

Regionale Vielfalt für die Gastronomie

Von Vanilleprodukten über Eis und Limonaden bis hin zu Safran

Sie heißen Havelicious' Vanilleprodukte, Seenland-Safran, Kara-Limo, Perleberger Senf und Urstrom Jerseys' Eiscreme. Unterschiedlicher können die Richtungen der einzelnen Geschmäcker nicht sein, aber alle Unternehmerinnen und Unternehmer stehen für kreative Köpfe, die mit Leidenschaft sich ihren jeweils entwickelten Produkten hingeben.

Havelicious: Vanilleprodukte aus dem Havelland

Die Idee für das familiengeführte Unternehmen von James und Sören Phillips entstand aus der Notwendigkeit, Allergiker-freundliche Vanilleprodukte für James Tochter zu finden. Seit neun Monaten sind sie am Markt. Von Vanilleextrakt bis zur Paste wird alles selbst hergestellt, wobei die Vanille aus Madagaskar stammt und Bio- sowie Fairtrade-zertifiziert ist. Die Partnerschaft mit dem Bauernverband in Madagaskar ermöglicht zum Beispiel den Bau von Schulen vor Ort, erklärt James Phillips: „Wir haben nahezu keine Zwischenhändler – das Geld bleibt bei den Bauern.“ Ihr Fokus auf natürliche Inhaltsstoffe und die direkte Zusammenarbeit mit Bauern aus Madagaskar, zeugen von einem tiefen Verständnis für Qualität und Nachhaltigkeit. „Wir wollen Produkte, die nicht nur exzellent schmecken, sondern auch völlig transparent und ehrlich sind“, betont er. Bisher sind ihre Produkte online, in einigen Potsdamer Geschäften und auf Amazon erhältlich. Die Zielgruppen reichen von Eismanufakturen über Konditoreien bis hin zu Bäckereien. www.havelicious.de

Safran aus Brandenburg: Goldene Fäden mit heilender Kraft

Das Unternehmen Seenland-Safran bringt ein Stück Luxus nach Brandenburg. Die kostbaren Gewürzfäden werden in der Morgendämmerung im November und Dezember geerntet und sorgfältig per Hand gezupft. Die Fäden sind nicht nur ein Gewürz, sondern finden auch Anwendung in der alternativen Medizin. Matthias Trentzsch, Betriebsleiter eines Kartoffel-Verarbeitungsbetriebs, begann Safran in Brandenburg anzubauen, um die gesundheitlichen Vorteile des Gewürzes zu nutzen. Nachdem er feststellte, dass Brandenburgs Sandböden und Klima sich ideal für den Anbau von Safrankrokussen eignen, gründete er Seenland-Safran. Dieses Unternehmen versorgt nicht nur lokale Restaurants und Eisdielen mit dem kostbaren Gewürz, sondern treibt auch die Forschung zur gesundheitlichen Wirkung des Safrans voran. Er habe bereits erste Kooperationen mit der Forschung an Universitäten gestartet, um mehr über die therapeutischen Aspekte von Safran zu erfahren, erklärt Matthias Trentzsch. Außerdem arbeitet er intensiv daran, den Ernteprozess mithilfe seines

technischen Wissens zu vereinfachen, um Safran erschwinglicher zu machen. Dafür bekam er 2023 den [Brandenburger Innovationspreis](http://www.seenlandsafran.de). www.seenlandsafran.de

Kara-Limo: Upcycling und Fusion von Tradition und Moderne

Kara-Limo, das erfrischende Getränk mit Zutaten von verschiedenen Kontinenten, wurde von den Studenten und Gründern Jost Neumann, dessen Vater einen Obsthof in Frankfurt (Oder) besitzt, und Lukas Kunzmann ins Leben gerufen. Während einer Reise nach El Salvador entdeckten die beiden die Tradition, Schalen von Kaffeekirschen als Tee zu servieren. Dieses Erlebnis führte dazu, dass sie das Potenzial der Kaffeekirschen-Schalen erkannten, das ein Nebenprodukt der Kaffeeernte ist und normalerweise weggeworfen wird. Sie kombinierten den aus den Schalen gewonnenen Extrakt mit regionalem Apfelsaft. Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegen zu wirken, verwenden sie Äpfel, die sonst auf der Obstplantage übrig bleiben. Die Gründer sehen sich vor allem als Botschafter für die nachhaltige Nutzung von Kaffeekirschen. Ihr Ziel ist es, das Wissen darüber zu verbreiten und mehr Bewusstsein dafür zu schaffen. Sie schätzen eine ganzheitliche Ressourcennutzung und möchten dies auch in der Landwirtschaft fördern. Durch ihr Produkt wollen sie einen Beitrag leisten und eine zusätzliche Einkommensquelle für die Bauern schaffen. Langfristig streben sie an, ein Konzentrat herzustellen um den CO₂-Fußabdruck weiter zu reduzieren. www.kara-limo.de

Perleberger Senf: Bewahrung von Tradition

Die Familie Lange erwarb 2017 die Rezeptur der ältesten Traditionsmarke der Prignitz: Perleberger Senf – sie etablierte gleichzeitig eine kleine Handmanufaktur mit einem komplett gläsernen Labor. Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, die gesamte Produktion zu erleben, angefangen von der Ansetzung des Senfes bis zur vollständigen Abfüllung, Etikettierung und Beschriftung der Gläser. Mit acht verschiedenen Sorten, basierend auf den Grundsorten „extra scharf“ und „mittelscharf“, füllt die Manufaktur 30.000 bis 50.000 Gläser pro Jahr ab. Ein Beispiel hierfür ist die kürzliche Zusammenarbeit mit einer Therme aus Oberfranken, die Senfgläser mit Thermalwasser an ihre Gäste verschenkte. Der Senf ist in den beiden Hofläden der Familie Lange, im Elbe Resort und in ausgewählten Edeka-Märkten erhältlich. Der Perleberger Senf zeigt, dass die Wahrung regionaler Erzeugnisse Hand in Hand mit Innovation und Anpassung an den modernen Markt gehen kann.

www.perleberger-senf.de

Urstrom Jerseys' Eis: Eine Liebeserklärung an Qualität und Nachhaltigkeit

Das Unternehmen ist eine Eisproduktion in Baruth (Mark) und wurde von Loreen Herrmann gegründet. Als deutsche Vizemeisterin der Gelatiere und Teilnehmerin an der Weltmeisterschaft der Eisproduzenten in Rimini, produziert sie Eis für die Gastronomie und den Lebensmitteleinzelhandel aus der Rohmilch der Jersey-Kuh. Neben Milcheis bieten sie auch vegane Optionen an, basierend auf Kokosnussmilch mit mindestens 45 Prozent Frucht. Die Herstellung erfolgt komplett natürlich und ohne künstliche Zusatzstoffe. Loreen Herrmann legt großen Wert darauf, dass jeder Bestandteil ihrer Produkte nachvollziehbar, natürlich und von lokalen Erzeugern stammt. Dieser Ansatz, kombiniert mit der Liebe zum Detail und der Leidenschaft für



das Eiscremehandwerk, macht Urstrom Jerseys zu einer Marke, die nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Werte überzeugt. www.urstrom-jerseys.de

Weitere Informationen zu regionalen Produkten in Brandenburg:

www.reiseland-brandenburg.de