Hessischer Jurypreis für regionale Lebensmittel 2025

Kulinarische Spitzenprodukte aus ganz Hessen ausgezeichnet

Vom cremigen Joghurt aus dem Upland über knackige Wurst aus Mittelhessen bis zu feinem Käse aus dem Odenwald – beim Hessischen Jurypreis für regionale Lebensmittel 2025 wurden die besten heimischen Produkte mit den Siegeln „Bio aus Hessen“ oder „Geprüfte Qualität Hessen“ ausgezeichnet. Die feierliche Preisverleihung fand am 8. November im Kloster Thron in Wehrheim statt. Landwirtschaftsminister Ingmar Jung, Jörg Bombach und viele weitere Ehrengäste übergaben die Preise.

Wehrheim / Rosbach v. d. Höhe, 8. November 2025 – Der Hessische Jurypreis für regionale Lebensmittel 2025 fand am 8. November in Wehrheim statt. Prämiert wurden heimische Lebensmittelbetriebe für die besten regionalen Produkte – traditionelle hessische Spezialitäten genauso wie regionale Innovationen. „Mit diesem Wettbewerb würdigt die MGH Gutes aus Hessen im Auftrag des Landes Hessen hochwertige heimische Produkte, die in besonderer Weise Qualität und Regionalität vereinen“, betonte Aufsichtsratsvorsitzender Axel Strauß in seiner Begrüßungsrede. Moderiert wurde die Veranstaltung von Johannes Scherer.

„Regional versorgen heißt nachhaltig versorgen. Die Gewinnerinnen und Gewinner des Hessischen Jurypreises produzieren genau diese regionalen und nachhaltigen Lebensmittel, die für Vielfalt, Qualität und die Liebe zum Handwerk stehen“, betonte Landwirtschaftsminister Ingmar Jung. „Unsere heimischen Lebensmittelproduzenten wissen um ihre Verantwortung und leisten Tag für Tag herausragende Arbeit. Sie bringen unsere heimischen Traditionen in Verbindung mit neuen Ideen voran und prägen so die kulinarische Identität in Hessen.“

Beim Hessischen Jurypreis für regionale Lebensmittel teilnehmen konnten Betriebe, deren Produkte für die Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes Hessen „Geprüfte Qualität Hessen“ oder „Bio aus Hessen“ zertifiziert sind. Im September tagte die sechsköpfige Jury und bewertete die eingereichten Produkte nach Aussehen, Geruch und Geschmack.

Gesamtsieger über alle Lebensmittelkategorien wurden **Edwin Grasmehr aus Weilburg** mit der Rauchzipfel-Wurst (Geprüfte Qualität Hessen) sowie der **Marienhof „organic farming“ aus Selters** mit Fleisch vom Dry Aged Fullblood Wagyu (Bio aus Hessen). Die Rauchzipfel-Wurst begeisterte die Jury mit einem leichten Rauchgeschmack und einer knackigen Textur, das Wagyu-Fleisch stach besonders in puncto Aroma und Zartheit hervor.

Neben den Auszeichnungen für einzelne Lebensmittelkategorien vergab die MGH Gutes aus Hessen Sonderpreise für besondere Leistungen: Der Vulkanbäcker Haas aus Schotten bekam für seinen Salzekuche den **Sonderpreis „Traditionell hessisch“** von Jörg Bombach. „Unsere alten heimischen Rezepturen zu bewahren und den Hessen wieder schmackhaft zu machen, ist wertvoll und wird zukünftig noch mehr Wertschätzung erfahren. Da bin ich mir sicher!“, sagte der Hörfunk- und Fernsehmoderator bei der Preisübergabe.

Die Kelterei Steden aus Oberursel wurde für das **beste Produktdesign** geehrt und der **Nachhaltigkeitspreis** ging an das Hofgut Kapellenhof in Hammersbach für seine neue Schlachtstätte. Mit der Aufzucht der Lämmer und kurzen Wegen zur Schlachtstätte sorgt der Bio-Schafmilchbetrieb für noch mehr Tierwohl und eine verantwortungsbewusste ganzheitliche Verwertung.
Den **Sonderpreis „Innovation“** gab es gleich zweimal: Das Hofgut Dagobertshausen bekam ihn für seine Kartoffel- und Gemüsechips, die durch das schonende Vakuum-Frittieren nicht nur weniger Fett enthalten, sondern auch den natürlichen Geschmack der Zutaten bewahren. Die Metzgerei Henrici aus Neu Anspach wurde mit dem Innovationspreis für die Umstellung ihres Taunusschwein-Programms auf Strohhaltung und ihren jahrelangen Einsatz für einen geplanten Neubau gewürdigt, mit dem die Metzgerei großes Engagement für Regionalität, Qualität und Tierwohl zeigt.

Eine Übersicht aller Preisträger gibt es unter: www.gutes-aus-hessen.de

3.963 Zeichen, Abdruck honorarfrei. Gerne senden wir Ihnen Fotomaterial und arrangieren persönliche Gesprächs- oder Interview-Termine.

Hintergrundinformationen

Die Jury 2025
Danny Mann (Geschäftsführer Hessische Landjugend)
Hans Georg Paulus (Aufsichtsrat MGH Gutes aus Hessen)
Ursula Pöhlig (Präsidentin des Landfrauenverbandes Hessen)
Klaus Reichert (Radiomoderator und Buchautor)
Jochen Ruths (Präsident Handelsverband Hessen)
Karin Schanné (Hessen à la carte)

MGH Gutes aus Hessen
Die MGH Gutes aus Hessen ist vom Land Hessen beauftragt, die hessische Land- und Ernährungswirtschaft zu fördern und Verbraucherinnen und Verbrauchern über regionale Lebensmittel zu informieren. Eine Aufklärung über regionale Produkte kommt sowohl den heimischen Lebensmittelbetrieben zugute als auch den Verbraucherinnen und Verbrauchern, die bewusstere und nachhaltigere Kaufentscheidungen treffen können. Im Mittelpunkt der Arbeit stehen die Qualitäts- und Herkunftszeichen des Landes „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität Hessen“. Beide Siegel garantieren eine gesicherte Qualität und eine nachvollziehbare regionale Herkunft von Lebensmitteln – von der Erzeugung über sämtliche Verarbeitungsschritte.

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