

Portal Województwa Lubuskiego



Zasłużeni Producenci Lubuscy dbają o tradycję i jakość produktów regionalnych



Kategoria - Lubuski Produkt Regionalny

Data publikacji -24 listopada 2025 godz. 13:32

Nagrody Zasłużony Producent Lubuski odebrały osoby, które wkładają serce w każdy produkt, a swoim doświadczeniem i naturalną tradycją wykonania, wytwarzają produkty, które stają się wizytówką naszego województwa.

21 listopada 2025 r. **Lubuskie Centrum Produktu Regionalnego w Zielonej Górze** zorganizowało po raz pierwszy Galę Zasłużony Producent Lubuski.

Podczas wieczoru w Nowej Soli w obecności grona producentów wyjątkowe odznaczenia - złota, srebra i brązu trafiły do tych wytwórców, którzy cechują się m.in. szczególną jakością, wyróżnieniami na skalę krajową, czy poświadczonym długoletnim okresem wytwarzania produktów regionalnych

Podczas Gali **wicemarszałek Grzegorz Potęga, członek Zarządu Województwa Lubuskiego Łukasz Porycki, przewodnicząca Sejmiku Anna Synowiec, radni województwa Zbigniew Kołodziej i Elżbieta Olga Polak, a także p.o. dyrektora LCPR Marta Forszpaniak** pogratulowali odznaczonym i wręczyli statuetki symbolizujące nadanie tytułu **Zasłużony Producent Lubuski**.

W sumie mianem Zasłużony Producent Lubuski odznaczonych zostało **48 producentów:**

- 23 złotych
- 16 srebrnych
- 9 brązowych

Trójka z nich zdobyła największą ilość głosów:

III MIEJSCE - ANTERS Piekarnia-Cukiernia

II MIEJSCE - Sad Solniki, Słoneczny sad - soki 100% z Solnik

I MIEJSCE - Salcum-Fixum

Zasłużony Producent Lubuski

BRAZ

1) **Serownia na Zielonej Łące** - to miejsce, gdzie pasja do serowarstwa łączy się z tradycją i nowoczesnymi technikami produkcji. Specjalizuje się w wytwarzaniu serów dojrzewających i świeżych, które powstają z mleka pochodzącego od krów, kóz i owiec.

2) **Palarnia Kawy Progusta** - w palarni kawa powstaje w klasycznym piecu bębnowym, w którym proces wypału przebiega w niższych temperaturach i dłuższym czasie niż w masowej produkcji.

3) **Kurtosze Pyszne Ciasta Kominowe** - z samodzielnie przygotowanego ciasta

drożdżowego formuję się kulki z ciasta. Porcje po wyrośnięciu nawijane są na specjalne wałki i pieczone w dedykowanym do tego celu piecu. W zależności od tego, czy jest to wypiek na słodko, czy wytrawnie, dobierane są odpowiednie dodatki.

4) **Pasieka Rodziny Hływa** - pasieka położona wśród lubuskich lipowych, akacjowych alei, lasów i pól uprawnych, oferuje tylko nasze - polskie lokalne miody.

5) **Coffee Hunter** - niewielka, palarnia kawy. Znajdziesz tu zarówno [mieszanki do ekspresów](#) o niskiej kwasowości jak i [single](#) (kawy z konkretnych regionów Świata) do wszystkich metod parzenia.

6) **Kraftowe serowarstwo** - zamienia wiejskie mleko w sery, które smakują jak wspomnienia z dzieciństwa. Rodzinna, kraftowa serownia - sery to nie tylko jedzenie - to doświadczenie, które zmieni Twoje spojrzenie na serowarstwo. Sery ręcznie robione, tylko z naturalnym składem i niepowtarzalnym smakiem.

7) **Gospodarstwo pasieczne Miód Malina** - pasieka powstała z miłości do natury i z pasji do pszczół. Od początku jej celem było połączenie tradycyjnego pszczelarstwa z nowoczesnym podejściem do produkcji miodu i produktów pszczelich.

8) **Zdrowy Bochen** - to domowa piekarnia, która powstała w 2018 roku, w Zielonej Górze. Jest owocem pasji i zamiłowania do dobrego, zdrowego i samodzielnie wypiekanego pieczywa. Intencją od początku jest pieczywo, które pomaga w utrzymaniu zdrowej diety, która dla każdego z nas może być inna.

9) **Pasieka Gucio** - rodzinna pasieka, gdzie dzieci już od najmłodszych lat pomagają tacie w opiece nad pszczołami oraz w produkcji miodu.

SREBRO

1) **Sery Kosińscy Daria Kosińska** - to rodzinna serownia, w której serowarstwo stało się prawdziwą pasją i sposobem na życie. Krowy, których mleko wykorzystywane jest do produkcji są hodowane w sposób naturalny, karmione są paszą bez GMO

2) **PPHU Mika** - rodzinna piekarnia, to synonim prawdziwego rzemiosła piekarniczego, która rozpoczęła swoją działalność w 1992 roku. Od ponad 30 lat dostarcza klientom pieczywo najwyższej jakości, wyrabiane z najlepszych naturalnych składników i zgodnie z tradycyjnymi recepturami.

3) **Mateusz Trzeciak - jest założycielem Pasieki Miodex** - miejsca, gdzie z pasją i szacunkiem dla natury tworzy miód najwyższej jakości. Pasieka znajduje się na dziewiczym terenie objętym ochroną **Natura 2000**, niedaleko **Drawieńskiego Parku Narodowego**. Takie warunki to gwarancja czystości miodu i bogactwa naturalnych składników.

4) **EkoUprawy u Bronisławy - Gospodarstwo Rolne EkoUprawy u**

Bronisław jest w 100% prowadzone metodą ekologiczną. Ponad 50 rodzajów warzyw, w tym gotowe przetwory i dania. Do nich zaliczamy takie rarytasy jak: Ekologiczną Kiszoną Rzodkiewkę, czy dżem z dyni z pomarańczą i cytryną.

5) **Mleczarnia Henryk Kuźma sp. z o.o** - firma zajmuje się produkcją tylko i wyłącznie zdrowego, naturalnego nabiału, niezbędnego w codziennym odżywianiu. Produkcja prowadzona jest metodami naturalnymi. Wyroby, w tym serki homogenizowane, nie zawierają konserwantów, barwników, stabilizatorów ani innych chemicznych dodatków.

6) **Smaki Przylasek** - wyjątkowe miejsce na końcu świata. Warsztaty, natura, spokój. Można przyjechać i poczuć życie w rytmie przyrody i ciepło prawdziwej gościnności. Surowiec pozyskiwany jest ze swojego gospodarstwa oraz od sąsiadów z okolicznych miejscowości np. jabłka, buraki, śliwki.

7) **Dom Mody Kulinarnej** - działalność prowadzona od ponad 20 lat. Mleko do produkcji serów pochodzi z gospodarstw oddalonych do 10 km od miejsca, gdzie przetwarzam je w sery. Świeże i dojrzewające, wytwarzane ręcznie i tylko z naturalnymi kulturami bakterii oraz podpuszczką.

8) **Pasieka Rygalscy - Państwo Rygalscy** prowadzą Pasiekę Wędrowną dzięki temu współpracuje z lokalnymi rolnikami. W pasiece stawiają na wysoką jakość produktów i ich różnorodność.

9) **Kubusiowa Pasieka** - w pasiece dbają o to, aby każdy etap pozyskiwania miodu przebiegał w sposób naturalny i z poszanowaniem pracy pszczół. Właściciele dzielą się pasją i wiedzą, organizując warsztaty pszczelarskie dla dzieci i młodzieży w szkołach oraz przedszkolach.

10) **Pszczelarnia Słodnik** - jest certyfikowaną zagrodą edukacyjną. Prowadzi warsztaty dla osób dorosłych oraz prowadzi sprzedaż na miejscu produktów pszczelich. Pasieka posiada całą infrastrukturę turystyczną. Dysponujemy miejscem warsztatowym dla 100 osób pod wiatami. Na terenie Pszczelarni działa również Gościniec Polna Pszczoła, który oferuje noclegi w trzech pokojach.

11) **Oleje Mycielin** - Rodzice Pana Czesława uprawiali len. Mimo panującej tendencji innych osób uprawiających len na wykorzystywanie rośliny, jako włókno oni młócili je i oddawali do skupu. Pani Wanda i Pan Czesław zaryzykowali. Podjęli wyzwanie i metodą prób i błędów zdecydowali się na samodzielne tłoczenie oleju.

12) **Pasieka Rodzinna Kaczmarczyk** - prowadzona z tradycją od 40 lat. Państwo Kaczmarczyk prowadzą pasiekę wędrowną i wywożą rodziny pszczele na potrzeby naszego regionu województwie lubuskim.

13) **Lubuska spiżarnia** - Lubuska Spiżarnia to miejsce, w którym możesz spróbować pysznych dań na bazie produktów tradycyjnych. wielokrotne prezentacje na targach krajowych i zagranicznych połączone z degustacją i promocją produktów regionalnych.

14) **Pasieka Klenica** – angażują się w działania edukacyjne: warsztaty edukacyjne dla dzieci i dorosłych z procesu wirowania i konfekcjonowania miodu. Miód, pyłek kwiatowy pozyskiwany w pasiece pochodzi z pól i lasów województwa lubuskiego.

15) **Dyniowe Pole** - od maja, kiedy sieje się dynie, przez czerwiec i lipiec pełen pielienia i pielęgnacji, sierpień, który poświęcony jest na przygotowanie pleneru, aż po wrzesień i październik, ze zbiorami i całą dyniową magią.

16) **Pasieka Rodziny Bryćko** – to pasieka rodzinna z Pomorska z przeszło 70-letnią tradycją. Pasieka Rodziny Bryćko to miody tradycyjne, produkty pszczele takie jak pyłek kwiatowy, krople propolisowe, pierzga, a także świece z naturalnego wosku pszczelego, zestawy prezentowe i miody smakowe między innymi z malinami, czarną porzeczką, rokitnikiem, czy cytryną i imbirem.

ZŁOTO

1) **Przetwórstwo mięsne Zbigniew Motyka** - masarnia od 1989 roku zajmuje się wyrobem wędlin tradycyjnych najwyższej jakości. Siedzibą jest wieś Wrzesiny. To tutaj sięgają korzenie i tradycje rodzinne, które dały początek tej wielkiej przygody ze sztuką masarską. W otoczeniu natury i zieleni, daleko od zgiełku miasta i wszelkich zanieczyszczeń. Wędliny powstają tylko ze świeżego mięsa najwyższej jakości, soli i naturalnych świeżo mielonych przypraw.

2) **Winnica Cantina** - kilka lat temu właściciele doszli do wniosku, że wspólnie byłoby samodzielnie wyhodować owoce na wino – sadzić, pielęgnować, patrzeć jak dojrzewają. Postanowili kupić ziemię i założyć prawdziwą winnicę. Winnica CANTINA została założona w 2006 roku. Od tego czasu włożyli wiele trudu i wysiłku, aby nabrała ona obecnego charakteru, a wino na niej wyrabiane cieszyło bogatym bukietem smaków.

3) **Biały Tulipan Rękodzielo** - to rodzinna firma, która powstała z miłości do rękodziela i tradycyjnych smaków. Historia zaczyna się od pasji do pieczenia pierników – lukrowanych ciasteczek, które z powodzeniem mogą stać się ozdobą każdej uroczystości. W Białym Tulipanie wytwarzane są również tradycyjne syropy, które powstają z użyciem lokalnych ziół i kwiatów. A domowe przetwory z owoców to prawdziwa uczta dla podniebienia

4) **Gospodarstwo Pszczelarskie Dutkowiak** - dziś jedno z największych gospodarstw rolnych w Polsce prowadzących gospodarkę pasieczną. Na początku 90-tych pasieka liczyła 200 uli i od tamtego czasu sukcesywnie dochodziła do dzisiejszych rozmiarów.

5) **Gospodartwo Ekologiczne Agatka** - sery na wypasie - serownia z kilkuletnim doświadczeniem. Posiada certyfikowane ekologiczne uprawy zbóż i traw którymi dokarmiane są zwierzęta. Można u tu kupić świeże mleko, jogurty, sery. Jak mówią sami właściciele - Miłość do zwierząt jest jednym z ich najpiękniejszych życiowych doświadczeń.

6) **Folwark Pszczew Łukasz Robak** - na terenie niemal 5 ha winnicy rosną

odmiany, których smak został zamknięty w butelkach ekologicznych, wegańskich win. Folwark Pszczew słynie z organizowania eventów, degustacji, wesel, szkoleń, warsztatów, pokazów gastronomicznych.

7) **Gospodarstwo Rolno -Szkółkarskie Bio-Las Joanna i Tomasz Kardynia** - od roku 1997 prowadzą rodzinne gospodarstwo rolne o powierzchni 20 hektarów. Zajmują się produkcją szkółkarską roślin ozdobnych liściastych oraz iglastych. W sadzie jabłoniowym rosną stare dobre odmiany tj. Kosztela, Szara i Żłota Reneta, Kosa pomarańczowa, Antonowka oraz nowe odmiany typu Cortland, Freedom, Paulared, Gloster.

8) **Winnica Nadodrzańskie Wzgórza** - założona przez Adama Walenciaka i jego córkę Aleksandrę, położona w malowniczym Krośnie Odrzańskim, nad samym brzegiem Odry. To wyjątkowe usytuowanie winnicy gwarantuje zapierający dech w piersiach widok na urokliwą rzekę oraz panoramę dolnej części miasta.

9) **Malinówka** - produkcja odbywa się w gospodarstwie, przy użyciu tradycyjnych metod, ręcznie. Malinówka to nie tylko świetne produkty, ale miejsce pełne dobrej energii, pozytywnych ludzi i dobrego humoru. W Malinówce i mały i duży znajdzie dla siebie coś ciekawego i smacznego.

10) **Sad Solniki** - to tłocznia naturalnych soków owocowych 100% znajdująca się w Solnikach, nieopodal Nowej Soli, w województwie lubuskim. Słyną z jabłek, ale ich historia to ponad 60 lat rodzinnych tradycji i stale rozwijająca się oferta. Gospodarstwo zajmuje się ponadto uprawą owoców miękkich np. czarnych porzeczek, aronii, wiśni.

11) **Winnica Saganum** - Na 4 hektarach zasadziliśmy 22 tysiące winnych krzewów. 50 metrów przewyższenia od lustra Bobru do winogradów pozwala uzyskać optymalne warunki do wegetacji winnych gron. Winiarnia znajduje się w starym Folwarku w Bożnowie, W klasztornych piwnicach, dojrzewają wina czerwone i musujące. Ponad siedemset lat temu mnisi w identyczny sposób przechowywali i starzyli gronowy trunek. Jest tu też sala degustacyjna, natomiast przyklasztorny ogród został obsadzony szczepami solaris i rondo.

12) **Winnica pod Winną Górą** - to tradycja, pasja, wyjątkowy smak. W sercu malowniczych Cigacic, w otoczeniu słońca, rzeki Odry i piaszczystych gleb, odradza się dawna tradycja winiarska regionu. Winnica Pod Winną Górą, założona przez Marzenę i Tytusa Fokszanów.

13) **Winnica Kinga** - dla nas uprawa winorośli to ciągła przygoda i odkrywanie. Prowadzenie winnicy deserowej i winnicy moszczowej to jak wstępowanie w dwa różne światy. Każda z tych upraw rządzi się swoimi prawami i wymaga zupełnie innego podejścia.

14) **Pasieka Waryas** - pszczelarstwo to prawdziwa pasja. Prowadzenie pasieki to dla właściciela nie tylko praca, ale też sposób na życie, w którym łączę miłość do natury z troską o zdrowie moich klientów. Pasieka znajduje się w Lubuskiem, gdzie zachowana jest dbałość o najlepsze warunki dla pszczół, aby mogły produkować

wysokiej jakości miód oraz inne produkty pszczele, takie jak pyłek czy propolis.

15) **Gospodarstwo Rolno Agroturystyczne Dereniówka** - oferta gospodarstwa bazuje na dużym doświadczeniu kulinarnym gospodyni **Grażyny Dereń**, jako kucharza oraz wielokrotnej laureatki ogólnopolskich konkursów kulinarnych m.in. "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów". Gospodyni jest znaną propagatorką regionalnego dziedzictwa kulinarnego na terenie województwa lubuskiego, gdyż oprócz prowadzenia kulinarnych działań edukacyjnych w swoim gospodarstwie, aktywnie publikuje artykuły w prasie rolniczej i realizuje filmy o żywnościowych produktach regionalnych Ziemi Lubuskiej.

16) **Pasieka Debora** - na początku rozwijała się pasieka stacjonarna. W 2004 roku właściciel przeniósł pasiekę na wieś pod las i rozpoczął wędrowkę z rodzinami pszczelimi na pożytki występujące na naszym terenie: rzepak, akacja, lipa, gryka, wrzos .

17) **Winnica Julia** - powstała w 2004 roku początkowo jako uprawa amatorska na działce przydomowej w Starym Kisielinie. Od roku 2007 zaczęła podejmować turystów w ramach oferty enoturystycznej, uczestnicząc w wielu akcjach, między innymi: Weekendach Otwartych Winnic, Paszporcie Winiarskiego Odkrywcy, Festiwalu Kultury Winiarskiej – Winobusy, Lubuskim Paszporcie Turystycznym Zielone Grona. Wszystkie wina wytwarzane są metodami tradycyjnymi z ręcznie zbieranych gron poddawanych starannej selekcji.

18) **Gospodarstwo Pasieczne Laudaccy** - Pasieka zaczęła swoje istnienie ponad 45 lat temu od 1 ula przywiezionego przez Pana Ryszarda, następne lata stopniowo zwiększał on ilość rodzin do 80. Miody z Gospodarstwa Pasiecznego Laudaccy można nabyć bezpośrednio w pasiece w Szprotawie ale także na jarmarkach i festynach na terenie województwa lubuskiego.

19) **Decowa Manufaktura** - misja to łączenie natury z pasją rzemiosła, tworząc wyroby spożywcze najwyższej jakości. Wykorzystują tylko ekologiczne składniki, by zapewnić autentyczne doznania smakowe. Każdy przetwór tworzony jest z niezwykłą starannością, a dania z dziczyzny zachwycają bogactwem aromatów i tekstur.

20) **Winnica Milsko** - znajduje się 16 kilometrów od Zielonej Góry w miejscu wyjątkowym, w regionie słynącym z wielowiekowych tradycji winiarskich. Historia winnicy rozpoczęła się w 2016 roku od posadzenia 500 sadzonek Regenta. W kolejnych latach do wspomnianego Regenta dołączyły Cabernet Cortis, Solaris, Muscaris, w 2018 Chardonnay, Riesling, Pinot Gris i Pinot Noir, a w 2022 roku Pinot Blanc. Obecnie powierzchnia winnicy wynosi 10ha, czyniąc ją jednym z największych producentów wina w województwie lubuskim.

21) **Pasieka Leszko** - Pan Andrzej jest właścicielem pasieki towarowej, posiada 150 rodzin pszczelich i zajmuje się hodowlą matek pszczelich. Pszczelarz pozyskuje miód między innymi na terenie Gryżyńskiego Parku Krajobrazowego co gwarantuje doskonałą jakość pożytku. Pasieka to nie tylko praca, ale również pasja.

22) **Salcum-Fixum** – to mała, rodzinna firma z siedzibą w Sulechowie. Od 2013 r. specjalizuje się w produkcji tradycyjnych wędlin i przetworów mięsnych, korzystając wyłącznie z naturalnych składników. Ich filozofia opiera się na wysokiej jakości surowców pochodzących z małych, lokalnych gospodarstw, gdzie zwierzęta hodowane są w sposób naturalny.

23) **Anters** – rodzinna piekarnia z tradycjami – historia sięga 1980 r. Mimo upływu lat i dynamicznych zmian na rynku, jedno w Anters i rodzinie Antczaków, pozostaje niezmiennie – miłość dopieczenia, dbałość o najwyższą jakość i szacunek do tradycji. To właśnie dzięki tym wartościom piekarnia od ponad 4 dekad dostarcza swoim klientom wyjątkowe smaki, które łączą pokolenia przy wspólnym stole.