

„Vom Land für die Stadt - eine Win-win-Situation“

Bio-Musterregion Hohenlohe seit Samstag offiziell in der Markthalle Stuttgart präsent mit ihren kulinarischen Bio-Sternen und zahlreichen Info-Broschüren über die Region Hohenlohe

In großen Lettern prangt „Hohenlohe“ über dem Stand in der Stuttgarter Markthalle. Die Region ist bei Feinschmeckern der Landeshauptstadt wohl bekannt. Aber Hohenloher Bio-Sterne? Mit diesem Begriff kann die Kundschaft erstmal wenig anfangen. Das freundliche Standpersonal, Infobroschüren und eine kleine Videopräsentation klären auf: Die Bio-Musterregion Hohenlohe – eine von 14 Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg - vergibt jährlich diese Auszeichnung für Bio-Produkte mit Vorbildcharakter. „Bio-Musterregion Hohenlohe“ zielt folgerichtig den Stand im denkmalgeschützten Jugendstilbau inmitten der Landeshauptstadt, einem Hotspot der Kulinarik. Auf 6800 Quadratmetern gewerblicher Nutzfläche präsentieren hier 30 ausgewählte Lebensmittelanbieter ihre Spezialitäten.

Zur Eröffnung der Hohenloher Dependance am Wochenende sind einige der ausgezeichneten Erzeuger aus der Region selbst vor Ort und bieten Kostproben an – Geflügel-Fleischkäse vom Brunnenhof in Künzelsau-Mäusdorf, Nudelsalat vom Biohof Franz in Ochsental, Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Saftschorle vom Biohof Stapf in Untermünkheim-Wittighausen, Honig von Imker Martin Rößner aus Satteldorf, Schinken von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) – alle Köstlichkeiten aus Hohenlohe und natürlich in Bio-Qualität. Das Angebot entspricht exakt den Vorstellungen von Thomas Lehmann, Geschäftsführer von Märkte Stuttgart, der zur Eröffnung der neuen Mieterin geradelt ist und dem Vorhaben viel Erfolg wünscht. Mit Spezialitäten aus aller Welt sei man in der Markthalle bereits gut aufgestellt, sagt er: „Wir stellen das Konzept jetzt etwas um in Richtung Regionalität, Nachhaltigkeit und Bio.“

Genau dafür stehen die Hohenloher Bio-Sterne, betont Rudolf Bühler, Gründer und Vorstandsvorsitzender der BESH sowie der Stiftung Haus der Bauern: „Dieser Stand in der Markthalle ist auch eine Botschaft: kulinarische Spezialitäten vom Land für die Stadt.“ Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft betreibt bereits seit 1997 in der Stuttgarter Markthalle eine schicke Niederlassung unweit der neuen Hohenloher Dependance und unterstützt das Vorhaben der Bio-Musterregion Hohenlohe. Die Stiftung Haus der Bauern wiederum ist Projektträgerin der Bio-Musterregion Hohenlohe. Bühler betont: „Unsere Präsenz ist eine Win-win-Situation für Stadt und Land.“

Tamara Rogalski, Regionalmanagerin der Bio-Musterregion Hohenlohe, stellt kurz das Projekt Hohenloher Bio-Sterne vor: „Mit der Auszeichnung wollen wir regionale Wertschöpfungsketten in Hohenlohe stärken - vom Acker bis auf den Teller - und bäuerliche Kultur sichtbar machen.“ Stolze 300 Produkte von 30 Hohenloher Bio-Erzeugern tragen den begehrten Stern; bisher bieten 15 dieser Bio-Betriebe ihre Erzeugnisse in der Dependance in der Landeshauptstadt an. „Alle Bio-Sterne-Betriebe sind eingeladen, sich hier zu beteiligen“, betont die Regionalmanagerin. Es werde sich lohnen, immer mal wieder vorbeizuschauen, um neue Bio-Sterne-Spezialitäten am Stand zu entdecken.

Das Stuttgarter Markthallen-Publikum lässt sich nicht lange bitten. Ein junger Mann aus Gerlingen greift eine große Tüte mit seinen Einkäufen. „Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft kenne ich natürlich, das ist ein Qualitätsmerkmal“, gibt er bereitwillig Auskunft. Am Stand der Bio-Musterregion Hohenlohe habe er jetzt Bio-Käse, -Linsen, -Mehl und -Eier gekauft. Da liegt auf der Hand, was in Gerlingen am Abend auf den Tisch kommen wird: „Die Saiten für Linsen mit Spätzle hole ich natürlich bei den Bäuerlichen gegenüber!“ (3200 Zeichen)

Info

15 Hohenloher Bio-Betriebe bieten derzeit am Stand in der Stuttgarter Markthalle ihre Bio-Sterne-Erzeugnisse an: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Bio-Wurstspezialitäten), Betriebsgemeinschaft Sonnenhof (Demeter-Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein von der Eichelmastweide), Biohof Franz (Bio-Dinkel-Nudeln und Bio-Mehl), Biohof Stapf (Bio-Säfte, Schorle und Brände), Biohof Stier (Demeter-Ochsenwurst), Brunnenhof-Geflügel (Demeter-Frischfleisch und -Wurst), Däuber's Hof (Bio-Eier), Dorfkäserei Geifertshofen (Bio-Heumilchkäse),

Ecoland Herbs & Spices (Bio-Gewürze), Manufaktur Spatzenhof (Bio-Honig und Liköre), Imkerei Martin Rössner (Bio-Honig), OBEG Hohenlohe (Bio-Saaten und Bio-Öle), Reutebachhof (Bio-Schafmilchkäse), Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen (Bio-Weine), Weinmanufaktur Ingelfinger Fass (Bio-Weine).

Bildunterschriften

1. Neue Dependance der Bio-Musterregion Hohenlohe in der denkmalgeschützten Stuttgarter Markthalle.
2. Stoßen mit Bio-Sekt vom Weingut Fürst Hohenlohe auf gutes Gelingen an: Rudolf Bühler (Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Stiftung Haus der Bauern), Thomas Lehmann (Märkte Stuttgart) und Regionalmanagerin Tamara Rogalski (Bio-Musterregion Hohenlohe).

Credit

BMR Hohenlohe (honorarfrei)

Bei Rückfragen wenden Sie sich an:

Tamara Rogalski

Regionalmanagerin

Bio-Musterregion Hohenlohe | Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern

Schlossstraße 16/3 | 74592 Kirchberg an der Jagst

Telefon: +49 173 535 49 90

Mail: tamara.rogalski@hdb-stiftung.com



Falls Sie keine weiteren Informationen mehr erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail.

Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern

Postadresse:

Gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern · Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen

Geschäftsstelle:

Schlossstraße 16 · 74592 Kirchberg/Jagst · office@hdb-stiftung.com