiedenen Märkten im Einzelhandel, im eigenen Hofladen und weiteren Hofläden in MV sowie im eigenen Online-Shop erhältlich.

Kategorie Getränke:

Güstrower Bio-Limette

Mit nur 1 kcal auf 100 ml ist die Güstrower Bio-Limette ein Favorit für alle, die Mineralwasser lieber mit etwas Geschmack mögen und trotzdem die Nährwerte im Auge behalten.

Das neue Bio-Erfrischungsgetränk mit Limettengeschmack (Fruchtgehalt 0,5 %) von der **Güstrower Schlossquell GmbH & Co. KG** besticht durch feinerliche Kohlensäure und ist als Getränk ideal für Vieltrinker geeignet. Die Bio-Limette stammt aus ökologischem Anbau.

Bereits 1926 wurde die Quelle am Rande Güstrows erschlossen und entwickelte sich seitdem zu einem der besten Mineralwässer Mecklenburg-Vorpommerns. Heute wird auf dem 8.000 Quadratmeter großen Unternehmensgelände mit modernsten Abfüllanlagen und einem flexiblen und effizienten Logistikzentrum das gesamte Sortiment von Mineralwässern und Erfrischungsgetränken produziert bzw. gelagert. Qualitätsorientierte Technologien gewährleisten dabei einen umweltschonenden Abfüllbetrieb.

Das Produkt ist in der Mehrzahl der Getränkemarkte und im Lebensmitteleinzelhandel in Mecklenburg-Vorpommern erhältlich.

KÜSTENFEUER

Mit 56 % vol zählt das KÜSTENFEUER zu den hochprozentigen Spirituosen. Das intensive Ingwerdestillat, der Geist aus heimischem Sanddorn, frischer Zitronensaft und Zucker vereinen sich zum KÜSTENFEUER. Die **Erste MAENNERHOBBY GmbH & Co. KG** ist mit diesem Produkt eindeutig trendy. Und zudem kommen die Rohstoffe im Produkt zu 50 % aus MV.

In einem Restaurant sitzend sah der Inhaber & Gründer der Brennerei, wie am Nachbartisch ein Tablett mit einer brennenden Spirituose serviert wurde. Es war so voller Theatralik, wie dieses Produkt brennend durch das Restaurant getragen wurde und wie sich die Aufmerksamkeit vieler Gäste auf dieses Spektakel fokussierte. Es war ein Anisschnaps ...

Warum haben wir so etwas nicht auch? Also ran ans Werk. Was ist im Augenblick „hip & trendy“? Was können wir selber machen? Wie kann das aussehen? Und so entstand das KÜSTENFEUER.

Man zünde den Likör vor dem Servieren an und genieße ihn am besten in geselliger Runde. Als der Likör testweise brannte, kam die Idee: Das ist doch ein KÜSTENFEUER! So wurde auch mit dem

Namen die Brücke zu der langen und wunderschönen Ostseeküste geschlagen. Das Label symbolisiert die brennende Flamme, das einseitig umlaufende Band die lange, flache Küste.

Das Produkt ist in ausgewählten Märkten und Fachhandelsgeschäften, über den eigenen Online-Shop sowie auf Märkten und Verbrauchermessen erhältlich.

Kategorie Tiefkühlprodukte:

Schokoeis mit Lupine aus MV

Das Schokoeis ist 100 % vegan, dafür wird nur fair gehandelter Bio-Kakao verwendet. Als Basis dient ein Lupinendrink mit Lupineneiweiß aus MV.

Schon in ihrer Diplomarbeit erarbeitete die Inhaberin von **VEIS** einen Businessplan für Eisherstellung und Direktvertrieb per Eiscafé. Ihre eigene Ernährung sowie die von Freunden und Bekannten als VeganerInnen führte zum Ausprobieren neuer Verfahren und Besuchen von Gelatisten-Lehrgängen. 2015 eröffnete VEIS das Eiscafé in Rostock.

Heute gibt es das vegane Eis vor allem in Rostock an verschiedenen Imbissständen und Restaurants zwischen Stadthafen und Innenstadt sowie in ausgewählten Märkten über die Stadtgrenze hinaus. Und bald vielleicht auch noch an anderen Orten wie einem Kino, Hotel oder am Strand.

Eiscreme mit Wacholder und Basilikum

Das handgemachte Eis - vorportioniert im Becher mit Holzlöffel – beinhaltet Birne und Basilikum aus MV. Es enthält ausschließlich natürliche Zutaten, keine Bindemittel, Konservierungsstoffe und Aromen. Der Becher und die Banderole sind aus Papier und der Löffel ist aus Holz, damit erfüllt die Verpackung den Anspruch, Ressourcen schonend zu sein.

Jackle & Heidi entwickelten dieses Speiseeis im Ergebnis eines Workshops der Fellows - dem Expertennetzwerk der Kultur- und Kreativwirtschaft des Bundes zur Erörterung der Fragestellung: Wie schmeckt die Kultur- und Kreativwirtschaft Deutschlands? Im Ergebnis entstand diese neue frische Eiskreation.

Das Speiseeis ist in ausgewählten EDEKA-Märkten Nordostdeutschlands, im Werksverkauf, in der gläsernen Manufaktur und über ca. 100 Reseller in MV sowie bundesweit auf Messen und Events erhältlich.

Sonderpreis des Beirates:

Mecklenburger Käsekiste mit einer Käseauswahl aus regionalen Betrieben

Das Produkt vereint regionale Käseproduzenten aus Mecklenburg und Vorpommern. Der Beirat lobte vor allem die Vernetzung mehrerer kleiner Betriebe mit ganz unterschiedlichen Käsesorten und den mit 95 % hohen Rohstoffanteil aus MV.

Initiator ist die **Goldschmidt Frischkäse GmbH**. Sie spricht mit der Kiste vornehmlich die Hotellerie und Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern an. Touristen und Einheimische sollen mit diesen Käsespezialitäten einen Einblick in die Käsevielfalt kleiner Manufakturen des Bundeslandes erhalten, in denen mit viel Erfahrung, Liebe und oftmals auch noch Handarbeit gearbeitet wird. Die beteiligten Betriebe sind Teil der 2015 ins Leben gerufenen Milch- und Käsestraße MV.

Die „Mecklenburger Käsekiste“ mit ca. 1,3 kg Käse aus Kuh- und Ziegenmilch umfasst 8 Käsesorten von drei handwerklich verarbeitenden Betrieben in MV:

- Goldschmidt Frischkäse GmbH, Kummer
- Käsemanufaktur Müritz, Bollewick
- Pommerscher Diakonie Verein e.V., Züssow

In Zukunft wird auch der Schafskäse vom Milchschaafhof am Fuchsberg in Schönhausen (bei Strasburg) in die Käsekiste integriert.

Die „Mecklenburger Käsekiste“ besteht aus:

- 1 x Ziegenfrischkäsetapas, Balaton-Art, 12 x 20 g Schale, vakuumverpackt
- 1 x Ziegenfrischkäserollen Pfeffer, 100 g Schale, vakuumverpackt
- 1 x Ziegenfrischkäserollen Ananas, 100 g Schale, vakuumverpackt
- 1 x Scheuenkäse Alt, 350 g Stück, vakuumverpackt
- 1 x Strandtaler Jung, 250 g Stück, vakuumverpackt
- 2 x Camembert, 125 g Stück, in Duplexpapier eingewickelt
- 1 x Rustico Natur, 125 g Becher, vakuumverpackt
- 1 x Kräuter der Provence, 125 g Becher, vakuumverpackt

Das Produkt wird über den eigenen Werksverkauf und die NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG vertrieben.

Informationen zu allen Siegerprodukten sind über die AMV-Website abrufbar unter veranstaltungen.mv-ernaehrung.de/.



Das Projekt wird gefördert aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit Mecklenburg-Vorpommern.