

PRESSEMITTEILUNG

„Der goldene Qualileo 2022 – Hessischer Jurypreis für regionale Lebensmittel“ verliehen



Am 5. November fand in Brombachtal im Odenwald die diesjährige Preisverleihung von „Der goldene Qualileo 2022 – Hessischer Jurypreis für regionale Lebensmittel“ statt. Die Gewinner kommen aus allen Teilen Hessens und zeigen, wie groß die Lebensmittelvielfalt in unserem Bundesland ist. Gleich sechs Betriebe gingen sogar mit zwei goldenen Löwen nach Hause. Staatssekretär Oliver Conz sowie weitere Ehrengäste hielten die Laudationen und übergaben die Preise. Moderator Johannes Scherer führte durch das Programm.

Rosbach v. d. Höhe, 06. November 2022 – Bereits zum achten Mal rief die MGH Gutes aus Hessen dazu auf, heimische Produkte bei „Der goldene Qualileo 2022 – Hessischer Jurypreis für regionale Lebensmittel“ einzureichen. Teilnehmen durften alle Unternehmen, deren Produkte für die hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen „Bio aus Hessen“ oder „Geprüfte Qualität - Hessen“ zertifiziert sind. Die Siegel stehen für kontrollierte Qualität und nachvollziehbare Herkunft in den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

19 hessische Lebensmittelbetriebe waren dem Aufruf gefolgt und hatten sich mit insgesamt 47 verschiedenen kulinarischen Erzeugnissen für die goldenen Löwen in den Kategorien Brot und Backwaren, Fertigmahlzeiten, Fruchtsaft, Fruchtwein, Joghurt, Käse, Koch- und Brühwurst, Rohwurst, Spirituosen, Tee, Wein sowie Wild beworben. Zusätzlich vergab die Jury Preise in der Sonderkategorie Exoten und entschied, wer die Sonderpreise für hessische Innovationen und Nachhaltigkeit sowie für die besten Produkte mit den Siegeln „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität - Hessen“ bekommen sollte.

Am 5. November gab die MGH Gutes aus Hessen in Brombachtal im Odenwald die Gewinner bekannt. Sie kommen aus allen Teilen Hessens und zeigen, wie groß die Lebensmittelvielfalt in unserem Bundesland ist.



Gleich sechs Betriebe konnten mit zwei goldenen Löwen nach Hause gehen: Die **Odenwälder Biokäserei aus Bad König/Momart** gewann mit dem Ziegen-Hartkäse Tomme einen goldenen Löwen in der Kategorie „Käse“ sowie den Goldpreis für das beste Produkt mit dem Siegel „Bio aus Hessen“. „Immer mehr Menschen legen Wert auf regional und ökologisch erzeugte Lebensmittel. Dabei ist Bioregionalität für Verbraucherinnen und Verbraucher nicht immer leicht zu erkennen. Das Qualitäts- und Herkunftszeichen ‚Bio aus Hessen‘ sorgt hier für Transparenz. 135 Betriebe produzieren in ganz Hessen tolle Lebensmittel, die für dieses Siegel zertifiziert sind. Schön, dass einige von ihnen nun den Qualileo als Zeichen der Anerkennung für ihre guten Produkte erhalten. Ich gratuliere allen Preisträgerinnen und Preisträgern herzlich“, sagte Umweltstaatssekretär Oliver Conz, der den goldenen Löwen für das beste „Bio aus Hessen“-Produkt überreichte.

Bestes Produkt mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“ wurde das Kartoffelgratin vom **Seefeldhof „die Kartoffelscheune“ aus Butzbach**, das auch die Kategorie „Fertigmahlzeit“ für sich entscheiden konnte. **Die Brennerei Henrich aus Kriftel** bekam mit ihrem Gin Sieben die goldene Trophäe für die Kategorie „Spirituosen“ sowie den goldenen Sonderpreis für hessische Innovationen – weil es gelungen ist, die sieben Kräuter der Frankfurter Grünen Soße in den Dry Gin zu übertragen. Der Innovationspreis ging auch an den **Marienhof „organic farming“ in Selters** für die Idee, eine Wasserbüffolzucht aufzubauen und eine Bio-Käserei für Büffelmilch-Mozzarella in Betrieb zu nehmen, die traditionell in anderen Gegenden beheimatet ist. Einen zweiten goldenen Löwen erhielt der Betrieb für die Salsiccia "Sarda", eine Bio-Hartwurst nach original sardischem Rezept.

Der Melissentee von **Hof BodenGut aus Gernsheim** war Goldgewinner in der Kategorie „Tee und teeähnliche Erzeugnisse“. Weil Tee aus heimischen Heil- und Gewürzpflanzen nur kurze Transportwege hat und viel weniger klimaschädliche Emissionen verursacht als importierte Ware aus dem Ausland, gab es dafür einen goldenen Sonderpreis für Nachhaltigkeit. Genau wie für die Quinoa von **Mudda Natur aus Wölfersheim** und den Ingwer vom **Hofgut Dagobertshausen in Marburg**. Letzterer überzeugte die Jury mit seinem außergewöhnlich zarten Geschmack auch in der Sonderkategorie „Exoten“.



4.285 Zeichen, Abdruck honorarfrei.

Pressekontakt:
MGH GUTES AUS HESSEN GmbH
Christiane Binkhoff
Siemensstraße 5
61191 Rosbach v. d. Höhe
Tel. 06003 57598-15
Mobil 0171 3180601
cbinkhoff@gutes-aus-hessen.de