

## Presseinformation

Kummer, Februar 2020

Goldschmidt trifft Sanddorn

### **Innovative Produktidee aus der „Zitrone des Nordens“**

**Goldschmidt Frischkäse erweitert seine Frischkäsepralinen-Range um eine fruchtige Variante und kooperiert dafür erfolgreich mit „Sanddorn Storchennest“.**

Das Unternehmen Goldschmidt Frischkäse mit Sitz in Kummer bei Ludwigslust ist über die Grenzen Norddeutschlands hinaus für seine innovativen Produkte bekannt. Neben den beliebten Frischkäsetörtchen, die in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Pfeffer, Schnittlauch, Knoblauch oder Paprika erhältlich sind, gibt es viele weitere qualitativ hochwertige Erzeugnisse aus Kuh- und Ziegenmilch. Etwas ganz Besonderes sind die edlen schokolierten Frischkäsepralinen, die mit hochwertiger belgischer Schokolade überzogen sind und als Dessert nicht nur überraschen, sondern auch Lust auf mehr machen.

### **Kooperation in der Region**

Für die neueste Geschmackskomposition hat sich Geschäftsführer Klaus Eisenbarth Verstärkung aus der Region geholt. Die Sanddorn Storchennest GmbH aus Ludwigslust ist nicht nur der größte Sanddorn-Anbauer in Deutschland, sondern auch seit den 1980er Jahren Vorreiter in Sachen Anbau und Weiterverarbeitung. „Wir wollten unsere Frischkäsepralinen gern in einer fruchtigen Variante anbieten“ so Klaus Eisenbarth. „Sanddorn ist typisch für diese Region, äußerst schmackhaft und gesund. Der perfekte Partner für unseren hochwertigen Frischkäse.“ Mit Geschäftsführerin Silvia Hinrichs von der Sanddorn Storchennest GmbH fand er auf Anhieb eine engagierte Kooperationspartnerin. Der Sanddorn, der in der Regel zu Saft, Aufstrichen, Likör oder sogar Kosmetik verarbeitet wird, ist nun Bestandteil der Frischkäsepraline. Die fruchtige Komposition wird mit echter belgi-

**Goldschmidt Frischkäse GmbH | Pressekontakt: Stefan Burmester, PRaffairs GbR**

Telefon: +49 040/429347097  
Mobil: +49 0170/30 72 394  
stefan.burmester@pr-affairs.de

Alte Volksparkstr. 24  
D-22525 Hamburg  
www.pr-affairs.de

# GOLDSCHMIDT

---

## FRISCHKÄSE GmbH

scher Schokolade überzogen und ist ein wahrer Hochgenuss. Perfekt als Dessert, als Appetizer oder einfach zwischendurch, vereint die Sanddorn-Frischkäsepraline zwei hochwertige Erzeugnisse aus der Region, die nun gemeinsam den Lebensmitteleinzelhandel, den Großhandel und die Gastronomie der touristischen Hochburgen des Landes erobern – quasi als „kulinarischer Botschafter für Mecklenburg-Vorpommern“.

### **Preisverleihung**

Den ersten großen Fan gibt es bereits: Das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern hat die Sanddorn-Frischkäsepraline als eines von sechs regionalen und kulinarischen Produkten ausgezeichnet. Der „Von hier – Wettbewerb für regionale Produkte aus Mecklenburg-Vorpommern“ stärkt die Chancen regionaler Produzenten und macht auf die kreativen Ideen der Vermarkter im Land aufmerksam. Die Preisverleihung fand im Dezember in Stralsund statt, die sechs Gewinner wurden von einer namhaften Jury ausgewählt, zu der auch Elisabeth Aßmann (SPD) gehört, die u.a. Vorsitzende des Agrarausschusses des Landtags Mecklenburg-Vorpommerns ist.

### **Sanddorn – die „Zitrone des Nordens“**

Die kleinen orangefarbenen Beeren sind echte Alleskönner. Sie überzeugen mit einem intensiven, fruchtig-säuerlichen Geschmack, einem hohen Anteil an Vitamin C, entzündungshemmenden Eigenschaften und natürlich ihrer Vielfältigkeit. Die Beeren sind von Dornen geschützt und sitzen fest am Strauch, so dass hier mühevoller Handarbeit beim Ernten gefragt ist. Auf der Sanddorn Storchennest-Plantage werden die abgeschnittenen Äste durch flüssigen Stickstoff schockgefrostet. Anschließend lösen sich die Beeren in der Rüttelmaschine und können weiterverarbeitet werden, denn roh verzehrt werden sie in der Regel nicht. Sanddorn kommt in Deutschland in der freien Natur hauptsächlich an den Küsten und auf Sanddünen vor. Mehr Informationen zu den Sanddorn-Frischkäsepralinen sowie zum Sanddorn gibt es auf [www.frischkaese.de](http://www.frischkaese.de) und auf [www.sanddorn-storchennest.de](http://www.sanddorn-storchennest.de).

# GOLDSCHMIDT

---

# FRISCHKÄSE GmbH

**Kontaktdaten:**

Goldschmidt Frischkäse GmbH  
Klaus Eisenbarth  
Karl-Marx-Straße 4  
19288 Ludwigslust OT Kummer  
Telefon: 038751/20313  
[www.frischkaese.de](http://www.frischkaese.de)

**Pressekontakt:**

PRaffairs GbR  
Stefan Burmester  
Alte Volksparkstr. 24  
22525 Hamburg  
Telefon: 040/4293 47099  
Mail: [stefan.burmester@pr-affairs.de](mailto:stefan.burmester@pr-affairs.de)  
[www.pr-affairs.de](http://www.pr-affairs.de)