



SO SCHMECKT HESSEN HEUTE!
Natürlich, lecker, mit Liebe gemacht.



Die 7 Säulen des AMV

**Absatz-
Förderung**

**Verbraucher-
Kommuni-
kation**

**Vernetzung
der
Hessischen
Ökomodell-
Regionen für
das
Ökomodell-
Land Hessen**

**Messen- und
Event-
management**

**Marktunter-
suchungen,
-analysen
und Informa-
tions-
netzwerk**

**Personal-
Dienst-
leistungen**

**Evaluierung
und
Dokumen-
tation**

Agrarmarketinggesellschaften ERFA in Marburg



E R F A
D E R B U N
D E S L Ä N
D E R A G R A R
M A R K E T I N G





Säule 1: Absatzförderung

Qualitäts- und Herkunftszeichensystem



Bio aus Hessen

152 Partnerbetriebe

Geprüfte Qualität Hessen

473 Partnerbetriebe



26 Produktgruppen pro Siegel

Begleitung von ca. 45 WSK



Branchennetzwerk

- Arbeitskreis Industrie – Landwirtschaft Hessen
- Bioland Hessen
- BMEL
- Bundesverband der Regionalbewegungen
- Dehoga / Hessen a la Carte
- DGE Sektion Hessen
- Ernährungsrat Frankfurt
- Erzeuger und Verarbeiter, über 600 Partnerbetriebe
- FIBL e.V.
- Hessischer Landfrauenverband e.V.
- Hessische Landjugend e.V.
- Hessen Maschinenring e.V.
- HLEO Hessischer Landesverband für Erwerbsoflanbau
- HMLU

Branchennetzwerk

- Kompetenzzentrum Landwirtschaft
- Kontrollstellen
- Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen
- Hessische Landesvertretungen Brüssel/Berlin
- Lebensmittel-Einzelhandel
- Marketinggesellschaften der Bundesländer
- Naturland e.V.
- nearbuy
- Regierungspräsidium Gießen
- Regionalbewegung e.V.
- Regionalfenster e.V.
- REWE Kompetenzzentrum LWS
- Universitäten und Hochschulen
- VÖL Vereinigung ökologischer Landbau in Hessen e.V.
- VSSE Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e.V.

Hessischer Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023





Vegane Quinoa-Bratwurst führt zum Erfolg

NEU-ANSPACH Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023 verliehen

Die Metzgerei Henrici gewann beim diesjährigen Hessischen Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel die Sonderkategorie Nachhaltigkeit. Die goldene Auszeichnung gab es für die vegane Quinoa-Bratwurst – kein alltägliches Produkt eines Metzgers. Die Metzgerei aus Neu-Anspach verarbeitet dafür regionale Quinoa von „Mudda Natur“ aus der Wetterau. Die Betriebe haben sich über das Netzwerk der Marketinggesellschaft Gutes aus Hessen (MGH) kennengelernt und dabei ein neues und nachhaltiges regionales Lebensmittel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Hessen“ geschaffen.

Mit dem Hessischen Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel ehrt die MGH jedes Jahr hochwertige Produkte heimischer Lebensmittelbetriebe, die für die offiziellen Qualitäts- und Herkunftszeichen „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität Hessen“ zertifiziert sind. Jüngst fand in Laubach die diesjährige Preisverleihung statt.

Viele verschiedene Produkte bewertet

Insgesamt wurden in diesem Jahr 57 verschiedene Produkte für die Juryverkostung eingereicht, bei der die Lebensmittel in unterschiedlichen Kategorien – zum Beispiel Brot und Backwaren, Brühwurst und Kochschinken, Fertiggerichte, Fruchtsaft, Käse und viele mehr – auf den Prüfstand kamen. Die Jury-Mitglieder bewerteten Aussehen, Geruch und Geschmack, um die jeweiligen Gewinner zu ermitteln. Zusätzlich gab es Sonderpreise für



Das Team der Metzgerei Henrici mit Moderator Johannes Scherer (links) und Laudatorin Nadja Schneider.

FOTO: CHRISTOF HERDT

hessische Innovationen, Präsentation und Verpackung sowie Nachhaltigkeit zu gewinnen.

Ziel der MGH ist es, die hessische Land- und Ernährungswirtschaft zu fördern sowie Verbrauchern eine transparente Qualitäts- und Herkunftsgarantie für regionale und bioregionale Le-

bensmittel zu geben. Eine erfolgreiche Vermarktung qualitativ hochwertiger regionaler Produkte komme sowohl den heimischen lebensmittelerzeugenden, -verarbeitenden und -vermarktenden Betrieben zugute als auch den Verbrauchern, die bewusstere und nachhaltigere Kaufentscheidungen treffen könnten, heißt es dazu.

Im Mittelpunkt der Arbeit stünden bei der MGH 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 die Verarbeitung bis zur Vermarktung.

Die Qualitätskriterien für das Siegel „Bio aus Hessen“ basieren auf den einschlägigen nationalen und europäischen Gesetzen und Verordnungen für die ökologi-

sche Lebensmittelwirtschaft. In einigen Punkten gingen sie aber über diese hinaus und berücksichtigten die Anforderungen der Bio-Anbauverbände.

Alles muss aus Hessen sein

Hinzu kämen die Herkunftsbestimmungen, wonach pflanzliche Produkte zu 100 Prozent in der Region erzeugt und Tiere in Hessen gehalten werden müssen. Produkte mit dem Siegel „Bio aus Hessen“ würden mindestens einmal im Jahr von unabhängigen Kontrollstellen überprüft. Das garantiert Konsumenten eine gesicherte Qualität und eine nachvollziehbare Herkunft von ökologisch erzeugten Lebensmitteln.

Das offizielle Qualitäts- und Herkunftssiegel des Landes Hessen „Geprüfte Qualität Hessen“ garantiert den Verbrauchern sichere, unabhängig kontrollierte Produkte und eine nachvollziehbare regionale Herkunft – das gelte für die Erzeugung und die gesamte Verarbeitung. So muss zum Beispiel das Getreide im Gebäck genauso aus Hessen sein wie der Müller, der es vermahlt, und der Bäcker, der es verbäckt. Ausnahmen sind nur in einem sehr strengen Rahmen möglich. Die Einhaltung der Qualitätsnormen, die über die gesetzlichen Regelungen hinausgehen, überprüfen unabhängige Kontrollstellen mindestens einmal im Jahr.

Mehr im Internet

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

Hessischer Jurypreis

Gutes aus Hessen
 Gepostet von [Christiane Binkhoff](#) · 22. November 2023 · 🌐

🏆 Hessischer Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023: Unsere Gewinner 🏆

Die Ofenkartoffeln mit Kräuterquark vom Seefeldhof "Die Kartoffelscheune" aus Butzbach sind das beste Produkt mit dem Siegel [#GeprüfteQualitätHessen](#). Außerdem gab es dafür einen goldenen Löwen in der Kategorie "Fertigmahlzeit" 🐾 🏆

👉 Herzlichen Glückwunsch!

[Seef... Mehr anzeigen](#)



Ofenkartoffeln dazu Kräuterquark mit Hüttenkäse · Seefeldhof · Kartoffelscheune · Butzbach



Gutes aus Hessen
 Gepostet von [Christiane Binkhoff](#) · 23. November 2023 · 🌐

🏆 Hessischer Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel 2023: Unsere Gewinner 🏆

Gesamtsiegerin aller Produkte mit dem Siegel [#BioAusHessen](#) wurde der "Heumichel" von der Hungener Käsescheune. Der Bio-Käse aus hessischer Heumilch bekam auch den goldenen Löwen der Kategorie „Käse“ 🐾 🏆

👉 Herzlichen Glückwunsch!

[Hung... Mehr anzeigen](#)



Käse „Heumichel“ aus hessischer Bio-Heumilch · Hungener Käsescheune · Hungen



Gutes aus Hessen
 Gepostet von [Christiane Binkhoff](#) · 18. Dezember 2023 · 🌐

Aroniabeeren sind kleine dunkle Beeren, die es in sich haben 🐾 Ihnen werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Sie sollen zum Beispiel vor zellschädigenden Radikalen schützen und eine positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System haben 🍏 Zusammen mit Quitte schmecken sie außerdem prima auf Brot 🍞 Die Fruchtwinkellerei Beranek stellt den köstlichen Fruchtaufstrich "Aronia mit Quitte" her, der beim diesjährigen Hessischen Jurypreis für regionale und bioregionale Lebensmittel einen goldenen Löwen gewonnen hat 🐾 Herzlichen Glückwunsch! 🏆

[Früchtegarten am Edersee - Beranek #GutesAusHessen](#)
[#GeprüfteQualitätHessen #HessischerJurypreis2023 #regional #bioregional #tee #regionalgenießen #AusHessenFürHessen](#)



Fruchtaufstrich Aronia mit Quitte

Hessischer Jurypreis



Thekenaufkleber groß

125 x 160 mm



Thekenaufkleber klein

70 x 90 mm



Juryverkostung Hess. Jurypreis

- 23. September 2024



Jury:
Klaus Reichert, Johannes Scherer, Marco Zanetti, Ursula Pöhlig, Stefan Schneider

www.fleischverarbeitung-hessen.de

- Informationen über Zerlege- und Verarbeitungsbetriebe, z.B.:
Zertifizierungen, Schlachttage, Verarbeitungsschritte, Tierarten.
- derzeit 69 (2023: 70) Betriebe

F **Fleischverarbeitung-Hessen.de**

[Betriebe suchen](#)
[Über das Netzwerk](#)
[Betrieb hinzufügen](#)
[Login](#)

Das hessenweite Netzwerk – Fleischverarbeitung-hessen.de

Fleischverarbeitung-Hessen.de ist die Plattform für alle, die **Dienstleistungen rund um die Fleischproduktion in Hessen** anbieten oder suchen. Hier finden Sie Betriebe, die sich registriert haben, aus **den Bereichen Schlachtung, Fleischzerlegung, Metzgereihandwerk und Fleischverarbeitung in Hessen.**

Warum wird die Plattform [Fleischverarbeitung-hessen.de](#) gebraucht?

In den Fleischverarbeitungsbetrieben und in der Landwirtschaft haben sich die Strukturen in den letzten Jahren stark verändert. Regionale Wertschöpfungsketten zu erhalten oder Neue aufzubauen, wird aufwendiger, denn die landwirtschaftlichen Erzeuger, die Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen oder Geflügel aufziehen und die handwerklichen Metzgereien, Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe haben es schwerer zusammen zu finden, denn es gibt immer weniger Betriebe. Das wollen wir mit der Plattform ändern und ein aktives Netzwerk aufbauen.

SÄULE

Absatzförderung



Die Siegel im Handel

Regionalprogramme EDEKA

HEIMATLIEBE EDEKA / BaH + GQH

Unsere Heimat / BaH + GQH



EDEKA
Heimatliebe

HESSISCHE WEISSE MÜTZEN
Champignons

Direkt aus Hessen

Kulturchampignons, weiß
Klasse: I
Ursprung: XXXXXX
L-XXXX

Abgepackt von:
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

für: EDEKA AG
XXX g

Infos unter: edeka.de/siegel

Geprüfte QUALITÄT HESSEN

Platzhalter QR-Code in Version 2 neu generieren

Leh kein was laest!

EAN-13 in SC0 nur PLATZHALTER, bitte neu generieren

WSK Schwein

✓ Regioschwein REWE Region Mitte seit 2020

ITW Stand 08/2024: 338 Märkte

Heute schon an morgen denken.

Die REWE Philosophie der Nutztierhaltung.

Unser Leitbild basiert auf den „Fünf Freiheiten“ des Farm Animal Welfare Council des britischen Landwirtschaftsministeriums.

Die 5 Freiheiten entsprechen dem heutigen Stand der Wissenschaft und sehen unter anderem folgende Maßnahmen und Ziele vor:

- Angenehme Erlebnisse und Wohlfühlzeiten fördern
- Gute Umgebungsbedingungen schaffen
- Erkrankungen und Verletzungen vorbeugen
- Gute Ernährung und Zugang zu Frischwasser
- Ausreichend Platz, Gesellschaft und Aktivitäten

Wir engagieren uns für artgemäße und tiergerechte Haltungssysteme.

Ein Siegel. Viele Vorteile.

Jetzt an unserer Bedienungstheke.

Regional, sicher, nachhaltig:
Am Siegel „Geprüfte Qualität – Hessen“ erkennst du regional verarbeitetes Fleisch von Schweinen aus hessischen Betrieben. Mehrstufig kontrolliert und garantiert rückverfolgbar. So stärkst du deine heimische Landwirtschaft und kommst in den Genuss höchster Qualität.

Geprüfte QUALITÄT HESSEN

Aus deiner Region...
Wir setzen auf kontrollierte Qualität.

Schweinefleisch aus Hessen – mit Sicherheit gut genießen.



WSK Schwein

✓ Regioschwein REWE Region Mitte

Haltungsform 3

Stand 08/2024: 68 Märkte

Mehr Tierwohl? Versprochen!

Die Philosophie der Nutztierhaltung.

Für mehr Tierwohl machen die Landwirte Platz im Stall: mindestens 40 Prozent mehr Bewegungsfreiheit genießt jedes Tier im Tierwohl-Schweinefleisch-Programm. Die Tiere haben zudem Außenklimareize, Stroheinestreue und weitere Beschäftigungsangebote in ihrem Stall.

Dies entspricht den Vorgaben der **Haltungsform 3**. Wir legen großen Wert auf eine gentechnikfreie Fütterung & kurze Transportwege.

Haltungsform 3
Außenklima
haltungform.de

Die Tiere haben Zugang zu frischer Luft (Außenklimareize) und erhalten ausschließlich gentechnikfreies Futter. Geprüft durch unabhängige Kontrollstellen. Das Geheimnis von gutem Geschmack ist die gute Haltung. Für das Wichtigste halten wir den Respekt vor dem Tier, aus dem das Fleisch hergestellt wird.

Mehr Infos gibt's hier:

REWE
Dein Markt

Geprüfte QUALITÄT
HESSEN

Aus deiner Region ...

Wir setzen auf kontrollierte Qualität.

Schweinefleisch aus Hessen – mit Sicherheit gut genießen.

WSK Bio-Schwein

- ✓ Bio aus Hessen Schwein
REWE Region Mitte

Stand 08/2024: 5 Märkte in
Bedienung

(10/2023: 4 Märkte)

und 38 Märkte SB (10/2023: 28)



Hessisches Bio Weiderind

- ✓ 42 landwirtschaftliche Betriebe „Bio aus Hessen“ zertifiziert
- ✓ 39 Märkte REWE Region Mitte



Hessisches Bio Weiderind



- ✓ Warenbörsen
- ✓ Präsentation Mensa Uni Frankfurt mit Firma Eidmann
- ✓ REWE Hoftag (Mutterkuhbetrieb v. Schönfels in Herbstein im Vogelsberg)
- ✓ zwei Verkostungsaktionen in den Märkten





Neues REWE Regionalkonzept

Gutes aus Hessen - Regal

Gutes aus Hessen - Kühltruhe

Gutes aus Hessen - Eierplatzierung

Obst u. Gemüse Sonderplatzierung

=> Alles unter einem Dach

Aus deiner Region



Gutes aus Hessen - Regal



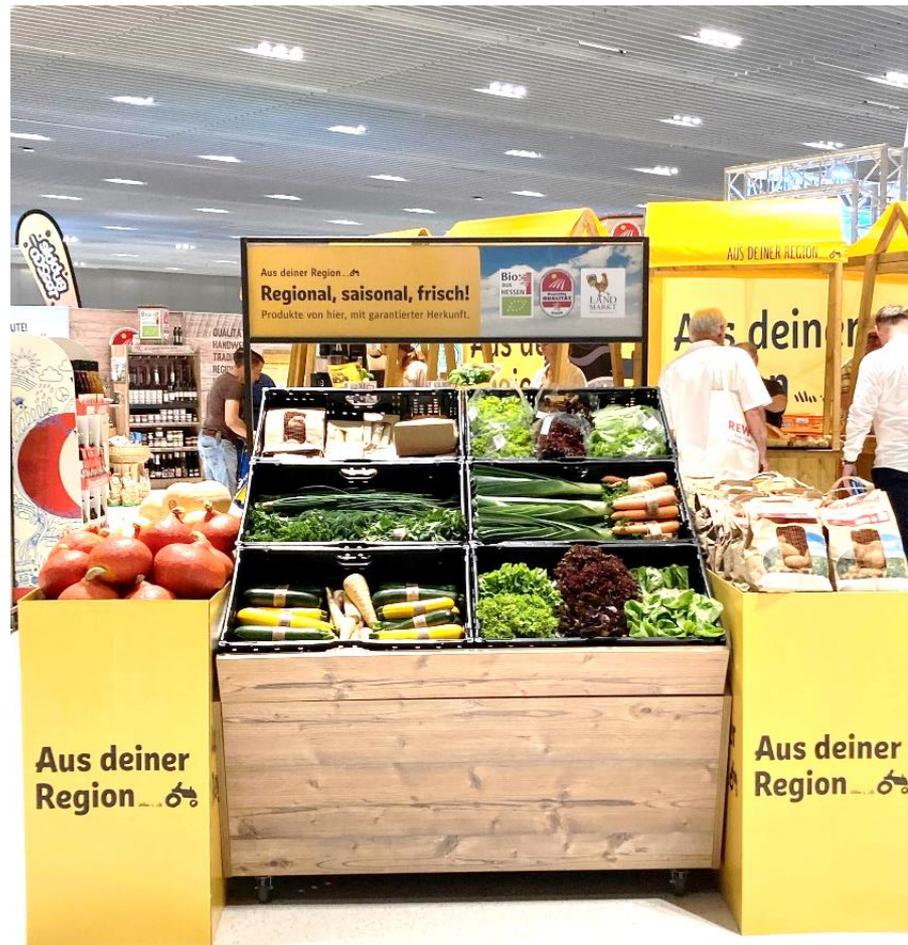
Gutes aus Hessen - Kühlregal



Gutes aus Hessen - Eierplatzierung



Obst und Gemüse - Sonderplatzierung



REWE Servicetagung März 2024



REWE Servicetagung März 2024



REWE Servicetagung März 2024



REWE Servicetagung August 2024



REWE Werbemittel

Ware aktuell, Handzettel, Fahnen etc.





REWE Abholservice

Start Oktober 2022

Abholservice
 Eschersheimer Landstr. 221, 60320 Frankfurt/Westend Nord | Abholtermin noch nicht gewählt

Fleisch & Fisch		Einzelpreis	Gesamt
	Bio Hackfleisch vom hessischen Weiderind	1,59 €	1,59 €
	Schweinefilet	3,38 €	3,38 €
	Schweinekotelett noch 2 Tage	1,54 €	1,54 €
	Upländer Feinkost Pfannenfrikadellen 250g	3,99 €	3,99 €
	Wilhelm Brandenburg Presskopf 100g	1,79 €	1,79 €
Käse, Eier & Molkerei		Einzelpreis	Gesamt
	Ei hessisch! Bio Eier 6 Stück	2,89 €	2,89 €
	Sonnenei Bio 6 Stück	2,79 €	2,79 €

Abholservice
 Wilhelmstr. 23, 61381 Friedrichsdorf | Abholtermin noch nicht gewählt

Brot, Cerealien & Aufstriche		Einzelpreis	Gesamt
	Gunterbunt Bio Honig Frühjahrsblüte 700g (MEHRWEG)	10,99 €	10,99 €
Fleisch & Fisch		Einzelpreis	Gesamt
	Bio Hackfleisch vom hessischen Weiderind	1,59 €	1,59 €
	Metzgerei Henrici Taunus Grillschinken ca. 125g	2,74 €	2,74 €
	Schweinekotelett noch 2 Tage	1,54 €	1,54 €
	Upländer Feinkost Pfannenfrikadellen 250g	3,99 €	3,99 €
	Wilhelm Brandenburg Presskopf 100g	1,79 €	1,79 €
Käse, Eier & Molkerei		Einzelpreis	Gesamt
	LANDMARKT Margarethenhof Eier Bodenhaltung 10 Stück	2,79 €	2,79 €
	Sonnenei Bio 6 Stück	2,79 €	2,79 €



REWE Lieferservice

Testregion Hessen seit Mitte 2023 => Stand 20.08.2024: 13 Partnerbetriebe liefern, Listung über 84 Produkte

Lieferservice			Einzelpreis	Gesamt
📅 Liefertermin noch nicht gewählt				
Brot, Cerealien & Aufstriche				
	Louise's Fruchttaufstrich Apfel- Zimt 240g	🗑️ 1 +	3,79 €	3,79 €
Fleisch & Fisch				
	Eidmann Biersteak vom Schweinenacken	🗑️ 1 +	5,36 €	5,36 €
	Eidmann Bio Schweine Gulasch ca. 500g	🗑️ 1 +	11,95 €	11,95 €
	Metzgerei Henrici Fleischsalat ca. 230g	🗑️ 1 +	3,89 €	3,89 €
	Upländer Feinkost Schweineschnitzel gebraten 260g	🗑️ 1 +	4,49 €	4,49 €
	Wilhelm Brandenburg Presskopf 100g	🗑️ 1 +	1,79 €	1,79 €
Kochen & Backen				
	Seefeldhof Kartoffeln Risolée 500g	🗑️ 1 +	2,99 €	2,99 €

Käse, Eier & Molkerei			Einzelpreis	Gesamt
	Die Hessische H-Milch 1,5% 1l	🗑️ 1 +	1,69 €	1,69 €
	Ei hessisch! Bio Eier 6 Stück	🗑️ 1 +	2,89 €	2,89 €
	Hungener Käsescheune Bio Kuhweickkäse ca.130g	🗑️ 1 +	3,89 €	3,89 €
	Sonnenei Bio 6 Stück	🗑️ 1 +	2,79 €	2,79 €
Obst & Gemüse			Einzelpreis	Gesamt
	Wetterauer Früchtchen Erdbeeren in der Schale 250g	🗑️ 1 +	2,99 €	2,99 €
Öle, Soßen & Gewürze			Einzelpreis	Gesamt
	Hof BodenGut 8B Rapsöl 500ml	🗑️ 1 +	4,49 €	4,49 €



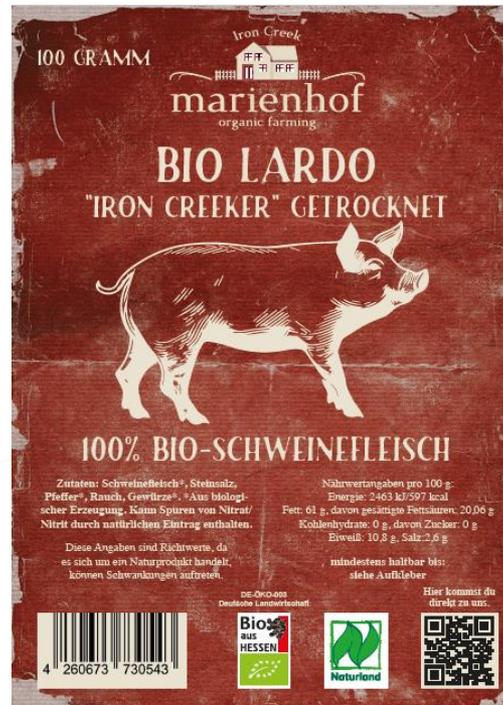
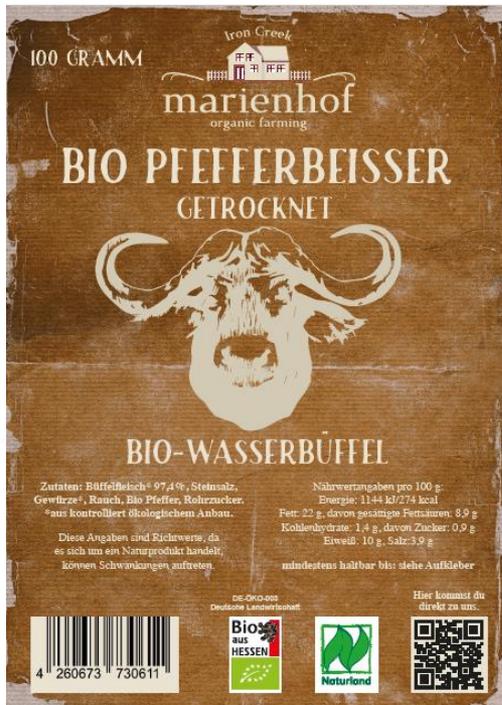
Unterstützung Marketing der Betriebe

Beratung im Bereich Marketing für:

Verpackungen, Corporate Identity, Social Media,
Entwicklung der Direktvermarktung, Websites,
Produkteinführung, Online-Shop, Bewerbung Regionalität
und Siegel, Werbemittel, Verkostungen, Logoerstellung,
Markteinführungen



Unterstützung Marketing der Betriebe





Unterstützung Marketing



Workshops

- Kameratraining
- Außendienst-Schulungen



Prezi Anmelden

Liebe/r Teilnehmer/in,
dies ist eine Schulung über das Siegel "Geprüfte Qualität Hessen".
Auch Produkte Ihrer Bäckerei sind mit dem Siegel für hessische, regionale Lebensmittel zertifiziert.
Ziel ist es, Sie bestmöglich auf anstehende Kundengespräche vorzubereiten.
Am Ende erwartet Sie ein kleiner Test.

Viel Freude und Erfolg!

Wie Sie sich durch die Präsentation bewegen können:
Klicken Sie sich einfach mit den Pfeiltasten auf der Tastatur Ihres Computers oder mit den kleinen Pfeilen am unteren Bildschirmrand durch die Präsentation.

– Testen wir das mal. Klicken Sie jetzt die Pfeiltaste nach rechts.



Regioapp

Home | RegioApp

RegioApp - Gutes aus Hessen

gutes-aus-hessen.de/partnerbetriebe/regioapp/

UNSERE SIEGEL PARTNERBETRIEBE HESSEN ERLEBEN UBER UNS

TIPPS ZUM REGIONALEN EINKAUF

Mund auf - Genuss rein!

Mit der **RegioApp** finden Sie jederzeit und überall regionale Lebensmittel und Restaurants. Einfach runterladen und los geht's. Wählen Sie Ihr gewünschtes Produkt und schon erhalten Sie eine Liste aller Anbieter in Ihrer Nähe: ganz egal, ob Erzeuger, Wochenmärkte oder Gasthäuser. Die RegioApp bietet Ihnen zu jedem Erzeuger und Gastronom ausführliche Infos über den Betrieb, die Öffnungszeiten, das Warenangebot und die Bezugswege. Der Weg zur gewählten Verkaufsstelle oder dem gewählten Gasthaus ist auf einer Straßenkarte mit integrierter Navigationsfunktion dargestellt. Einige unserer Partnerbetriebe mit den Siegeln „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität - Hessen“ sind natürlich auch dabei.

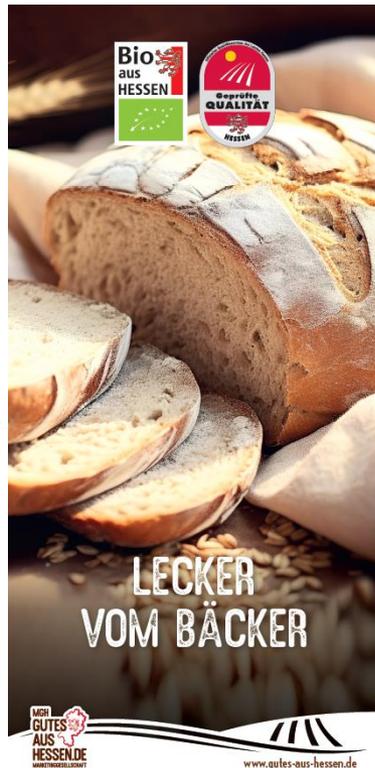
Essen aus Hessen

- ✓ Gastronomie
- ✓ Kantine
- ✓ AHV





Werbung für Produktgruppen



Bio aus HESSEN **Geprüfte QUALITÄT HESSEN**

LECKER VOM BÄCKER

MGH GUTES AUS HESSEN.DE

www.gutes-aus-hessen.de



ERDBEEREN EINFRIEREN

Wer Erdbeeren länger konservieren möchte, kann sie einfrieren. Allerdings zerstört das Tiefgefrieren die empfindlichen Zellstrukturen der Erdbeeren. Deshalb werden sie nach dem Auftauen weich. Für die Weiterverarbeitung zu Marmelade, Crêpes, Fruchtpüree – ist das aber kein Problem. Übrigens: Viele Erzeuger verarbeiten die roten Früchte selbst zu leckeren Fruchtzubereitungen – damit wir den Geschmack hessischer Erdbeeren das ganze Jahr genießen können.



GESUNDER ERDBEERGENUSS

Regionale Erdbeeren sind nicht nur knackig, sie sind auch gut für die Gesundheit. Die süßen Früchte enthalten viele wertvolle Vitamine – zum Beispiel liefern sie mehr Vitamin C als Orangen. Ein Handvoll Erdbeeren deckt bereits den Tagesbedarf dieses Vitamins, das unser Körper unter anderem zum Aufbau von Bindegewebe, Knochen und Zähnen benötigt. Außerdem versorgen uns die aromatischen Früchte mit wichtigen Mineral- und Ballaststoffen sowie mit Antioxidantien, die zellschützend wirken und das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen senken können.



ERDBEEREN ZUM SELBERPFLÜCKEN

Regionale Erdbeeren zu kaufen, mag bequemer sein. Mehr Spaß macht das Selberpflücken auf dem Erdbeerefeld. So wird die Ernte ein Erfolg.

- Möglichst morgens zum Pflücken gehen, da mit zunehmender Sonneneinstrahlung die Früchte weich werden.
- Nur ganze rote Früchte ernten, da Erdbeeren nicht nachreifen.
- Die Früchte mit den grünen Kelchblättern und einem kleinen Stück vom Stiel pflücken. So bleiben sie länger frisch.



LEBENSMITTEL IN HESSEN AUS HESSEN

Das Siegel für gesicherte Qualität aus der Region

Sicherheit
Regelmäßige, neutrale und lückenlose Kontrolle der Lieferkette.

Qualität
Hohe Standards für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

Transparenz
Nachvollziehbare regionale Herkunft

Mehr Informationen über heimische Lebensmittel aus Hessen gibt es bei:

MGH GUTES AUS HESSEN.DE
www.gutes-aus-hessen.de
info@gutes-aus-hessen.de
Facebook: GutesAusHessen
Instagram: gutesaushessen.de



Geprüfte QUALITÄT HESSEN

DIE ZEIT IST REIF! HESSISCHE ERDBEERZEIT!



SPARGEL AUS DEM OFEN

Mehr Aroma geht nicht: frischen hessischen Spargel im Backofen im eigenen Saft garen. So geht's:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg weißer Spargel
- 2-3 EL Weißwein
- Salz und Zucker
- Butter zum Beistreichen

Zubereitung:
Spargel waschen und schälen, ggf. holzige Enden abschneiden.
Backpapier auf ein Backblech legen und die Spargelstangen darauf verteilen. Prise Salz, 1 TL Zucker und 2-3 EL Weißwein darüber geben.
Zweites Backpapier mit Butter beistreichen und mit der äußeren Seite auf den Spargel legen. Die beiden Backpapiere an den Seiten zusammenrollen, sodass der Spargel im eigenen Saft garen kann.
In heißer Ofen zum Spargel ca. 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad Umluft im Backofen bissof gar garen.



GRÜNER SPARGEL, DAS MACHT DEN UNTERSCHIED

Grüner Spargel wird im Gegensatz zu dem weißen Stangen weitgehend überirdisch angebaut. Durch die Lichtexposition bildet er seine typische Farbe. Grüner Spargel ist etwas kräftiger im Geschmack, man muss ihn kaum schälen, und er ist schneller gar als der weiße.

Aufgrund der kurzen Zubereitungszeiten ist Grünsparagel besonders für die schnelle Küche beliebt. Meist reicht es, nur die äußeren Enden zu schälen oder abzuschneiden. Er eignet sich zum Grillen und Dünsten und schmeckt gut in Salaten, Crêpes oder Quiche.



GEPRÜFTE QUALITÄT HESSEN

Das Siegel für gesicherte Qualität aus der Region

Sicherheit
Regelmäßige, neutrale und lückenlose Kontrolle der Lieferkette.

Qualität
Hohe Standards für die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung.

Transparenz
Nachvollziehbare regionale Herkunft

Mehr Informationen über heimische Lebensmittel aus Hessen gibt es bei:

MGH GUTES AUS HESSEN.DE
www.gutes-aus-hessen.de
info@gutes-aus-hessen.de
Facebook: GutesAusHessen
Instagram: gutesaushessen.de



JETZT IST SPARGELZEIT!

SCHPASCHEL FRISCH VOM FELD, ACH WIE UNS HESSE DES GEFÄLLT!

HESSISCHER SCHPASCHEL

Geprüfte QUALITÄT HESSEN



Geprüfte QUALITÄT HESSEN

SÄULE 2

Verbraucherkommunikation



Verbraucherkommunikation

✓ Frankfurter Stadtevents

FRANKFURTER-STADTEVENTS.DE
FÜHRUNGEN & EVENTS DER ANDEREN ART

@
NEWSLETTER

📄
GUTSCHEINE

☎️
KONTAKT

FRANKFURT & RHEIN-MAIN ENTDECKEN

- ▶ NACH DATUM
- ▶ NACH THEMA
- ▶ NACH STADT & LANDKREIS
- ▶ NACH UMKREISSUCHE
- ▶ NACH GUIDE
- ▶ NEU IM PROGRAMM
- ▶ BESTSELLER

INDIVIDUELLE TERMINE FÜR GRUPPEN

- ▶ PRIVATER ANLASS
- ▶ GESCHÄFTLICHER ANLASS
- ▶ TEAMBUILDING-EVENTS
- ▶ JUNGGESELLENABSCHIED

— GESCHENKGUTSCHEINE

IHR SUCHERGEBNIS ZU: "MGH"

MGH Gutes aus Hessen-Spezial: Hofführung auf dem Marienhof „organic farming“ in Selters – Blick hinter die Kulissen NEU

Termine: 31.8.24 | 7.9.24 | 14.9.24 | 21.9.24 | 5.10.24 | 12.10.24 | 19.10.24

Wasserbüffel, besondere Schweinekreuzungen und Wagyu-Rinder, außergewöhnliche Obstsorten, Heil- und Gewürzkräuter und vieles mehr gibt es je nach Jahreszeit auf dem Marienhof "organic farming" zu entdecken. Die Hofführung ermöglicht einen spannenden Einblick in das landwirtschaftliche Konzept des Bio-Betriebes. Erleben Sie die Wasserbüffel hautnah ... [MEHR](#)

MGH Gutes aus Hessen-Spezial: Käsefans aufgepasst! – Hier wartet ein köstlicher Blick hinter die Kulissen der Biokäserei in Bad König/Momart

Termine: 31.8.24 | 5.10.24

Es geht nichts über handgemachten Bioziegenkäse aus Momart. Erleben Sie kulinarischen Hochgenuss auf der "Weißen Hube" im schönen Odenwälder Höhendorf. Gehen Sie bei einem Käse-Tasting der besonderen Art auf Tuchfühlung mit den Tieren und erfahren Sie, wie Käse aus Ziegenmilch hergestellt wird.... [MEHR](#)

MGH Gutes aus Hessen-Spezial: Was kommt in die Wurst? Kreieren Sie Ihre eigene Bratwurst!

Termine: 2.11.24 | 15.2.25 | 26.4.25

Wir öffnen die Türen unserer Metzgerei und zeigen den Weg vom Fleisch zur Bratwurst. Sie kreieren Ihre persönliche, individuelle Bratwurst – ganz nach Ihrem Geschmack. Anschließend grillen und verkosten wir das fertige Produkt und Sie nehmen sich das Ergebnis Ihrer Arbeit mit nach Hause.... [MEHR](#)

August 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Spargelsaisoneneröffnung 2024



Social Media Spargel-Kampagne 2024 – Maddin Reels



Social Media Spargel-Kampagne 2024 - Bildposts



Gutes aus Hessen
Anzeige · 🌐



Spargel aus Hessen: feldfrisch und superlecker
❤️



Gutes aus Hessen
Anzeige · 🌐



Hessischer Spargel 🍀 Feldfrisch geerntet und direkt auf den Teller 😊



Social Media Spargel-Kampagne – Auswertung

- ✓ Die **Spargelkampagne 2024** hat auf Facebook und Instagram mit Werbung und organischen Posts insgesamt rund **1,5 Millionen Personen** erreicht.
- ✓ Hinzu kommt die Reichweite der Schnellsprech-Challenge von Maddin Schneider auf TikTok: **18,7 Millionen**
- ✓ Die Inhalte wurden von jeder Person mehr als zweimal gesehen (rund **3,2 Millionen Impressionen**) und haben eine nachhaltige Werbewirkung erzielt.

Erdbeersaisoneneröffnung 2024



Social Media Erdbeer-Kampagne 2024 – Auswahl Reels



Social Media Erdbeer-Kampagne – Auswertung 1

- ✓ Die **Erdbeerkampagne 2024** hat auf Facebook und Instagram mit Werbung und organischen Posts insgesamt knapp **1,4 Millionen Personen** erreicht.
- ✓ Das waren 40 Prozent mehr als im letzten Jahr
- ✓ Die Inhalte wurden von jeder Person mehr als zweimal gesehen (rund **3,4 Millionen Impressionen**) und haben eine nachhaltige Werbewirkung erzielt.

Nachhaltigkeitskampagne „Oma kocht“

- ✓ Oma weiß noch, wie es geht – nachhaltiger essen und trinken mit frischen regionalen Lebensmitteln, ohne stark verarbeitete Produkte und ohne Lebensmittelabfälle – so wie früher
- ✓ Broschüre und Rezeptkarten, Showkochen, Social Media





Regional-Kampagne

ES LIEGT IN DEINEN HÄNDEN!



GUTES AUS HESSEN.



Regionalität liegt in deinen Händen: eine klare Entscheidung

Mit der Wahl regionaler Produkte förderst du kurze Transportwege, trägst zum Erhalt der heimischen Kulturlandschaft bei und setzt auf Frische und Geschmack - für einen klaren Genuss!

GUTES AUS HESSEN.



ES LIEGT IN DEINEN HÄNDEN!



GUTES AUS HESSEN.



Regionalität liegt in deinen Händen: eine coole Entscheidung

Mit der Wahl regionaler Produkte förderst du kurze Transportwege, unterstützt heimische Erzeuger und setzt auf frische Zutaten - für einen coolen Genuss!

GUTES AUS HESSEN.



ES LIEGT IN DEINEN HÄNDEN!



GUTES AUS HESSEN.



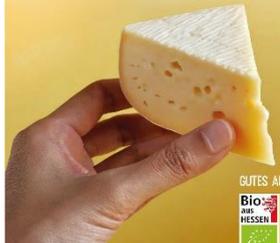
Regionalität liegt in deinen Händen: eine reife Entscheidung

Mit der Wahl regionaler Produkte schützt du durch kurze Wege die Umwelt, sicherst Arbeitsplätze in deiner Region und trägst zum Erhalt der Kulturlandschaft bei - für einen reifen Genuss!

GUTES AUS HESSEN.



ES LIEGT IN DEINEN HÄNDEN!



GUTES AUS HESSEN.



Regionalität liegt in deinen Händen: eine reife Entscheidung

Mit der Wahl regionaler Produkte unterstützt du heimische Betriebe, erhältst traditionelle Verarbeitungsmethoden und trägst zum Erhalt der Vielfalt in deiner Region bei - für einen reifen Genuss!

GUTES AUS HESSEN.



Regional-Kampagne

GUTES AUS HESSEN
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

WAS GENAU HEISST REGIONAL?

Der Begriff „regional“ kennzeichnet Produkte, die aus einer bestimmten geografischen Region stammen.

Wichtig zu wissen: Der Begriff ist rechtlich nicht geschützt und es gibt keine einheitliche Definition, welche geografische Einheit gemeint ist.

Für uns heißt Regionalität: In Hessen aus Hessen!

GUTES AUS HESSEN.
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

GUTES AUS HESSEN
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

WIESO BRAUCHEN WIR SIEGEL FÜR REGIONALITÄT?

Weil „regional“ kein geschützter Begriff ist und weil es keine einheitliche Definition dafür gibt, benötigen wir transparente Kennzeichnungen.

Was es mit den offiziellen Siegeln des Landes „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität Hessen“ auf sich hat, erfahrt ihr auf unserer Website:

www.gutes-aus-hessen.de

GUTES AUS HESSEN.
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

GUTES AUS HESSEN
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

WELCHE VORTEILE HABEN REGIONALE PRODUKTE?

Sie verursachen z. B. weniger transportbedingte Emissionen und die Entscheidung für regionale Produkte unterstützt die heimische Land- und Ernährungswirtschaft.

Regionale Lebensmittel sind oft frischer als importierte Produkte.

GUTES AUS HESSEN.
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

GUTES AUS HESSEN
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN

WARUM IST DIE LANDWIRTSCHAFT SO WICHTIG FÜR HESSEN?

Deshalb brauchen wir unsere hessischen Landwirte:

Weil sie für unser Essen sorgen, weil ihre Produkte nur kurze Transportwege verursachen, weil sie unsere hessischen Landschaften pflegen, weil sie für Arbeitsplätze und Wertschöpfung in den ländlichen Regionen sorgen, ... = weil sie einfach eine tolle Arbeit vollbringen!

GUTES AUS HESSEN.
Bio aus HESSEN
Geprüfte QUALITÄT HESSEN



Regional-Kampagne Beispiel





Social Media

- ✓ Facebook-Seite seit 2011 und Instagram-Account seit 2020
- ✓ Facebook MGH Gutes aus Hessen laut Meta-Insights zum 15.08.2024 29.063 (10/2023: 28.678) Follower (+385), auf Instagram 2.042 (10/2023: 1.692) Follower (+ 350)
- ✓ Im Zeitraum 10/2023 bis heute wurden bisher 161 Facebook-Posts und 161 Instagram-Posts veröffentlicht, außerdem 54 Stories



www.gutes-aus-hessen.de

✓ Neu: Warenkunde-Archiv

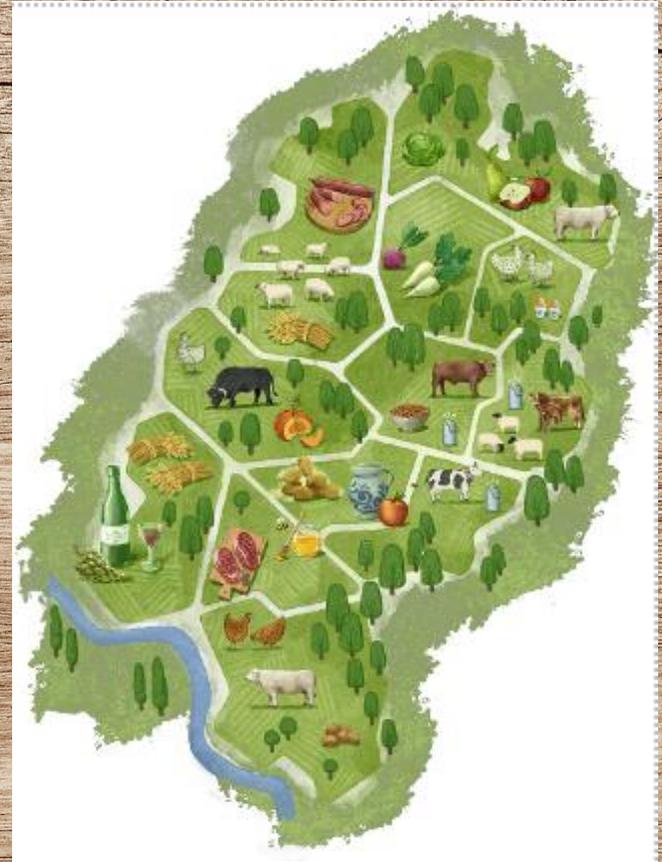
Wissenswertes über hessische Lebensmittel

Wer eine abwechslungsreiche und nachhaltige Ernährung schätzt, ist regional. Entdeckt hier die Welt der hessischen Lebensmittel und erfahrt, warum sie so besonders sind.



SÄULE 3

Ökomodell-Land





Themen Ökomodell-Land

- ✓ Vernetzungstreffen
- ✓ Veranstaltungen
- ✓ Dach-Marketing
- ✓ Schulung, Wissenstransfer



Hessische Biotage

- ✓ ca. 80 Veranstaltungen zwischen dem 6. und 15. September 2024
- ✓ Akquise der Akteure, Programmierung Website mit Online-Tool zur einfachen Anmeldung für Betriebe
- ✓ Bewerbung der Veranstaltungen über Veranstaltungskalender Website, Flyer und Plakate, Mailing-Versand, Presse (18 Print und 18 Online-Beiträge)
- ✓ Werbung auf hr Info
- ✓ Presse: Ausspielung via DPA bisher FR, Mainecho, GmX
- ✓ Dreh von RTL und hr in Planung

Hessische  *ökologisch.
regional.
nachhaltig.*
mit dem Projekt 100 nachhaltige Bauernhöfe

Bioregionale Warenbörse Langenselbold

- ✓ zweite hessenweite Warenbörse für bioregionale Lebensmittel am 9. November 2023
- ✓ ca. 25 Ausstellerbetriebe
- ✓ Fachmesse für Hof- und Bioläden, bietet erzeugenden und verarbeitenden Betrieben geschützte Plattform, um Erzeugnisse Vermarktern aus dem Hofladensegment und kleinen Bio-Handel vorzustellen und sich untereinander kennenzulernen
- ✓ Absage 2024, trotz Öffnung auf regionale und bioregionale Produkte



Podcast

- Wissensaustausch und Informationsvermittlung, ergänzt das bestehende Medienangebot der Ökomodell-Regionen und spricht Fachpublikum und Verbraucher an, vornehmlich Erwachsene zwischen 25 und 50 Jahren
- Podcast-Format wurde nach Förderung fortgeführt, neues Konzept erstellt, auch Themen erlaubt, die nicht im direkten Zusammenhang mit den Projekten der Ökomodell-Regionen stehen
- **Seit 10.2023 bis heute wurden zehn neue Episoden veröffentlicht, bisher von 8.992 Hörern abgespielt**
- die meisten Podcasts wurden im Dezember 2023 gehört, **meistgehörter Podcast 2023 war: „Warum die Kuh kein Klima-Killer ist“.**

Podcast



EPISODE 45 | PODCAST

Bio-Pioniere persönlich – Ansichten mit Aussichten: Renate Haller



EPISODE 44 | PODCAST

Bio-Pioniere persönlich – Ansichten mit Aussichten: Karin Artzt-Steinbrink



EPISODE 43 | PODCAST

Bio-Pioniere persönlich – Ansichten mit Aussichten: Meinhard Rediske



EPISODE 42 | PODCAST

Der Duft der Wölfe (vertreibt) – Erforschung neuer Möglichkeiten zum Herdenschutz



EPISODE 41 | PODCAST

Bio-Pioniere persönlich – Ansichten mit Aussichten: Peter Linz



EPISODE 40 | PODCAST

Mobile Produktveredlung auf Bauernhöfen der Region



EPISODE 39 | PODCAST

Bio-Pioniere persönlich – Ansichten mit Aussichten: Dr. Felix Prinz zu Löwenstein



EPISODE 38 | PODCAST

Dammkultur – eine traditionelle Anbaumethode aus Spanien erobert Hessen



EPISODE 37 | PODCAST

Bioregionale Warenbörse – Vernetzung, Austausch und Aufbau von regionalen Wertschöpfungsketten



EPISODE 36 | PODCAST

Bioregionales Speeddating zwischen Landwirtschaft und Gastronomie

SÄULE 4

Messen- und Eventmanagement



Grüne Woche 2024

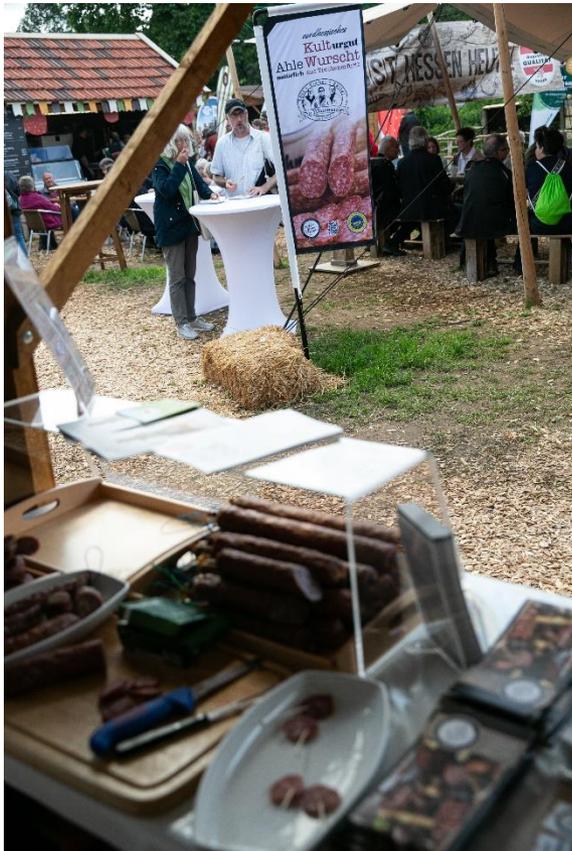




Hessentag 2024 Fritzlar



Hessentag 2024 Fritzlar





Hoffeste



Hoffeste





Hoffeste



Ökomodell-Land
Hessen

Hoffeste



Sommertour Minister



SÄULE 5

Marktuntersuchungen, -analysen und
Informationsnetzwerk





Datenerhebung, Ableitung, Handlungsempfehlungen

- ✓ Studien
- ✓ Trendforschung
- ✓ Markt Hessen

Scheunengeflüster

- ✓ Hessisches Scheunengeflüster ist ein Informationsangebot für Partnerbetriebe und Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft in Hessen
- ✓ Impulsreferat über ein aktuelles Thema aus den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung hessischer Agrarerzeugnisse mit anschließender Möglichkeit, Fragen zu stellen und über die Erkenntnisse zu diskutieren



Dankeschön!





SO SCHMECKT HESSEN HEUTE!
Natürlich, lecker, mit Liebe gemacht.

