



Marke & Produkte vom Spreewaldhof

Der Spreewaldhof bietet ein vielfältiges Sortiment an eingemachten Obst-, Gemüse und Gurkenspezialitäten in konventioneller und in Bio-Qualität an. Zu den bekanntesten Produkten gehören die Spreewälder Gurken, die durch das g.g.A.-Siegel seit 1999 ausgezeichnet und geschützt werden. Bei allen Spezialitäten setzt das Familienunternehmen auf hochwertige Zutaten, erntefrische Verarbeitung, viel Handarbeit und traditionelle Rezepturen. Das sorgt für Qualität, die man schmeckt.

Die Marke Spreewaldhof

Der Spreewaldhof steht für leckere und mit viel Kompetenz eingemachte Obst- und Gemüsespezialitäten. Hier weiß der Verbraucher, was drin ist: frische und natürliche Zutaten, die erntefrisch und mit Liebe fachkundig verarbeitet werden.

Die meisten Rohwaren kommen aus dem Spreewald und aus der direkten Nachbarschaft. Denn kurze Transportwege und eine erntefrische Verarbeitung sind dem Spreewaldhof besonders wichtig. Obst- und Gemüsesorten, die nicht in der Nähe wachsen, werden aus den besten Anbaugebieten besorgt.

Das Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Obst- und Gemüseverarbeitung ist regional verbunden und setzt sich für den Erhalt traditioneller Rezepte sowie für die Kultur und die Landwirtschaft des Spreewaldes ein. Ein achtsamer Umgang mit der Natur und den Rohwaren ist dabei immer das A und O. Die vielfältigen Spezialitäten des Spreewaldhofes richten sich an Verbraucher, die natürliches und lecker eingemachtes Obst und Gemüse genießen möchten.

Original Spreewälder Gurken

Das bekannteste Gemüse vom Spreewaldhof ist die echte Spreewälder Gurke. Sie wird nach den Grundsätzen eines naturnahen Anbaus überwiegend von Vertragslandwirten gesät, gehegt und per Hand geerntet. Die ausgezeichneten Wachstumsbedingungen des Spreewaldes sowie eine gute Wasserversorgung, fruchtbare Böden und warmes Klima eignen sich perfekt für den Gurkenanbau. Das Unternehmen stellt rund 30 verschiedene Variationen der Spreewälder Gurken her. Die Gurken werden ganz oder in geschnittener Form in unterschiedlichen Portionsgrößen für den Groß- und Lebensmitteleinzelhandel eingemacht.

Spreelinge, Cornichons und viele mehr

Die bekanntesten Gewürzgurken vom Spreewaldhof sind die „Spreelinge“. Diese werden ausschließlich mit Essig, frischem Dill und frischen Zwiebeln sowie Gewürzen wie Pfeffer- und Senfkörnern verfeinert. Besonders junge, kleine Gurken werden, z.B. zur Produktfamilie „Unsere Schätzchen“ verarbeitet – also feine Cornichons mit Thymian, Chili-Paprika oder Wildblütenhonig. Darüber hinaus gibt es viele weitere Gurken-Variationen. Neben dem unverwechselbaren Geschmack setzt der Spreewaldhof auf zwei weitere Alleinstellungsmerkmale: das europäische g.g.A.-Herkunfts- und Qualitätssiegel, mit dem ausschließlich im Wirtschaftsraum Spreewald angebaute und verarbeitete Gurkenprodukte seit 1999 gekennzeichnet werden dürfen. Aber auch das eigene Siegel „Erntefrisch eingemacht“ garantiert beste Qualität der Rohwaren.



Nutri Score für alle „Spreewaldhof“-Produkte

Seit Beginn der Erntesaison 2020 werden alle „Spreewaldhof“-Produkte sukzessive mit dem Nutri-Score versehen. Die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln zeigt dem Verbraucher leicht verständlich und eindeutig die Nährwertqualität der Produkte auf. So unterstützt das Familienunternehmen aus dem Spreewald die Orientierung der Verbraucher auf dem Weg zu einer ausgewogenen Ernährung.

Innovationen im Gurken- und Kühlregal

Der Spreewaldhof legt Wert auf die Weiterentwicklungen des Produktportfolios. Die traditionelle Spreewälder Gurke geht mit der Zeit und reagiert mit Produktneuheiten regelmäßig auf gesellschaftliche Veränderungen und Entwicklungen aus der Lebensmittelbranche. Die aktuellsten Innovationen der Marke „Spreewaldhof“ sind zwei neue Produktfamilien unter den Namen „Bissfrisch“ und „Antipasti“. Sie werden ausschließlich im Kühlregal des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) in Deutschland vertrieben und vereinen die größtmögliche Frische mit der Kunst des Einmachens – für mehr Biss und Geschmack. Die Produktfamilien sind in die drei Bereiche Klassiker, Spezialitäten und Antipasti gegliedert und in drei verschiedenen Gebindegrößen erhältlich.

Darüber hinaus war die wachsende Zahl von Ein- bis Zwei-Personen-Haushalten in Deutschland für den Spreewaldhof Grund genug, viele Produkte im praktischen 370-ml-Glas anzubieten, wie z.B. „Unsere kleinen Spreelinge“. Doch das erste Snack-Produkt war die „Get One!“, eine einzelne Gurke aus der Dose für den Appetit unterwegs oder als Mitbringsel aus dem Spreewald.

Gemüsekonserven

Ob pikantes oder süß-saures Gemüse, Kohl, Kraut oder Erbsen und Mais: Mit den echten Spreewälder Gurken stellt das Unternehmen unter der Marke „Spreewaldhof“ insgesamt ein Sortiment von 17 verschiedenen Gemüsekonserven her. Viele Gemüsesorten werden ebenfalls im Spreewald von Partnerlandwirten angebaut und geerntet. Zu den küchenfertigen Gemüse-Produkten gehören unter anderem die Tomatenpaprika oder das Premium-Letscho-Gemüse mit einem besonders hohen Paprikaanteil von bis zu 50%. Kürbis und Rote Bete ergänzen die Produktpalette.

Kohl und Kraut werden im klassischen Glasgebilde aber auch im praktischen 400-g-Beutel angeboten. Ob Rotkohl mit geriebenen Äpfeln, Johannisbeersaft oder Wildpreiselbeeren verfeinert, Sauerkraut mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Schmalz oder Grünkohl mit feinen Kartoffelstückchen: Alles ist servierfertig vorbereitet und nur noch zu erwärmen.

Obstkonserven

Der Spreewaldhof ist auf die Verarbeitung verschiedenster Obstsorten spezialisiert. Die Herstellung von Obstkonserven lastet die Produktionsanlagen außerhalb der Gurkensaison ganzjährig aus. Zum Obstsortiment des Unternehmens gehören vor allem ein qualitativ hochwertiges Apfelmus, stückiges Apfelkompott und verschiedene Apfel-Mix-Produkte, die jeweils im Glas erhältlich sind. Bei der Herstellung des Apfelmuses setzt der Spreewaldhof auf ein besonderes Verfahren: Die Äpfel werden kalt gerieben und nicht gekocht. So bleibt die natürliche Zellstruktur erhalten und das fruchttypische Aroma bewahrt. Neben Äpfeln verarbeitet der Spreewaldhof auch bekannte Beerensorten und Kirschen. Dazu gehören Himbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Waldheidelbeeren, Mirabellen, rote und dunkle Süßkirschen, Schattenmorellen und Pflaumen.



Insgesamt sind es rund 20 verschiedene Sorten eingemachtes Obst.

pfelino-Fruchtmus

Der perfekte Snack für die Familie und für unterwegs ist das pfelino-Fruchtmus des Spreewaldhofs. Das Mus wird in einer leichten 100g Quetschtüte angeboten. Dank der Verpackungsgröße und eines wiederverschließbaren Deckels kann der fruchtige Snack bequem transportiert werden. Das pfelino-Fruchtmus wird aus natürlichen Zutaten und ohne Zuckerzusätze hergestellt. Es stehen fünf Geschmacksrichtungen zur Auswahl: Apfel, Apfel-Banane, Apfel-Erdbeere, Apfel-Aprikose und Apfel-Mango-Maracuja.

FITINI – Weniger Kalorien, voller Genuss

Mit der Produktlinie FITINI bietet der Spreewaldhof ausgewählte Obstsorten auch in kalorienarmer Form an. Die Produkte werden ohne die Zugabe von Kristallzucker hergestellt. Sie haben bis zu 40 % weniger Kalorien und sind fruchtig im Geschmack. FITINI richtet sich an ernährungsbewusste Verbraucher, die auf eine kalorienarme Ernährung achten. Das FITINI-Sortiment hat 11 verschiedene Produkte. Dazu gehören unter anderem Apfelmus, Sauerkirschen und verschiedene Beeren.

Weitere Informationen:

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Xing](#) | [LinkedIn](#)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie & Kommunikation

T: +49-(0)40-334 424 56 / M: +49-(0)172-327 94 38 / E: a.oeding@aosk.de

Patrick Liermann – Spreewaldhof Geschäftsführer Vertrieb-Marke & Marketing

E: presse@spreewaldhof.de