

Lippischer Joghurt ist „Produkt des Jahres“

Ernährung: Der Verein Lippequalität lobt die Inhaltsstoffe. Die Milch kommt von örtlichen Biohöfen. Sie wird in der Hofmolkerei von Eben-Ezer verarbeitet, die Fruchtmasse steuert die Lebenshilfe bei

Kreis Lippe (sk). Der lippische Bio-Fruchtjoghurt aus der Hofmolkerei der Stiftung Eben-Ezer ist zum „Produkt des Jahres 2018“ gekürt worden. Sie sei einmalig auf der ganzen Welt, hob Günter Puzberg, stellvertretender Vorsitzender von Lippequalität, in seiner Laudatio hervor.

Die Inhaltsstoffe aus Lippe, das besondere Herstellungsverfahren, die beteiligten Betriebe und die typischen Geschmacksrichtungen seien dafür maßgeblich. Den lippischen Bio-Fruchtjoghurt gebe es seit etwa zweieinhalb Jahren. Sie werde vollständig aus lippischen Produkten hergestellt. „Die Milch kommt von Biohöfen in Lemgo und Detmold, sie wird in der Hofmolkerei der Stiftung Eben-Ezer verarbeitet, die Fruchtmasse kommt von Obstplantagen der Lebenshilfe in Detmold und wird dort in der Küche aufbereitet und mit Pektin (keine Gelatine) geliert“, schreibt Lippequalität in einer Pressemit-

teilung. Früchte und Joghurt seien ausschließlich lippische Produkte. Dazu komme der soziale Aspekt: die Zusammenarbeit der beiden Lippequalität-Betriebe mit je zwei Abteilungen, in denen Menschen

mit unterschiedlichen Handicaps Arbeitsplätze fänden.

Die Plakette „Produkt des Jahres“ hat Günter Puzberg an den Molkereimeister Peter Woelke übergeben. Die beiden Leiter für den grünen Bereich

bei der Stiftung Eben-Ezer und bei der Lebenshilfe Detmold, Dr. Albrecht Flake und Wolfram Spinn, waren mit einigen Mitarbeitern aus ihren Betrieben dabei und betonten die gute Zusammenarbeit auf kurzen Wegen, was die Umweltschöne und zusätzlichen Verkehr vermeide.

Den Bio-Fruchtjoghurt gibt es laut Mitteilung in den Geschmacksrichtungen Erdbeere und Himbeere/Brombeere sowie in der Sommeredition Apfel/Sanddorn. Im Winter werde diese Sorte ersetzt durch die Geschmacksrichtung Pflaume/Zimt.

Der Joghurt reife im Becher und werde ohne jede Form der Geschmacksverstärkung, ohne chemische Zusätze und ohne Mittel zur Haltbarmachung ausgeliefert. „So hat man wirklich ein volles, naturbelassenes lippisches Edelprodukt im Angebot, ganz nach den Vorschriften von Bioland und den Lippequalität-Richtlinien“, betont Puzberg.



Freuen sich über die Auszeichnung: (von links) Günter Puzberg vom Lippequalität-Vorstand überreicht die Plakette „Produkt des Jahres“ an Molkereimeister Peter Woelke und Dr. Albrecht Flake von der Stiftung Eben-Ezer.

FOTO: LIPPEQUALITÄT