

Presseerklärung

Wahl zum Demeter-Produkt des Jahres: Fetacreme „Fanti das Schaf“ gewinnt Jakobsberger MilchHandwerker auf der Biofach ausgezeichnet

Das Demeter-Markenzeichen steht für biodynamische Qualität und erfreut sich großer Beliebtheit. Im letzten Jahr sind 2.380 Produkte mit dem orangefarbenen Demeter-Markenbild neu zugelassen worden. Über 90 dieser Neuheiten werden bei der Biofach in Nürnberg auf dem Demeter-Marktplatz präsentiert – aber nur ein Lebensmittel kann „Demeter-Produkt des Jahres“ werden. Fachjury, Fördermitglieder, ausgewählte Ladner, Großhandel und nicht zuletzt die Konsument*innen haben entschieden: Fetacreme „Fanti das Schaf“ der Jakobsberger MilchHandwerker wird am heutigen Donnerstag in einer Feierstunde in Nürnberg als Sieger der Wahl zum Produkt des Jahres gekürt.

Demeter-Vorstand Alexander Gerber verwies darauf dass diese Käsespezialität von waschechten Bauern in einem kleinen Familienbetrieb reift. Bei den [Jakobsbergern](#) kommen bäuerliche Landwirtschaft samt geschlossenem Hofkreislauf mit gekonnter handwerklicher Verarbeitung zusammen. Die Milch der 160 Milchschafe verwandelt sich in der eigenen Hofkäserei in pikante Kreationen wie diese Fetacreme, die mit biodynamischer Paprika, getrockneten Tomaten und kaltgepresstem Demeter-Öl veredelt in umweltfreundliche Gläser mit PVC-freiem Twist-Off-Deckel gefüllt wird. „Die Liebe und Wertschätzung den Tieren gegenüber können Feinschmecker buchstäblich auf der Zunge erleben“, waren sich die Experten einig.

Ganz knapp dahinter auf Platz 2 landete bei der Abstimmung das „Bioaktive Frisch-Sauerkraut“ von [Nordseeküstengenuss](#). Es reift im Glas, das dank Spezial-Deckel als Gärbehälter dient. Für das Frischsauerkraut wird die samenfeste Sorte „Märner Lagerweiß“ von Kultursaat e. V. angebaut, direkt vor Ort verarbeitet und als Inklusionsprojekt von der Stiftung Mensch verpackt und etikettiert.

Den dritten Rang erreichte die Kalamata Olivenpaste von [Il Cesto](#). Saftig und angenehm olivig lässt es sich auf Gemüsescheiben ebenso wie auf Weißbrot genießen. Dank der schlanken Rezeptur ist in der Paste nur das drin, was dem Geschmack dient.

Die Wahl fiel Experten und Konsumenten offenbar gleichermaßen schwer, denn auch die anderen zur Abstimmung stehenden Produkte bestachen durch beste Qualität und charakteristischen Geschmack. So folgten knapp aufeinander die Backmischung Roggenbrot Vollkorn von Bauckhof, die vegane Knabberei Sekem Sesamo Superfood Trio von Davert, knackige Chips-Frische der Görlitzer Brotschmiede mit ihren Röstbrotchips Kümmel, aus Bettinas Keimbackstube Gekeimte ROHkost Rosenblütenecken sowie von Holle baby food das Bio-Juniormüsli Mehrkorn mit Frucht. [Mehr Infos dazu](#).