

# Info-Brief 5/09

Dezember 2009



GUTES AUS HESSEN GmbH

## Inhalt:

- ⇒ MGH GUTES AUS HESSEN GmbH und Mitgliedsbetriebe präsentieren gemeinsam hessische Qualitätsprodukte bei Intensivseminar für Gastronomen, Hoteliers und Caterer
- ⇒ Grüne Kräuter der Qualitätsmarke auf dem Erntefest in Frankfurt
- ⇒ Fleischereifachgeschäft Theo Hahn GmbH & Co. KG ist neuer Teilnehmer der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN"
- ⇒ Bäckerei Spahn neuer Teilnehmer an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN"
- ⇒ Weinmeister: Beispielhafte Umsetzung der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ im Schwalm-Eder-Kreis
- ⇒ Ahle Wurst könnte zukünftig als regionale Spezialität unter höchstem Schutz stehen
- ⇒ Wildsaisonöffnung 2009 in Gravenbruch
- ⇒ Positiv verlaufene Mitgliederversammlung der Marketinggesellschaft in Münzenberg
- ⇒ Neuer EDEKA aktiv markt in Idstein setzt auf Regionalität
- ⇒ Starker Anstieg der Teilnehmer an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" und am Bio-Siegel – HESSEN

Liebe Info-Brief Leserinnen, liebe Info-Brief Leser,

ein ereignisreiches, bewegtes und bewegendes **Jahr 2009** neigt sich dem Ende. Einiges, was wir als Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN GmbH umsetzen wollten, mussten wir erneut verschieben, anderes allerdings konnten wir in den letzten zwölf Monaten realisieren. Über vieles haben wir Sie durch unseren Info-Brief informiert und erneut konnten wir zahlreiche Aktionen und Maßnahmen in den Bereichen „Geprüfte Qualität – HESSEN“, „Bio-Siegel – HESSEN“, „Messen und Ausstellungen“ sowie im Rahmen von „Einzelevents und Sonderaktionen“ durchführen. Dabei haben wir auch im **Jahr 2009** kontinuierlich die Anzahl der sich an den hessischen Vermarktungssystemen beteiligenden Unternehmen erhöhen und gleichzeitig den Bekanntheitsgrad weiter steigern können.

Im kommenden Jahr warten auf uns neue und mit Sicherheit keine leichteren Aufgaben. So werden wir unseren Internetauftritt überarbeiten, die Angebote im Zusammenhang mit den Verkäuferinnen- und Verkäuferschulungen für unsere Qualitätsmarkenbetriebe gilt es zu überarbeiten, die werblichen Auftritte, sowohl was den Print- aber auch den TV-Bereich anbelangt, werden sich ebenfalls einer Anpassung unterziehen müssen. Ein weiterer Schwerpunkt wird auf die Entwicklung gemeinsamer Aktivitäten gelegt werden. Nach dem Ausfall der CMA als Co-Finanzier verschiedener Maß-

nahmen müssen wir noch stärker als bisher die Aktivitäten bündeln und in komprimierter Form mit unseren Betrieben gemeinsam umsetzen. Aus der Vergangenheit wissen wir (siehe Aktion „Aktiv-Brot“ bzw. „Vital-Wurst“), dass solche Gemeinschaftsmaßnahmen zwar nicht einfach zustande zu bringen sind, dass sie aber, wenn der gemeinsame Nenner gefunden ist, sehr erfolgreich sein können. Außerdem werden wir in den nächsten Wochen und Monaten den Kontakt zu unseren an der Endverbraucherfront stehenden Unternehmen intensivieren und das Werbemittelpaket entsprechend neu schnüren, damit noch stärker als bisher das „Bio-Siegel – HESSEN“ bzw. die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ in Verbindung mit den jeweiligen Produkten und Unternehmen in das Bewusstsein der Verbraucher gebracht wird.

Dies alles, liebe Leserinnen und lieber Leser, steht auf der Agenda für **2010** und für all das brauchen wir auch im kommenden Jahr wieder jeden Einzelnen als aktiven Mitstreiter in Sachen regionaler Vermarktung.

Zuvor allerdings wünschen wir allen Mitgliedern, Freunden und Partnern der Marketinggesellschaft ein geruhames Weihnachtsfest, besinnliche Tage zwischen den Jahren und einen erfolgreichen Rutsch ins **Jahr 2010**.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH

Wilfried Schäfer

Bettina Krauth

Doris Stanjek

Sybille Schäfer

Peter Klingmann

Verena Berlich

Kerstin Moericke

## MGH GUTES AUS HESSEN GmbH und Mitgliedsbetriebe präsentieren gemeinsam hessische Qualitätsprodukte bei Intensivseminar für Gastronomen, Hoteliers und Caterer in Kassel

Bereits zum zweiten Mal war die MGH GUTES AUS HESSEN GmbH gemeinsam mit ihren Mitgliedern und Teilnehmern der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ sowie dem „Bio-Siegel – HESSEN“ bei der Veranstaltung „Erfolgreich in die Zukunft! für Gastronomie, Hotellerie und Catering“ vertreten. Das aktuelle Thema für die Veranstaltung am **6. und 7. Oktober 2009** in der Kasseler Stadthalle lautete: „Nicht jammern, machen!“ Das Forum bietet jedes Jahr eine einzigartige Kombination einer exklusiven Fachausstellung ausgesuchter Markenartikler und Dienstleister sowie eines attraktiven Seminars mit erlebnisreichen und informativen Vorträgen. Während der Pausen wurde viel Raum für Gespräche und Kontakte geboten.



Ihre Produkte präsentieren die Mitarbeiter der Alsfelder Biofleisch G. Radetzki und S. Harbich

Dieses „Intensivseminar für die Gastronomie“ bietet somit eine ideale Plattform, um die Erzeugnisse aus dem Bundesland Hessen zu präsentieren und darüber zu informieren und somit letztendlich die Bekanntheit der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ und des „Bio-Siegel – HESSEN“ zu steigern und diverse Produkte in der Hotellerie und der Gastronomie zu positionieren.

Die Mitglieder der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH (Kelterei Heil, Raiffeisen Vieh und Fleisch RVF Hessen eG und Alsfelder Biofleisch), die sich mittels eines Gemeinschaftsstandes präsentierten, zeigten sich abschließend durchaus zufrieden mit der Resonanz der Besucher. Der Stand war gut frequentiert und es konnten Kontakte mit Entscheidungsträgern und dem Führungsnachwuchs der



D. Klenk, GF von Pro Mensch, Kelterei Heil Mitarbeiter D. Schuler und F. Eichhorn mit Pro Mensch-GF P. Weckesser am Stand der Kelterei Heil

Gastronomie und Hotellerie intensiviert bzw. hergestellt werden. Was unter anderem bestimmt auch einem Gutschein für Kostproben von Produkte der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität- HESSEN“ und des „Bio-Siegels – HESSEN“ zu verdanken war. Dieser wurde vorab an die ca. 300 Teilnehmer pro Tag verteilt und konnte am Stand eingelöst



RVF-Stand mit Mitarbeiter W. Knorr auf dem „Gastroforum“ in Kassel

## Grüne Kräuter der Qualitätsmarke auf dem Erntefest in Frankfurt

Das vom Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein und dem Hessischen Bauernverband organisierte traditionelle Erntefest in Frankfurt, das lange Jahre auf der Zeil und der Konstabler Wache (den lebhaftesten Einkaufsstraßen und -Plätzen Frankfurts) stattfand und 2008 ausfallen musste, wurde in diesem Jahr an neuer Stelle wieder aufgebaut. Der Frankfurter Rossmarkt – ebenfalls ein mit Traditionen behafteter Ort – wurde vom **7. bis 9. Oktober 2009** zum Schau-

platz regionaler und hessischer Landwirtschaft. Auch die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ war mit dabei und veranstaltete in ihrem Info-Zelt das „Grüne Soße Kräuter-Quiz“. Die Besucher mussten raten, welche sieben Kräuter zur typischen Frankfurter Grünen Soße gehören und haben bei richtiger Lösung eine kleinen Belohnung verdient. Zu gewinnen gab es Schlüsselanhänger, Brotdosen, Trinkflaschen mit „Qualileo“-Motiv sowie die kleinen Löwen

selbst. Die hessische Botschafterin für Agrarprodukte, R. Vogt, hatte alle Hände voll zu tun, um Aufklärung bezüglich der Qualitätsmarkenkräuter und der Zusammensetzung der Grünen Soße zu leisten. Das Interesse der Erntefestbesucher war sehr zufriedenstellend. (sy)

Grüne Kräuter vom Grüne Soße Kräuter-Quiz



## Fleischereifachgeschäft Theo Hahn GmbH & Co. KG ist neuer Teilnehmer der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN"

Landtagsabgeordneter Wiegel und Regierungspräsident Witteck überreichen die Urkunde im Rahmen einer kleinen Feierstunde. Gleich zwei Gründe zum Feiern hatte das Fleischereifachgeschäft Hahn GmbH & Co. KG am **16. Oktober 2009**. Neben der Übergabe der Urkunde zur Teilnahme an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" in deren Geschäft in Lauterbach-Frischborn durch den Landtagsabgeordneten Kurt Wiegel und den Regierungspräsidenten des Regierungspräsidiums Gießen, Dr. Lars Witteck, freute sich Familie Hahn auch über die EU-Zulassung als Schlachtstätte. Da es künftig notwendig ist, dass ein Betrieb bei eigener Schlachtung eine EU-Zulassung haben muss, war die Fleischerei Hahn dazu veranlasst gewesen verschiedene Umbaumaßnahmen durchzuführen, um die Zulassung zu erhalten. Diese konnten mit Hilfe von Fördermitteln des Regierungspräsidiums Gießen realisiert werden. Nach einer kurzen Begrüßung durch die Gastgeber Theo

lichkeit des Unternehmens, sich durch den Anschluss an ein solches System gegenüber den Mitbewerbern zu profilieren. Das Fleischereifachgeschäft Hahn GmbH & Co. KG kann nun künftig offiziell mit dem Zeichen der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ für regionale Herkunft und Sicherheit für den Verbraucher werben. Eine gute Ergänzung zu weiteren Erfolgsfaktoren der Familie Hahn „Engagement und stetige Weiterentwicklung des Geschäftes“, um sich auch künftig erfolgreich am Markt behaupten zu können.

Am nächsten Tag, beim "Tag der offenen Tür" erhielten die zugehörigen landwirtschaftlichen Erzeuger Arno Geyer, Peter u. Christine Weitzel GbR, Herrmann Feick und Gunter u. Tanja Boß GbR ihre Urkunde durch den Landrat des Vogelsbergkreises, Rudolf Marx, sowie dem Geschäftsführer der MGH, Wilfried Schäfer, überreicht.

Landrat Rudolf Marx verweist in diesem Zusammenhang auf die Bedeutung von regionalen Vermarktungsketten, die im Idealfall von der Urproduktion bis hin zu Ladentheke reichen. Im Falle der Metzgerei Hahn sei dies der Fall und er sei froh, dass der Vogelsbergkreis bereits eine Reihe von Qualitätsmarkenbetrieben hervorzeigen könne.

Die Gäste konnten im Rahmen von Betriebsführungen auch mal "hinter die Kulissen" blicken. (km)



Bei der Urkundenverleihung waren dabei: MGH-Prokurist P. Klingmann, E. Neun vom Hess. Fleischerverband, T. und B. Hahn, Regierungspräsident Dr. L. Witteck vom Regierungspräsidium Gießen, und B. und K. Hahn

und Karsten Hahn, folgten Grußworte der Ehrengäste. Neben MdL Kurt Wiegel und Dr. Lars Witteck war auch Horst Hennenberg, erster Stadtrat der Stadt Lauterbach, gekommen, um der Familie Hahn zu gratulieren und ein kurzes Grußwort an die Anwesenden zu richten. Die Redner erläuterten die Bedeutung des Beitritts des Fleischereifachgeschäfts Hahn zur Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“. Dabei wurden vor allem die Vorteile für die Region und für den Verbraucher thematisiert, aber auch die Mög-



Freuen sich über die Urkunde: MGH-GF W. Schäfer, T. Hahn, Landwirt G. Boss und R. Marx, Landrat des Vogelsbergkreises

## Bäckerei Spahn neuer Teilnehmer an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN"

Am **29. Oktober 2009** erhielt die Bäckerei Spahn aus Rodgau-Nieder-Roden im Rahmen einer kleinen Feierstunde die Urkunde zur Teilnahme an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" aus den Händen von Claudia Jäger, der Ersten Kreisbeigeordneten des Landkreises Offenbach. Alois Schwab, Bürgermeister der Stadt Rodgau, betonte in seinen Grußworten wie wichtig ein solches System, das natürlich von den Aktivitäten der teilnehmenden Unternehmen lebe, für die Erhaltung regionaler Wirtschaftskreisläufe sei. Produktion, Verarbeitung und Verkauf in der Region sorgten für die Erhaltung von Arbeitsplätzen in der Region und gäben dem Verbraucher das notwendige Vertrauen in seine Lebensmittel zurück. Claudia Jäger, Erste Kreisbeigeordnete des Landkreises Offenbach, freute sich in ihrer Ansprache über den neuen Teilnehmer an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN", der zudem der erste Nahrungsmittelhandwerker in Landkreis Offenbach mit diesem Qualitätszeichen sei. Mit der Teilnahme an diesem System zeige die Bäckerei Spahn, dass sie bereit sei sich mit zusätzlichen Leistungen den wachsenden Ansprüchen der Verbraucherinnen und Verbraucher zu stellen, was sowohl dem eigenen Unternehmen zum Vorteil gereiche, aber auch zeige, dass sich die Unternehmen im Landkreis Offenbach jeder neuen Herausforderung stellten. (vb)



Familie Spahn und Team freuen sich über die Qualitätsmarkenurkunde.

## Weinmeister: Beispielhafte Umsetzung der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ im Schwalm-Eder-Kreis



F. Radu von Hephata Hofgut Richerode, J. Viehmeier von der Bäckerei Viehmeier, Gilserberg, und B. Claus von der Metzgerei Claus, Jesberg, beim Waldspaziergang

Das Netz von Unternehmen, die sich an der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ beteiligen, wird immer dichter. Darauf hat Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister am Samstag, dem **31. Oktober 2009** in Gilserberg (Schwalm-Eder-Kreis) hingewiesen. Der Staatssekretär informierte sich vor Ort gemeinsam mit Vertretern der Region Keller-

wald, der Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN GmbH und Landwirten aus der Region sowie den Inhabern der Metzgerei Claus (Jesberg) und Bäckerei Viehmeier (Gilserberg).

So wie im Schwalm-Eder-Kreis, in dem sich seit Jahren nicht nur die Bäckerei Viehmeier und die Metzgerei Claus, diese mit ihrem gesamten Wildfleisch- und Wildwurstwarenangebot, der Qualitätsmarke angeschlossen haben sondern auch 15 Landwirte der EZG Hessen w.V., Homberg/Efze, die Weizen und Roggen für das Qualitätsmarkenmehl erzeugen, entwickle sich in vielen Regionen in Hessen, das vom Land Hessen unterstützte regionale Vermarktungssystem kontinuierlich weiter. „Das ist doppelt gut: Die Wertschöpfung bleibt in der Region und der Verbraucher bekommt Qualität aus der Region. Weil immer mehr Menschen wissen möchten, was auf den Teller kommt, hat dieses Modell Zukunft“, sagte der Staatssekretär.

Mit der Wanderung von der Qualitätsmarken-Metzgerei in Jesberg zur Qualitätsmarken-Bäckerei nach Gilserberg zeigte Staatssekretär Weinmeister, dass zwischenzeitlich die Möglichkeit besteht in einigen Bereichen Hessens komplett Nahrungsmittel für den täglichen Bedarf aus dem Programm der Qualitätsmarke einzukaufen. Er zeigte sich opti-

mistisch, dass in den nächsten Jahren das Netz der Qualitätsmarken-Betriebe noch enger zusammenwachsen werde, so wie das zum Beispiel in Friedberg (Wetteraukreis) der Fall ist, wo bereits auf einer Straße Qualitätsmarken-Bäckerei und -Metzgerei anzutreffen sind. (vb)

MGH-GF W. Schäfer, MdL K. Wiegel, L. Vestweber  
Bürgermeister Gilserberg, Staatssekretär im HMUELV  
M. Weinmeister, J. Viehmeier und B. Claus im neuen  
Cafe der Bäckerei Viehmeier



## Ahle Wurst könnte zukünftig als regionale Spezialität unter höchstem Schutz stehen

Die Nordhessische Ahle Wurst könnte zukünftig als regionale Spezialität unter höchstem Schutz stehen. Einen gemeinsamen Antrag zum Schutz der beliebten nordhessischen Spezialität haben die beiden Schutzgemeinschaften „Qualitätsgemeinschaft nordhessischer Lebensmittel e.V.“ und der „Verein zur Förderung und Erhaltung traditioneller nordhessischer Wurst e.V.“ jetzt beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) in München gestellt. Dies teilten der hessische Verbraucherschutzstaatssekretär Mark Weinmeister und der Geschäftsführer der Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN GmbH, Wilfried Schäfer, am **2. No-**

**vember 2009** bei einer Pressekonferenz in Wiesbaden mit. Ursprünglich hatten die beiden Parteien jeweils eigene Anträge an das DPMA gesendet, um die Nordhessische Ahle Wurst schützen zu lassen. So hatte die „Qualitätsgemeinschaft nordhessischer Lebensmittel e.V.“ im **Jahr 2006** für die Nordhessische Ahle Wurst einen Schutz der geografischen Angabe beantragt, was bedeutet, dass nur einer der Schritte Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung im begrenzten Gebiet liegen muss. Der „Verein zur Förderung und Erhaltung traditioneller nordhessischer Wurst e.V.“ hatte für die Nordhessische Ahle Wurst im **Jahr 2007** einen geografischen Ursprungsschutz beantragt. Bei diesem Schutzzeichen müssen sowohl Verarbeitung, Erzeugung und Herstellung in dem eingegrenzten Gebiet erfolgen.

Staatssekretär Weinmeister begrüßte es, dass die beiden Vereinigungen sich darauf verständigt hätten, den höchsten Schutz für die Nordhessische Ahle Wurst zu beantragen. „Damit bleibt die Wertschöpfung komplett auf allen Stufen in der Region. Die heimischen Betriebe werden dadurch enorm gestärkt“ betonte der Staatssekretär. „Der Ursprungsschutz bietet die Möglichkeit bei überschaubarer Erzeugung und Verarbeitung die hohe Qualität, die Tradition und die kulinarische Kultur der beliebten nordhessischen Spezialität zu bewahren.“ Schäfer unterstrich, dass die Ahle Wurst durch das Schutzzeichen beim Verbraucher noch höheres Ansehen erreichen könne, wenn nach der Zulassung entsprechend geworben werden kann. (vb)



Pressekonferenz zur Ahlen Wurst mit MGH-GF W. Schäfer, vom HMUELV Pressereferentin B.-M. Birke und Staatssekretär M. Weinmeister, F. Kästel Verein zur Förderung und Erhaltung traditioneller nordhessischer Wurstwaren e.V. und W. Haas Qualitätsgemeinschaft nordhessischer Lebensmittel e.V.

## Wildsaisonöffnung 2009 in Gravenbruch

Hessens Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister hat am Donnerstag, den **5. November 2009** die Wildsaison **2009** eröffnet. Vor Vertretern aus Presse, Gastronomie, Jagd und Forst verwies der Staatssekretär in Neu-Isenburg auf die deutlich gestiegene Nachfrage nach Wildfleisch aus der

Region. Auch in diesem Jahr gebe es ein ausreichend großes Angebot und hervorragende Qualität. Der Staatssekretär zeichnete das Kempinski Hotel Gravenbruch-Frankfurt für den besonderen Einsatz bei der Verwendung und Verarbeitung von regionalem hessischen



Urkundenübergabe an das Kempinski Hotel Gravenbruch mit: MGH-GF W. Schäfer, S. Weicker und T. Zickau von der RVF, Staatssekretär im HMUELV M. Weinmeister, Dir. B. Volz Kempinski Hotel, Präsident D. Möller Landesjagdverband Hessen und M. Gerst Leiter Landesbetrieb Hessenforst

Wildfleisch der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität - HESSEN" aus. Eine Auszeichnung erhielten ferner sieben hessische Forstämter und vier private Jäger für die Teilnahme an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität - HESSEN".

Der Präsident des Landesjagdverbandes (LJV) Hessen, Dietrich Möller (Marburg), verwies auf die hessische Rekord-Jagdstrecke beim Wild. Vom **1. Februar 2008 bis 31. Januar 2009** zählte dazu 78.000 Wildschweine, mehr als 6.000 Stück Rotwild und über 75.000 Stück Rehwild. Der LJV vertritt nach eigenen Angaben über 20.000 hessische Jägerinnen und Jäger.

In Hessen fallen Möller zufolge im Jahresdurchschnitt rund 3.400 Tonnen Wildfleisch an. Umso wichtiger sei es sich für die Vermarktung dieses hochwertigen Fleisches einzusetzen und dem Verbraucher den Unterschied zwischen heimischem Wildfleisch und importierter Ware deutlich zu machen.

Der Direktor für Verkauf und Marketing des Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt, Björn Volz berichtete, dass das Kempinski bei der kulinarischen Wildsaison bereits im zwei-

ten Jahr mit der Raiffeisen Vieh und Fleisch Hessen eG aus Bad Hersfeld kooperiere. Bereits im vergangenen Jahr seien die Gäste von der Wildspezialitätenkarte begeistert gewesen und begrüßten dabei ausdrücklich die Herkunft aus hessischen Wäldern. Auch in diesem Jahr habe Küchenchef Axel Tiebel für Wildliebhaber eine spezielle Speisekarte zusammengestellt.

Der Leiter des Landesbetriebs Hessen-Forst, Michael Gerst (Kassel), verwies auf das reichhaltige Angebot an Wildfleisch. "Ob Hirsch, Reh, Wildschwein, Dam- oder Muffelwild: Die Forstämter und Waldläden von Hessen-Forst haben ein interessantes Angebot bester Bioproducte aus hessischen Wäldern. Unsere Förster stehen für professionelles Jagen, eine nachhaltige Wildbewirtschaftung und die Bereitstellung eines garantiert hochwertigen Lebensmittels", betonte Gerst. Hessen-Forst ist mit 440 Revierförstereien, 41 Forstämtern und einem Nationalparkamt hessenweit präsent. (vb)



Staatssekretär M. Weinmeister mit den Urkundenempfängern der Forstbetriebe und der Forstämter

## Positiv verlaufene Mitgliederversammlung der Marketinggesellschaft in Münzenberg

Auf der diesjährigen außerordentlichen Mitgliederversammlung des e.V. bzw. der gleichzeitig durchgeführten öffentlichen Gesellschafterversammlung der GmbH, am Freitag, dem **20. November 2009**, die traditionell kurz vor Ende des Jahres stattfindet und auf der das für das kommende Jahr geplante Budget den Mitgliedern und den Vertretern interessierter Betriebe vorgestellt wird, konnte der Vorstand und Aufsichtsrat sowie die Geschäftsführung den Staatssekretär im Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Herrn Mark Weinmeister, als Gast begrüßen.

Dem Staatssekretär, der sich die Zeit genommen hatte um an der gesamten Veranstaltung teilzunehmen, konnte so ein sehr guter Einblick in die Planungen für das kommende **Jahr 2010** vermittelt werden. Speziell in Bezug auf die geplanten Maßnahmen und die hierfür vorgesehenen finanziellen Budgets zeigten den anwesenden Mitgliedern und Herrn Staatssekretär Weinmeister, dass auch im kommenden Jahr der Hauptschwerpunkt auf der weiteren Umset-

zung der Vermarktungssysteme Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ bzw. „Bio-Siegel – HESSEN“ liegen wird und dass darüber hinaus im Bereich Messen und Ausstellungen die „Grüne Woche“ in Berlin, die „BioFach“ in Nürnberg und der „Hessentag“ in Stadtallendorf mit Priorität belegt sind. Im Anschluss an die Präsentation der finanziellen und inhaltlichen Planungen wurde seitens der Mitglieder des e.V. dem Aufsichtsrat der GmbH empfohlen die vorgelegten Projektmaßnahmen zu genehmigen, was auch entsprechend einstimmig erfolgte.

Staatssekretär Weinmeister ging in seiner Ansprache an die anwesenden Gäste und Mitglieder mit klaren Worten auf die Erwartungen der hessischen Landesregierung ein, die diese in die Arbeit der Marketinggesellschaft setzt. Dabei betonte der Staatssekretär, dass aus seiner Sicht nicht nur das Leistungsangebot der Marketinggesellschaft GUTES AUS HESSEN GmbH immer wieder angepasst und erneuert werden müsse, sondern dass auch die Frage nach dem Engagement jedes einzelnen Betriebes zu stellen sei. Vor dem Hin-



Blick in den vollen Versammlungsraum bei der Mitgliederversammlung der MGH

tergrund immer schwieriger werdender finanzieller Möglichkeiten sei es besonders wichtig, dass die Gelder, die der Marketinggesellschaft zur Verfügung gestellt werden, durch entsprechende Gegenfinanzierungen aus der Wirtschaft ergänzt würden. Ohne diese Beteiligung der Wirtschaft sei auf Sicht gesehen auch kein Lebensmittelmarketing für hessische Produkte mehr mit Landesmitteln gegenzufinanzieren. Er rief deshalb alle Mitglieder bzw. an einer Zusammenarbeit mit der Marketinggesellschaft interessierten Unternehmen auf gemeinsam mit der Marketinggesellschaft

Maßnahmen und Projekte zu entwickeln, um auch in der Zukunft die Grundlage für ein gezieltes Marketing für die Lebensmittel aus Hessen vorweisen zu können.

Nach dem offiziellen Teil der Mitgliederversammlung konnten die Mitglieder und Gäste noch die Ruine Münzenberg unter fachlicher Führung von Herrn Johannes Hummel, Verwaltung der staatlichen Schlösser und Gärten Hessen, Burgruine Münzenberg, besichtigen, um im Anschluss an die gut einstündige Führung ein hessisches Buffet aus der Küche der Metzgerei Henrici, Neu-Anspach, genießen zu können. (ws)



Staatssekretär M. Weinmeister bei seiner Ansprache auf der Mitgliederversammlung der MGH

## Neuer EDEKA aktiv markt in Idstein setzt auf Regionalität

In Idstein eröffnete Uwe Georg am **25. November 2009** seinen 5. Edeka-Markt. Da dort verstärkt hessische Produkte vermarktet werden sollen, war auch Agrarstaatssekretär Mark Weinmeister zur Eröffnung gekommen.

28.000 Artikel auf 3.450 qm Verkaufsfläche bietet der neue Markt seinen Kunden, davon 2000 Artikel regional aus Hessen. 30 hessische Lieferanten liefern u.a. Wurstkonserven, Apfelwein und Apfelsaft, Eier, Kartoffeln, Zwiebeln, Obst, Gemüse aus konventionellem oder biologischem Anbau. Ein Großteil der Lieferanten ist zudem für die Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" oder das „Bio-Siegel – HESSEN“ zertifiziert.

Der Bürgermeister der Stadt Idstein lobte in seinem Grußwort den regionalen Gedanken der Familie Georg. Regionalität fördere die heimische Wirtschaft und erhalte Arbeitsplätze.

Der Präsident des Hessischen Bauernverbandes und Aufsichtsratsvorsitzende der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH Friedhelm Schneider zeigte die positive Wirkung der Vermarktung auf die Landwirtschaft in Hessen auf und wünsche sich noch mehr solcher Initiativen wie die der Unternehmerfamilie Georg.

Auch Staatssekretär Weinmeister zeigte sich überzeugt von der Idee der Regionalität mit ihren positiven Wirkungen auf die beteiligten Wirtschaftspartner und vor allem auf die Frische der Produkte. Auch er lobte das Konzept der Familie Georg den Produkten aus der Region einen besonderen Platz in ihrem Sortiment einzuräumen. Dass ein Großteil dieser Produkte auch noch einem der hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen, der Qualitätsmarke "Geprüfte Quali-

tät – HESSEN" bzw. dem „Bio-Siegel – HESSEN“, angehören, sei ein Beweis dafür, dass sich Hessen bereits frühzeitig diesem Verbraucherbedürfnis gewidmet habe und inzwischen mit rund 400 Betrieben so gut aufgestellt sei, dass auch der LEH beliefert werden könne. Der LEH sei der wichtigste Partner bei der Vermarktung regionaler Produkte, so Weinmeister, denn dort werde der Großteil des Einkaufs nun einmal getätigt. Zum Abschluss wünschte er der Familie Georg viel Erfolg und folgte Uwe Georg zum Rundgang durch den neuen Markt. (km)



Frau R. Vogt am Präsentationsstand der Hessischen Löwen Ei mit Staatssekretär M. Weinmeister, Bauernverbandspräsidenten und MGH-Aufsichtsratsvorsitzender F. Schneider, U. Georg vom EDEKA-aktiv-Markt und Bürgermeister der Stadt Idstein H. Krum



Idsteins Bürgermeister G. Krum, Staatssekretär M. Weinmeister, EDEKA-aktiv-Markt Chef U. Georg und MGH-AR-Vorsitzender F. Schneider nach ihren Ansprachen anlässlich der Eröffnung des EDEKA-aktiv-Marktes in Idstein



M. Heil, Kelterei Heil verkostet gemeinsam mit Staatssekretär M. Weinmeister den Qualitätsmarken-Apfelsaft



Wurstwaren der Bauernhofmetzgerei präsentierte die Landfrau L. von Keitz den Idsteiner Bürgermeister G. Krum, Staatssekretär M. Weinmeister, MGH-AR F. Schneider, sowie U. Georg vom EDEKA-aktiv-Markt



Staatssekretär M. Weinmeister und Pfungstädter-GF U. Schumacher unterhalten sich über die Qualitätsmarken-Biere der Pfungstädter Brauerei



Idsteins Bürgermeister G. Krum, U. Quaiser von der Firma Tollgrün, Staatssekretär M. Weinmeister EDEKA-Chef U. Georg verkosten frisches Gemüse mit Kräuterdipp der Firma Tollgrün

## Starker Anstieg der Teilnehmer an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" und am Bio-Siegel – HESSEN

Im Rahmen einer kleinen Feierstunde am **1. Dezember 2009** im Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zeichnete Staatssekretär Mark Weinmeister 15 Betriebe für ihre Teilnahme an der Qualitätsmarke "Geprüfte Qualität – HESSEN" bzw. am Bio-Siegel – HESSEN aus.

Staatssekretär Weinmeister freute sich, dass sich so viele Betriebe einem der offiziellen hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen angeschlossen haben. Damit sorgten sie beim Verbraucher für eine transparente Herkunft, eine hohe Qualität und die Sicherheit der Produkte. Die Verbraucher zeigten mit ihrem Kaufverhalten, dass regionale Produkte im Trend sind, sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich, so Weinmeister. Diesen Trend gilt es zu stärken und so auch Arbeitsplätze in der Region zu sichern.

Wilfried Schäfer, Geschäftsführer der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH dankte Herrn Staatssekretär Weinmeister für seine Worte und ging kurz auf die Worte Sicherheit, Qualität und Transparenz ein. Mit diesen drei Schlagworten werbe die MGH GUTES AUS HESSEN GmbH für das offizielle Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes Hessen für Nahrungsmittel. „Dieses Zeichen dürfen nur Betriebe nutzen, deren Produkte ausschließlich in Hessen erzeugt worden seien. Zudem würden für Produktion und Verarbeitung Richtlinien eingehalten, die über dem gesetzlichen Standard liegen“, so Schäfer. Er erläuterte, dass die Einhaltung der Kriterien einmal jährlich von einer neutralen Kontrollstelle überprüft werden, die wiederum durch das Land Hessen zugelassen und ebenfalls regelmäßig auf die Ordnungsmäßigkeit ihrer Kontrollen überprüft wird. Die regionale Her-

kunft gelte, so Schäfer in seinen Ausführungen, ebenso für das Bio-Siegel – HESSEN, das in gleicher Weise funktionieren wie die Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN und so als ideale Ergänzung zu den Zeichen der Verbände eingesetzt werden kann. Mit dem Bio-Siegel – HESSEN wird dem Verbraucher deutlich signalisiert, dass es sich um ein ökologisch erzeugtes Nahrungsmittel aus Hessen handelt. Gerade auch bei Bio-Produkten spiele heute die klare Aussage über die Herkunft eine große Rolle und dürfe bei der Vermarktung nicht außen vor bleiben.

Folgende Betriebe wurden mit einer Urkunde ausgezeichnet:

#### Im Bereich Bio-Siegel – HESSEN:

- ◆ BIO-GARTEN Flechtdorf GmbH, Diemelsee-Flechtdorf (Erzeugung von Gemüse)
- ◆ Rhein-Main Reformwaren Kraushaar und Perner GmbH (Verarbeitung und Vermarktung von Obst und Gemüse)

#### Im Bereich der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“:

- ◆ Paul's Bauernhof, Hofheim-Wallau (Erzeugung von Obst, Gemüse und Kartoffeln)
- ◆ Andreas Klein, Hof Birkenhöhe, Wiesbaden (Erzeugung von Obst und Kartoffeln)
- ◆ Raiffeisen Obst- und Warengenossenschaft Main-Taunus eG (Obstaufbereitung und Handel)
- ◆ Hofladen Engel, Langgöns-Niederkleen (Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren)
- ◆ Sieglinde und Edgar Pickl, Langgöns-Niederkleen (Erzeugung Schwein)
- ◆ Elsterhof GbR, Dorn-Assenheim (Erzeugung Kartoffeln)
- ◆ Birkenhof Hofheim, Hofheim/Taunus (Erzeugung Obst, Gemüse und Fruchtmost)
- ◆ Berthold Heil, Kriffel (Erzeugung Obst)
- ◆ Obstgut Stamm, Bad Soden/Taunus (Erzeugung Obst)
- ◆ Gebrüder Schwab Kartoffelgroßhandlung, Frankfurt/Main (Vermarktung Kartoffeln)
- ◆ Obsthof Mohn, Langenselbold (Erzeugung Obst)
- ◆ Burghof Martin Stark, Frankfurt/Main (Erzeugung und Vermarktung Eier)
- ◆ Ralf Wisser GmbH, Frankfurt/Main (Vermarktung Obst und Gemüse)



Staatssekretär M. Weinmeister mit den Urkundenempfängern aus den Bereichen Bio-Siegel – HESSEN und der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“

**Liebe Leserinnen und Leser, dieser Infobrief wird der letzte sein, den wir Ihnen per Post zustellen. Ab 2010 erhalten Sie die Informationen aus der MGH GUTES AUS HESSEN GmbH per Mail oder sie sind abrufbar im Internet. Dankbar wären wir Ihnen, wenn Sie uns Ihre Mailadresse mitteilen könnten, damit auch Sie den Infobrief pünktlich im März erhalten können.**

#### **Impressum:**

Herausgegeben für die Mitglieder der Marketinggesellschaft MGH GUTES AUS HESSEN e.V., MGH GUTES AUS HESSEN GmbH, Homburger Str. 9, 61169 Friedberg, Tel.: 06031-73235, Fax: 06031-732379  
Eingetragen im HRB 6027, Friedberg (Hessen) Aufsichtsratsvorsitzender Friedhelm Schneider  
E-Mail: [info@gutes-aus-hessen.de](mailto:info@gutes-aus-hessen.de), Internet: [www.gutes-aus-hessen.de](http://www.gutes-aus-hessen.de), [www.gepruefte-qualitaet-hessen.de](http://www.gepruefte-qualitaet-hessen.de); [www.biosiegel-hessen.de](http://www.biosiegel-hessen.de)

Verantwortlich i. S. d. PG: Wilfried Schäfer (ws), Peter Klingmann (pk),  
Weitere Autoren: Verena Berlich (vb), Kerstin Moericke (km), Sybille Schäfer (sy), Doris Stanjek (ds)

# Messen, Ausstellungen, Veranstaltungen 2010

## Das Angebot der MGH

Verbrauchermessen: Gemeinschaftsstand – mind. 5 Teilnehmer (Qualitätsmarke oder Bio-Siegel)

Die MGH bietet Qualitätsmarkenbetrieben und Bio-Siegel – HESSEN-Betrieben und auch anderen Unternehmen an, sich in Gemeinschaftsständen an Messen zu beteiligen. Es müssen sich mindestens fünf Betriebe dafür interessieren und auch teilnehmen, um eine Präsentation im Rahmen eines Gemeinschaftsstandes unterstützen zu können. Fragen Sie nach den Details, wenn Sie sich dafür interessieren. Wir beraten Sie gern.

Veranstaltung/Ort	Zeit	Kurzbeschreibung	Messeangebot
<b>Internationale Grüne Woche 2010 Berlin</b>	15.-24.01.2010	Die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau.	<b>Verbrauchermesse</b> Verkaufsmöglichkeit an die Messerbewucher (nur begrenzte Ausstellernzahl)
<b>Verkostungsaktion Rheingauer Schlemmerwochen</b>	voraussichtlich 01.02.2010	Treffen von Winzern und Gastronomen der Rheingauer Schlemmerwochen (17. u. 18. KW)	<b>Präsentation/Verkostung</b> Ihrer Produkte
<b>BioFach 2010 Nürnberg</b>	17.-20.02.2010	Hier trifft sich die Bio-Welt - Weltleitmesse für Bio-Produkte	<b>Fachmesse</b> – Gemeinschaftsstand regionaler Bio-Produkte
<b>Jagen – Reiten – Fischen – Offroad / Alsfeld</b>	05.-07.03.2010	Messe für Jagd, Fischerei, Pferdesport und -zucht. Verbraucher- und Fachmesse mit Vorführungen	<b>Verbrauchermesse</b> mit Vorführungen und Aktionen, Direktverkauf möglich
<b>Gastro-Forum Wiesbaden</b>	23./24.03.2010	Seminartagung für Hotellerie und Gastronomie	Begleitende <b>Fachausstellung</b> – Gemeinschaftsstand
<b>Touristica und 3. Apfelweinforme Darmstadt</b>	19.-21.03.2010	Reisemesse und Marktplatz für regionale Produkte	<b>Verbrauchermesse</b> mit Vorführungen und Aktionen, Direktverkauf möglich
<b>Slow Food Messe Stuttgart</b>	15.-18.04.2010	Slow-Food-Messe "Markt des guten Geschmacks". Verkaufs- bzw. Verbrauchermesse	<b>Verbrauchermesse</b> Regionale Produkte nach Slow Food-Philosophie Qualitätsmarke oder Bio-Siegel - HESSEN
<b>Mannheimer Maimarkt Mannheim</b>	24.04.– 04.05. 2010	Der Mannheimer Maimarkt ist mit jährlich rund 350.000 Besuchern während der elf Messtage und ca. 1.400 Ausstellern auf rund 75.000 m <sup>2</sup> Deutschlands größte Regionalmesse.	<b>Verbrauchermesse</b> Stand in einer Halle gemeinsam mit den Ländern Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen.
<b>Hessentag Stadtallendorf</b>	26.05.- 06.06.2010		<b>Verbraucherveranstaltung</b> Gemeinschaftsauftritt der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität – HESSEN“ und den Verbänden aus der Landwirtschaft

Bitte geben Sie uns mit beiliegender Rückantwort an, ob Sie sich für eine oder mehrere der o.g. Veranstaltungen interessieren, ob Sie an der einen oder anderen Veranstaltung eventuell teilnehmen wollen, oder ob Sie für solche Gemeinschaftsaktivitäten gar kein oder nur gelegentliches Interesse haben. Wir danken Ihnen schon jetzt für Ihre Mitarbeit und würden uns freuen, wenn wir die eine oder andere Veranstaltung mit Ihrer Beteiligung durchführen können.

MGH GUTES AUS HESSEN GmbH, Abt. Messen und Veranstaltungen, Homburger Str. 9, 61169 Friedberg, Tel. 06031-732360 oder 06031-732366 (Frau Sybille Schäfer oder Frau Doris Stanjek)