

PRESSEMITTEILUNG

Ein Fest für heimische Lebensmittel

Hessischer Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023 verliehen

Am 18. November ehrte die MGH Gutes aus Hessen GmbH herausragende heimische Lebensmittelbetriebe für ihre ausgezeichneten Produkte: einen Metzger, der vegane Bratwurst herstellt, einen Bäcker, der Blutwurst neu interpretiert, und viele mehr.

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Hessischen Jurypreises für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023 zeigen eindrucksvoll die kulinarische Vielfalt unseres Bundeslandes. Staatsministerin Priska Hinz, Radiomoderator Klaus Reichert sowie viele weitere Ehrengäste hielten die Laudationen und übergaben die Preise. Moderator Johannes Scherer führte durch das feierliche Abendprogramm im Hotel Waldhaus in Laubach.

Laubach / Rosbach v. d. Höhe, 19. November 2023 – Ein Metzger aus dem Taunus, der veganen Fleischersatz produziert, ein Vogelsberger Bäcker, der Blutwurst neu interpretiert, und viele andere kreative hessische Lebensmittelbetriebe haben sich um den diesjährigen Hessischen Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel beworben. Mit diesem Wettbewerb ehrt die MGH Gutes aus Hessen GmbH hochwertige Produkte heimischer Lebensmittelbetriebe, die für die offiziellen Qualitäts- und Herkunftszeichen „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität Hessen“ zertifiziert sind.

Staatsministerin Priska Hinz erklärte: „Ich freue mich sehr, dass in Hessen bereits über 600 Betriebe die Siegel haben. Alle Produkte sind von der Erzeugung bis zur Vermarktung aus Hessen und von besonderer Qualität. Das hilft Verbraucherinnen und Verbrauchern bei der Orientierung und sorgt

für Wertschöpfung in unseren ländlichen Räumen. Auch unsere Umwelt profitiert von Regionalität und kurzen Lieferketten.“



Insgesamt 57 Produkte wurden für den Hessischen Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel eingereicht. Dabei kamen die Lebensmittel in unterschiedlichsten Kategorien – zum Beispiel Brot und Backwaren, Brühwurst und Kochschinken, Fertiggerichte, Fruchtsaft, Käse und viele mehr – auf den Prüfstand. Die Jury-Mitglieder bewerteten Aussehen, Geruch und Geschmack, um die jeweiligen Gewinner zu ermitteln. Zusätzlich gab es Sonderpreise für hessische Innovationen, Nachhaltigkeit sowie Präsentation und Verpackung zu gewinnen.

Gleich fünf Betriebe konnten mit zwei oder mehr goldenen Löwen nach Hause gehen: **Der Seefeldhof „Die Kartoffelscheune“ aus Butzbach** gewann mit den Ofenkartoffeln mit Kräuterquark einen goldenen Löwen in der Kategorie „Fertigmahlzeiten“ sowie den Goldpreis für das beste Produkt mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“. Ihre asiatische Kartoffelsuppe bekam außerdem einen der beiden goldenen Löwen für die beste Verpackung. Bestes Produkt mit dem Siegel „Bio aus Hessen“ wurde der Käse „Heumichel“ aus Bio-Heumilch von der **Hungener Käsescheune**, der auch die Kategorie „Käse“ für sich entscheiden konnte. Punktgleich gewannen gleich zwei Produkte des **Schwälmer Brotladens aus Gilserberg** die Kategorie „Brot und Backwaren“: der Schwälmer Kartoffelplatz und das Langschläfer-Brot. **Hof BodenGut aus Gernsheim** überzeugte mit den Produkten Fencheltee und Rapsöl, für die die Rohstoffe im südhessischen Ried wachsen. Die Honig-Lavendel-Eiscreme von **Griesels Milchhof aus Gudensberg** gewann die Kategorie „Eis“ und erhielt einen der beiden Sonderpreise für hessische Innovationen. Auch für **Vulkanbäcker Haas aus Schotten** gab es einen Innovationspreis – und zwar für den Blutwurststrudel, der Blutwurst, Zwiebeln, Kartoffeln und Äpfel in feinem Strudelteig vereint. Mit zwei goldenen Löwen im Gepäck ging die **Fruchtweinkellerei Beranek** zurück nach **Vöhl**. Einen bekam sie für den Rosecco in der Kategorie „Wein und weinähnlich Produkte“ und einen für

den Aronia-Quitte-Fruchtaufstrich in der Kategorie „Brottaufstriche“. Der Sonderpreis für Nachhaltigkeit ging an die **Metzgerei Henrici aus Neu-Anspach**, die vegane Bratwurst aus hessischer Quinoa von Mudda Natur aus der Wetterau herstellt. Eine Übersicht aller Preisträger gibt es unter: www.gutes-aus-hessen.de



4.044 Zeichen, Abdruck honorarfrei.

Gerne arrangieren wir persönliche Gesprächs- oder Interview-Termine.

Pressekontakt:

MGH Gutes aus Hessen GmbH
Christiane Binkhoff
Siemensstraße 5
61191 Rosbach v. d. Höhe
Tel. 06003 57598-15
Mobil 0171 3180601
christiane.binkhoff@gutes-aus-hessen.de