

Appetit

auf Rheinland-Pfalz

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau



Inhalt:

Vorwort	Seite 3
Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz – garantierte Qualität und Herkunft	Seite 4
Rindfleisch – Vertrauen durch Marken	Seite 6
Die Eifel – eine Region, eine Marke, ein Zeichen	Seite 8
Natürlich Eifelrind – ein gutes Stück Fleisch	Seite 10
Der Eifel – eine Idee trägt Früchte	Seite 12
Cor Verum – das wahre Herz	Seite 14
Aroma-Obst – Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz	Seite 16
Pfälzer Grumbeere – mehr als nur Beilage	Seite 18
Pfalz-Fleisch – aus bäuerlicher Landwirtschaft zweier Erzeugerorganisationen	Seite 20
Destillerie Pfälzer Edelbrand – ein blaues Signet für höchste Brennkunst	Seite 22
SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück	Seite 24
Einkaufen direkt beim Erzeuger in Rheinland-Pfalz	Seite 26
Ökologisch einkaufen	Seite 30
Weitere nützliche Adressen	Seite 32



Rheinland-Pfalz ist nicht nur das Weinland Nummer 1 in Deutschland, es hat auch eine breite Palette an landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu bieten. Molkereiprodukte, vitaminreiches Obst und Gemüse, gesunde Kartoffeln und Getreideprodukte, kräftige Fleisch-, Wild- und Wurstspezialitäten sowie bekömmliche Säfte und Brände garantieren eine ausgewogene und gesunde Ernährung mit frischen Erzeugnissen aus der Region. Und der Genuss kommt nicht zu kurz.

Die vorliegende Broschüre ist ein Wegweiser zu diesen Produkten. Die gesammelten Hinweise führen Sie zu direkt vermarktenden Betrieben oder Erzeugerzusammenschlüssen, sie bringen Angebot und Nachfrage zusammen. Hier werden die Logos vorgestellt und in kurzen Steckbriefen die Erzeugnisse beschrieben. Auf zahlreiche kleinere regionale Initiativen wird im ausführlichen Adressteil verwiesen. Um den Rahmen nicht zu sprengen, haben wir bewusst auf überregionale Initiativen und Handelsmarken rheinland-pfälzischer Unternehmen verzichtet. Dennoch möchte ich Sie bitten, auch beim Einkauf im Lebensmitteleinzelhandel auf Qualität, Regionalität und Saisonalität zu achten.



Heimische Produkte gelangen auf kurzen Wegen in Ihren Einkaufskorb. Das schont Umwelt und Klima. Und Sie schlagen zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie haben heute frische Produkte auf dem Tisch und auch morgen noch eine intakte Kulturlandschaft vor der Haustür.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit mit Produkten aus Ihrer Region, aus Ihrer Heimat Rheinland-Pfalz.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hering' twice, with a stylized flourish in between.

Hendrik Hering

Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz

Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz - garantierte Qualität und Herkunft

Das Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz ermöglicht den Unternehmen der Land- und Ernährungswirtschaft im Land, Erzeugnisse aus mehreren Produktbereichen unter einem Dach zu vermarkten.

Mit dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz dürfen nur Produkte gekennzeichnet werden, die objektiv in den obersten Handels- bzw. Qualitätsklassen angesiedelt sind. Die Lebensmittel müssen nach strengen, in umfangreichen Pflichtenheften festgelegten Kriterien erzeugt worden sein. Die Anforderungen liegen zum Teil deutlich über den gesetzlich festgelegten allgemeinen Anforderungen. Im pflanzlichen Bereich entsprechen sie den Anforderungen des integrierten Anbaus, im tierischen Bereich denen der tiergerechten Haltung.

Im Gemüsebau darf beispielsweise weniger Stickstoff gedüngt werden als sonst und im Obstbau dürfen nur Nützlich schonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. In der Tierhaltung gelten kürzere Transportzeiten als gesetzlich erlaubt, Eier dürfen nur unter dem Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz vermarktet werden, wenn die Legehennen nicht in Käfigen gehalten werden. Selbstverständlich müssen alle Produkte nachweislich aus Rheinland-Pfalz stammen.



Kontakt:

Ministerium für Wirtschaft,
Verkehr, Landwirtschaft und
Weinbau Rheinland-Pfalz

Jörg Wagner (Referat 8503)

Kaiser-Friedrich-Straße 5a
55116 Mainz

Tel.: 0 61 31 / 16 52 56

Fax: 0 61 31 / 16 17 52 56

joerg.wagner@mwwlw.rlp.de

www.qualitaet-aus-rheinland-pfalz.rlp.de

Rindfleisch – Vertrauen durch Marken

Rindfleisch aus den Markenfleisch-Programmen „Qualität“ bzw. „Qualität-Premium“ der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz gibt dem Verbraucher die größtmögliche Gewissheit über die an der Theke gemachten Aussagen zu Qualität und Herkunft der Ware - diese Programme sind vertrauenswürdig.

Die Logos dürfen nur dann benutzt werden, wenn die Schlachtkörper bzw. das Fleisch dieser Schlachtrinder die definierten qualitativen Anforderungen erfüllen. Markenfleisch-Programm-Schlachtrinder müssen zudem in Deutschland geboren sein. Während der Aufzucht dürfen sie Deutschland nie verlassen haben. Mindestens sechs Monate vor der Schlachtung müssen die Rinder zudem in Rheinland Pfalz oder dem angrenzenden Saarland gehalten worden sein. Geschlachtet wird in einem regionalen Schlachtbetrieb. „Premium-Tiere“ werden ab Geburt überwiegend mit hofeigenem Futter gefüttert. Sie stehen während ihrer Aufzucht unter der ständigen Überwachung eines betreuenden Hoftierarztes.

Direktvermarkter, Metzgereien, Fleischhändler, Schlachtstätten und auch Zerlegebetriebe, die Marken-Rindfleisch „Qualität“ oder auch „Qualität-Premium“ anbieten, sind vertraglich in das jeweilige Markenfleisch-Programm der Landwirtschaftskammer und damit auch in das von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigte „Etikettierungssystem für Rindfleisch“ eingebunden.

Gemäß EU-VO 1760/2000 unterliegen alle Vertragspartner - vom Erzeuger bis zum Endverkäufer - einem dreistufigen Prüfsystem, bestehend aus Eigenkontrolle, neutraler Kontrolle und Kontrolle der Kontrolle.



Kontakt:

Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

Reimund Möcklinghoff

Burgenlandstraße 7
55543 Bad Kreuznach

Tel.: 0 6 71 / 79 31 10 7

Fax: 0 6 71 / 79 31 19 9

reimund.moeklinghoff@lwk-
rlp.de

www.rindfleisch-rlp.de



Die EIFEL – eine Region, eine Marke, ein Zeichen

Die Eifel – ein Naturraum mit einzigartigem Charakter, bekannt als attraktive Urlaubslandschaft und als Ursprungsregion hochwertiger Produkte. Mit der Regionalmarke EIFEL ist ein Zeichen geschaffen, an dem die Verbraucher besondere Qualität aus der Eifel direkt erkennen können.

Dabei symbolisiert das Markenlogo mit dem gelben „e“ vor vierfarbigem Hintergrund die Vielfalt der verschiedenen Qualitätsprodukte aus den vier Bereichen Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Handwerk und Tourismus. Die Regionalmarke EIFEL wird nur dann an Lebensmittel, Holz-Produkte und touristische Dienstleistungen vergeben, wenn eine kontrollierte Qualität und die garantierte Herkunft aus dem Naturraum Eifel für den Verbraucher transparent nachgewiesen werden.

Strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen garantieren aber nicht nur die echte Eifeler Qualität, sondern tragen auch zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in der Kulturlandschaft Eifel bei. Im Gegensatz zu industrieller Massenproduktion verfolgt die Regionalmarke EIFEL das Ziel, die qualitätsorientierten klein- und mittelständischen Strukturen in der ländlich geprägten Mittelgebirgsregion zu stärken und damit auch den Erhalt und die Weiterentwicklung der traditionellen Eifeler Kulturlandschaft zu ermöglichen.

Zur Regionalmarke EIFEL gehören Premium-Schinken, Wurstwaren, Fleisch, Eier, Käse, Honig, Apfelsaft, Edelbrände, Mineralwasser, Wein, Bier sowie Bioprodukte (Wurst, H-Milch, Brot) und Präsentkörbe.



EIFEL

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Kontakt:

Regionalmarke EIFEL GmbH
Kalvarienbergstr. 1
54595 Prüm

Tel.: 0 65 51 / 9 81 09 - 0
Fax: 0 65 51 / 9 81 09 - 10
info@regionalmarke-eifel.de
www.regionalmarke-eifel.de



Natürlich Eifelrind – ein gutes Stück Fleisch

„Natürlich Eifelrind“ - wo Sie dieses Logo sehen, erwartet Sie eine kontrollierte und gute Fleischqualität von jüngeren weiblichen Schlachtrindern und Ochsen bis zum Alter von maximal 36 Monaten aus der Eifel.

Schlachtrinder, die unter dieser regionalen Herkunftsmarke verkauft werden, müssen nachweislich in der Eifel geboren, aufgewachsen, geschlachtet und auch zerlegt worden sein. Qualitätsprüfungen am Schlachtort sowie die Einbindung in das von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigte Etikettierungssystem für Rindfleisch der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz sorgen für nachvollziehbare Sicherheit und Transparenz.

Die Tiere, die als „Natürlich Eifelrind“ vermarktet werden, unterliegen keinem erhöhten Stress beim Transport zur Schlachtstätte - die Mastbetriebe liegen im Radius von maximal 100 Kilometer entfernt zur vertraglich eingebundenen Schlachtstätte in der Eifel. Damit werden kurze Transportwege vom Erzeugerbetrieb zur Schlachtstätte garantiert.

Gemäß EU-VO 1760/2000 unterliegen alle Vertragspartner - von der Schlachtstätte bis zum Endverkäufer - einem dreistufigen Prüfsystem, bestehend aus Eigenkontrolle, neutraler Kontrolle und Kontrolle der Kontrolle.



Kontakt:

ERAG w.V.
Holunderweg 5
54550 Daun-Boverath
Tel.: 0 65 92 / 48 11
Fax: 0 65 92 / 72 47
erag-daun@t-online.de



Der Eifel – eine Idee trägt Früchte

Eifel Premium Brände haben in den vergangenen Jahren zahlreiche Anhänger gefunden. Der seit über zehn Jahren bestehende Verein hat sich mit dieser Spitzenqualität einen Namen weit über seine Heimat hinaus gemacht. Diese edlen Destillate haben sich am Markt erfolgreich behauptet und viele Genießer von hochwertigen Bränden begeistert. Sie haben in Hotels und Gastronomie, als Firmenpräsentate und im privaten Bereich als Digestif und als Geschenkartikel Anklang gefunden.

Edel verpflichtet: Erfahrene und geschulte Brennerinnen und Brenner destillieren aus hochwertigen Früchten edle Eifel Premium Brände. Staatliche analytische und sensorische Prüfungen jedes einzelnen Destillates garantieren diese Qualität. Nur wenn der Brand beide Prüfungen besteht, darf er in die beim Deutschen Patent- und Markenamt geschützte Flasche mit dem speziellen Eifel-Logo gefüllt werden. Mit dieser schlanken einmaligen Flasche haben sich die Eifel Premium Brände einen unverwechselbaren Wiedererkennungswert geschaffen.

Aus dem Sortiment von Obst-, Apfel- und Birnenbrand, Williams-, Nelchesbirnen-, Zwetschgen-, Mirabellen-, Kirsch- und Schlehenbrand sowie Himbeer- und Schlehengeist finden Feinschmecker jeder Geschmacksrichtung ihren Edelbrand. Mit einem Alkoholgehalt von 42 % sind die Brände ausgewogen im Alkohol und Aroma. Die Vereinsmitglieder brennen auf Ihr Wohl!



Kontakt:

Eifel Premium Brand w.V.

Teitelbach 4

54636 Trimport

Tel.: 0 65 62 / 81 20

Fax: 0 65 62 / 12 34

bares@eifel-premium-brand.de

www.eifel-premium-brand.de



Cor Verum – das wahre Herz

Cor Verum bedeutet „wahres Herz“ und bezeichnet das Herzstück eines Destillates zwischen Vorlauf und Nachlauf. Dieses optimale Ergebnis der Brennkunst lässt die Herzen der Freunde guter Brände höher schlagen.

Neben der Kunst des Brenners muss die Qualität der Früchte stimmen, das zusammen bildet die Basis für den späteren Edelbrand. Die Früchte wachsen im Moselfränkischen auf den verschiedensten Böden und gedeihen in den unterschiedlichsten Kleinklimaten, das macht die Produkte so unverwechselbar und regionaltypisch.

Die Interessengemeinschaft besteht seit über zehn Jahren. Häufige Weiterbildungsveranstaltungen, Seminare und Messebesuche steigern die Kompetenz der Brenner. Nur die Mitglieder der Vereinigung moselfränkischer Edelobstbrenner dürfen ihren Produkten den Namen Cor Verum geben, sofern sie den Ansprüchen einer strengen sensorischen und analytischen Prüfung einer unabhängigen staatlichen Kommission entsprechen. Dadurch wird eine hohe Qualität für ein unvergessliches Geschmackserlebnis garantiert.

Cor Verum gibt es für jeden Geschmack: Zu den sortenreinen Trester-, Hefe-, Trauben- und Weinbränden gesellt sich die Vielfalt des heimischen Obstes in Form von Apfel-, -Birnen-, Quitten- und Williamsbränden, Kirsch-, Sauerkirsch-, Mirabellen-, Zwetschgen-, Pflaumen- und Roter Weinbergspfirsichbränden sowie Geistreiches aus Himbeeren, Waldhimbeeren und Schlehen. Wer das Ungewöhnliche sucht, ist mit Bränden aus Holunder, Mispeln, Speierling, Vogelbeeren, Schwarzen Johannisbeeren oder Wildrosen gut beraten.



Kontakt:

Cor Verum - Moselfränkischer
Edelbrand w.V.

Dieter Sonne
(stellv. Geschäftsführer)

Hauptstr. 18
54472 Velden
Tel.: 0 65 34 / 89 19
Fax: 0 65 34 / 15 97
brennender-steinmetz@t-online.de
www.corverum.de



Aroma Obst – Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz

Äpfel, Birnen und Beeren sowie Zwetschgen und Mirabellen gedeihen in den Weinanbauregionen in Rheinland-Pfalz besonders gut: Humöse Böden, über 1700 Sonnenstunden pro Jahr und gut verteilte Niederschlagsmengen bieten hervorragende Voraussetzungen für Wachstum, Reife und überzeugenden Geschmack. Unter strengen Vorgaben dürfen dort nur ausgewählte Betriebe Aroma-Obst erzeugen. Bodenanalysen vor dem Anbau, während des Wachstums und nach der Ernte gehören zum Standard. Dazu kommt die möglichst umweltschonende Pflanzenbehandlung. Die Kennzeichnung mit dem QS-Siegel signalisiert nachvollziehbare Herkunft.

Die Erzeuger von Aroma-Obst treffen sich in Arbeitskreisen und genossenschaftlichen Erzeugerorganisationen. Sie kümmern sich um die Weiterentwicklung der Anbaumethoden sowie den Vertrieb in Deutschland und in den Nachbarstaaten.

Aroma-Obst ist mit dem gelben Kreis, dem roten Apfel und dem umlaufenden Text „Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz“ gekennzeichnet. Diese Marke wurde beim Deutschen Patent- und Markenamt im Register eingetragen – das schützt vor Missbrauch.



Kontakt:

Marktvereinigung
Rhein-Main-Pfalz und Thüringen
62263 Neu-Isenburg

Tel.: 0 69 / 69 78 - 2 52

Fax: 0 63 51 / 39 94 05

manfred.pipper@

genossenschaftsverband.de

www.obst-und-gemuese.de



Pfälzer Grumbeere – mehr als nur Beilage

Auf 5 000 Hektar wachsen die Pfälzer Grumbeere. Absprachen mit den Vertragslandwirten, Bodenuntersuchungen, Feldbegehungen und eine Qualitäts-Endkontrolle garantieren dem Konsumenten eine gehobene Kartoffelqualität. Unter dem Markenzeichen Pfälzer Grumbeere Frühlingsskartoffeln kommt ein Großteil der Ernte auf den Markt, ein kleiner Teil folgt bis zum Herbst als Delikatesskartoffeln.

Zu finden ist der beliebteste deutsche Speisebegleiter bundesweit im Lebensmittelhandel, auf Wochenmärkten oder beim Erzeuger selbst. Unter dem Oberbegriff Pfälzer Grumbeere bietet die Handelsgemeinschaft mit Sitz in Neustadt an der Weinstraße von der CMA geprüfte Qualitätskartoffeln pfälzischer Herkunft an. Die Verbraucher erhalten in regelmäßigen Abständen Informationen über die Vorzüge Pfälzer Kartoffeln und verschiedene Rezeptideen. Pfälzer Grumbeere sind mehr als nur Beilage.



Kontakt:

Pfälzische Früh-, Speise-
und Veredlungskartoffel-
Erzeugergemeinschaft
Martin-Luther-Str. 69
67433 Neustadt/Weinstraße

Tel.: 0 63 21/ 9 27 47 10
Fax: 0 63 21/ 9 27 47 11
info@pfaelzer-grumbeere.de
www.pfaelzer-grumbeere.de
www.pellissimo.de



Pfalz-Fleisch – aus bäuerlicher Landwirtschaft zweier Erzeugerorganisationen

Dieses Zeichen führt zu Rind- und Schweinefleisch aus bäuerlichen Mitgliedsbetrieben zweier pfälzischer Erzeugerorganisationen. Träger dieses Zeichens sind der Rindermastkontrollring Pfalz und die Erzeugergemeinschaft für Schlachtschweine Rheinhessen-Pfalz. Maßgebliche Unterstützung erfährt das „Pfalzfleisch-Programm“ der beiden Erzeugerorganisationen durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

Das Herkunftszeichen „Pfalz-Fleisch“ kann nur an Direktvermarkter, Schlachtstätten, Zerlegebetriebe oder Fleischerfachgeschäfte aus der Pfalz verliehen werden, die Tiere aus den genannten Mitgliedsbetrieben schlachten und/oder vermarkten. Auch ein Zukauf von Teilstücken aus vertraglich eingebundenen Fleischvermarktungsunternehmen ist zulässig.

Zur Überprüfung der im Programm definierten Herkunft müssen die Fleischvermarkter schriftliche Nachweise über ihre Zukäufe und die Namen ihrer Lieferanten führen. Die Pfalzfleisch-Erzeugerbetriebe unterliegen zum Teil auch einer Produktionskontrolle durch den Rindermastkontrollring bzw. durch den Verband für Schweineproduktion Rheinland-Pfalz-Saar.

Rindfleisch ist zudem in das von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) genehmigte Etikettierungssystem für Rindfleisch der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz eingebunden. Gemäß EU-VO 1760/2000 unterliegen damit alle Vertragspartner - von der Schlachtstätte bis zum Endverkäufer - einem dreistufigen Prüfsystem, bestehend aus Eigenkontrolle, neutraler Kontrolle und Kontrolle der Kontrolle.



Kontakt:

Landwirtschaftskammer
Rheinland Pfalz
Gerhardt Henn
Röchlingstraße 1
67663 Kaiserslautern
Tel.: 0 6 31 / 8 40 99 - 27
Fax: 0 6 31 / 8 40 99 - 99
gerhardt.henn@lwk-rlp.de
www.lwk-rlp.de



Destillerie Pfälzer Edelbrand – ein blaues Signet für höchste Brennkunst

Vielschichtige Düfte und Konzentrate sowie unverkennbare Aromen kennzeichnen die Edelbrände der Mitglieder des Vereins Pfälzer Edelbrand. Aus Stein- und Kernobst, aus Beeren- und Wildfrüchten sowie Trauben und deren Nebenprodukten entstehen Edelbrände, von denen jeder einzelne ein Wertstück ist. Die Frische, Aromatik und Sauberkeit der Früchte sowie die handwerkliche Kunst des Destillierens lassen Qualitätsedelbrände entstehen, die einen einzigartigen Genuss versprechen.

Um den Freunden edler Brände die Orientierung zu erleichtern, haben sich die Pfälzer Brenner in einem Verein zusammengeschlossen. Die Pfälzer Edelbrenner erkennt der Pfalzbesucher schon von Weitem. Das blaue Signet Destillerie Pfälzer Edelbrand zielt als Hausschild unübersehbar ihre Betriebe.

In diesen Häusern wird gewährleistet, dass die angebotenen Produkte höchsten Qualitätsansprüchen genügen. Die Brennerzeugnisse werden einer neutralen Kommission vorgestellt. Unabhängige Sachverständige nehmen eine sensorische Prüfung nach Farbe, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck vor.

In den ausgeschilderten Betrieben finden Sie stets einen kompetenten Ansprechpartner, der Sie über das Angebot berät. Und wenn Sie gerade an einem Brenntag vorbeikommen, können Sie auch einmal reinschnuppern.



Kontakt:

Pfälzer Edelbrand e. V.
Vorsitzender Otto Hey
Weinstr. 7
76889 Oberotterbach

Tel.: 0 63 42/70 23

Fax: 0 63 42/62 95

info@verein-pfaelzer-edelbrand.de

www.verein-pfaelzer-edelbrand.de



SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück

„Sieh, das Gute liegt SooNahe“ – frei nach Goethe hat das Regionalbündnis Soonwald-Nahe zusammen mit Hunsrück-Marketing die Marke SooNahe für hochwertige Lebensmittel aus den Landkreisen Bad Kreuznach, Rhein-Hunsrück und Birkenfeld entwickelt. Unter diesem Label werden Brot und Backwaren, Fleisch, Wild und Damwild, Eier, Milch und Milchprodukte, Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelees, Gemüse, Kräuter und Gewürzpflanzen, Obst, Obstbrände, Honige, Speiseöle sowie Erzeugnisse aus Weinbaubetrieben vermarktet.

SooNahe-Produkte erfüllen exakt definierte Qualitäts- und Herkunftskriterien. Diese Lebensmittel gibt es im Einzelhandel, in Bäckereien und Metzgereien, in Hof- und Dorfläden sowie auf Wochenmärkten in der Region. Unter www.soonathe.de findet man alle Erzeuger, verarbeitenden Betriebe und Verkaufsstellen, die „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“ führen.

Die Marke will heimische Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe stärken, Einkommen und Arbeitsplätze in der Region sichern und durch kurze Transportwege die Umweltbelastung reduzieren.



Kontakte:

Regionalbündnis
Soonwald-Nahe e.V.
Ringstraße 17, 55627 Weiler
Tel.: 0 67 54 / 94 59 92 9
Fax: 0 67 54 / 94 59 93 3
info@soonathe.de
www.soonathe.de

Hunsrück-Marketing e.V.
Hauptstraße 4
55596 Waldböckelheim
Tel.: 0 67 58 / 79 18
Fax: 0 67 58 / 86 20
info@hunsrück-marketing.de
www.hunsrück-marketing.de



Einkaufen direkt beim Erzeuger in Rheinland-Pfalz

Sie suchen Bauern in Ihrer Nähe, bei denen Sie einkaufen können? Oder ein bestimmtes Produkt? Von A wie Apfel bis Z wie Ziegenkäse finden Sie unter

www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com

Adressen von landwirtschaftlichen Direktvermarktern auch in Ihrer Nähe. „**Einkaufen auf dem Bauernhof**“ mit dem offenen Hoftor ist ein bundesweites Erkennungszeichen für die Einkaufsstätte Bauernhof.

An dieser Stelle sei auch auf die zahlreichen **Bauernmärkte** im Land hingewiesen. Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz pflegt auf ihrer Seite www.landservice-rlp.de unter „Verbraucherinfos“ eine entsprechende Übersicht.

Ansprechpartnerin für „Einkaufen auf dem Bauernhof“ und „Bauernmärkte“: Frau Dr. Elisabeth Seemer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach, Tel.: 0 6 71 / 7 93 11 62.

Freunde der umweltfreundlich erzeugten Produkte von **Streuobstwiesen** werden bei der Streuobstinitiative Rheinland-Pfalz fündig. Unter **www.streuobst.rlp.de** gibt es Infos zu Keltereien und weiteres Wissenswertes. Kontakt: Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz, Rheinallee 3a, 55116 Mainz, Tel.: 0 61 31 / 24 05 18 - 0, **kontakt@umweltstiftung.rlp.de**

Lust auf **Milch und andere Molkereiprodukte** macht die Milchwirtschaftliche Arbeitsgemeinschaft Rheinland-Pfalz e.V., An der Brunnenstube 33-35, 55120 Mainz, Tel.: 0 61 31 / 68 10 12, Fax: 0 61 31 / 62 51 04, **info@milag.net**, **www.milag.net**

Wo gibt es **Wild** aus meiner Region?

Kontakt: Informationsbüro Wildbretinitiative Rheinland-Pfalz, c/o Bilmako-Koordinationsbüro, Luxemburger Str. 148, 54294 Trier, Tel.: 0 6 51 / 8 26 72 60, **info@wild-aus-der-region.de**, **www.wild-aus-der-region.de**
oder Landesjagdverband Rheinland-Pfalz e.V., Hauptgeschäftsstelle, Egon-Anheuser-Haus, 55457 Gensingen, Tel.: 0 67 27 / 8 94 40, Fax: 0 67 27 / 89 44 22, **www.ljv-rlp.de**

Westerwald

Gemeinschaftsinitiative Westerwald
- Regionalvermarktung -, c/o MFG Neuwied
Jörg Hohenadl
Marktstraße 80, 56564 Neuwied
Tel.: 0 26 31 / 28 21 2
Fax: 0 26 31 / 28 05 8
jhoenadl@mfg-neuwied.de

Direktvermarkter im Rhein-Lahn-Kreis

Einkaufsführer „Natürlich aus dem Rhein-Lahn-Kreis“
der Kreisverwaltung Rhein-Lahn, Insel Silberau,
56130 Bad Ems, Tel.: 0 26 03 / 97 22 50,
andrea.kleinmann@rhein-lahn.rlp.de, www.rhein-lahn-info.de

Mosel

Regionalinitiative Mosel
Kordelweg 1, 54470 Bernkastel-Kues
Tel.: 0 65 31 / 97 33 - 0
Fax: 0 65 31 / 97 33 - 33
info@moselweinkulturland.de, www.moselweinkulturland.de

Eifel, Mosel, Saar

Einkaufsführer und Veranstaltungskalender für die Kreise
Bitburg-Prüm, Daun, Trier-Saarburg und Bernkastel-Wittlich:
Verein Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte,
Eifel-Mosel-Saar e.V., 1. Vorsitzende: Beate Richarz,
Waldstraße 4, 54634 Metterich
Tel.: 0 65 65 / 24 08
Fax: 0 65 02 / 93 48 90
info@genussvomhof.de, www.genussvomhof.de

Roter Mosel-Weinbergpfirsich e. V.

c/o Alfred Lenz, Im Goldbäumchen 6,
56821 Ellenz-Poltersdorf
Tel.: 0 26 73 / 15 03
alfred@weingut-lenz-weberskirch.de, www.mosel-weinbergpfirsich.de

Landwirte und Gastronomen im Landkreis Mayen-Koblenz

Kontakt: Heimat schmeckt! e.V., c/o Sabine Borsch,
Heidenstockstraße 21, 56743 Mendig,
Tel.: 0 26 52 / 52 79 411, Fax: 0 26 52 / 52 79 410
info@heimat-schmeckt.de, www.heimat-schmeckt.com

Hunsrück-Marketing e.V.

c/o Helmut Hehner
Hauptstraße 4, 55596 Waldböckelheim
Tel.: 0 67 58 / 79 18, Fax: 0 67 58 / 86 20
info@hunsrueck-marketing.de, www.hunsrueck-marketing.de

Mittelrhein

UNESCO Welterbe
Sekretariat für Rheinland-Pfalz
Postfach 3220, 55022 Mainz
Tel.: 0 61 31 / 16 54 73
Fax: 0 61 31 / 16 54 60
info@welterbe.rlp.de, www.welterbe-mittelrheintal.de

Rheinhessen-Marketing. e.V.

Otto-Lilienthal-Straße 4, 55232 Alzey
Tel.: 0 67 31 / 95 10 74 - 0
Fax: 0 67 31 / 95 10 74 - 00
info@rheinhausen.de, www.rheinhausen.de

IG Forum Rhein Hessische Direktvermarkter

Geschäftsführung: Barbara Hoffmann
Wormser Straße 111, 55276 Oppenheim
Tel.: 0 61 33 / 93 0 - 32 2
Fax: 0 61 33 / 93 0 - 33 3
barbara.hoffmann@dlr.rlp.de
Die IG gibt den „Einkaufsführer Rheinhessen“ für
landwirtschaftliche Erzeugnisse heraus.

Pfalz.Marketing e.V.

Martin-Luther-Straße 69, 67433 Neustadt an der Weinstraße

Tel.: 0 63 21 / 91 23 22

Fax: 0 63 21 / 1 28 81

info@pfalzmarketing.de, www.pfalzmarketing.de

Nord- und Westpfalz

Einkaufsführer „Regional Genial“ für Landkeis und Stadt
Kaiserslautern, Donnersbergkreis, Landkreis Kusel und
Südwestpfalzkreis

Stadtverwaltung Kaiserslautern,

Referat Umweltschutz, Agendabüro,

Lauterstraße 2, 67657 Kaiserslautern

Tel.: 0 631 / 36 52 74 0

Fax: 0 631 / 36 51 15 9

petra.gass@kaiserslautern.de, www.kaiserslautern.de

Die **Grumbeer- und Gemüsestraße** zwischen Worms und Maximiliansau
führt zu Direktvermarktern von Kartoffeln und Gemüse in der
Rheinebene.

Kontakt: HIH Agentur, Breidertring 41a, 63322 Rödermark,

Tel.: 0 60 74 / 92 79 81

Fax: 0 60 74 / 92 79 78

info@hih-agentur.de, www.grumbeer-und-gemuesestrasse.de

Pfälzer Rapsöl

Pfälzer Natur Energie GmbH & Co KG, Tschifflick 8,
66482 Zweibrücken

Tel.: 0 63 32 / 48 17 80 0

Fax: 0 63 32 / 48 17 81 0

verkauf@pfaelzer-naturenergie.de, www.pfaelzer-naturenergie.de

WS -WeinSpezialitätenPfalz e.K.

Chemnitzer Straße 3, 67433 Neustadt an der Weinstraße

Tel.: 0 63 21 / 4 99 36 24

Fax: 0 63 21 / 4 99 36 22

info@ws-pfalz.de, www.ws-pfalz.de

Ökologisch einkaufen

Die **Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz** hat die Seite **www.bioeinkaufen-rlp.de** ins Netz gestellt.

Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau (KÖL) Rheinland-Pfalz

am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Rüdesheimer Straße 60-68, 55545 Bad Kreuznach
Tel.: 0 6 71 / 82 04 62
Fax: 0 6 71 / 82 03 00
jutta.kling@dlr.rlp.de, www.oekolandbau.rlp.de

Dort wird der landesweite **Öko-Einkaufsführer** erstellt. Hier finden Sie nicht nur Produkte von regionalen Öko-Landwirten und Öko-Winzern, sondern auch Betriebe des Lebensmittelhandwerks, wie Öko-Bäckereien und –Metzgereien und vieles mehr.

Die Broschüre „Öko-Einkaufsführer Rheinland-Pfalz“ können Sie bestellen unter Tel.: 0 6 71 / 82 03 10.

AÖL Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz

Rüdesheimer Straße 68, 55545 Bad Kreuznach
Tel.: 0 6 71 / 4 43 19
Fax: 0 6 71 / 4 57 23

Bioland Landesverband Rheinland-Pfalz/Saarland e.V.

Rüdesheimerstraße 68, 55545 Bad Kreuznach
Tel.: 0 6 71 / 4 43 19
Fax: 0 6 71 / 4 57 23
info-rps@bioland.de, www.bioland.de/rps

demeter Rheinland-Pfalz/Saarland

Deckenhardtter Str. 25, 66649 Oberthal
Tel.: 0 68 52 / 80 23 93
Fax: 0 68 52 / 80 23 94
demeter-rpl-sl@t-online.de, www.demeter.de

Naturland Nord-West

Regionalbüro Rheinland-Pfalz
Pützchens Chaussee 60, 53227 Bonn
Tel.: 0 2 28 / 46 12 62, Fax.: 0 2 28 / 46 46 15 58
m.morawietz@naturland.de, www.naturland.de



Weitere nützliche Adressen

Wenn Sie **Lust auf Rheinland-Pfalz** bekommen haben, sind Sie jederzeit willkommen. Unter **www.rlp-naturlaub.de** finden Sie qualitativ hochwertige Unterkünfte, die auch elektronisch buchbar sind. Oder Sie wenden sich einfach an die Rheinland-Pfalz Tourismus (RPT) GmbH, 56068 Koblenz, Löhrrstraße 103 - 105, Tel.: 0 2 61 / 9 15 20 - 0, Fax: 0 2 61 / 9 15 20 - 41, **www.rlp-info.de**

Sie haben noch **Fragen zur Landwirtschaft** und zum ländlichen Raum? Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bauernverbände, der Landwirtschaftskammer, der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) und des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau in Rheinland-Pfalz geben Ihnen gerne Auskunft. Besuchen Sie auch unsere Seite **www.ernaehrungsberatung.rlp.de**

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e. V.

Karl-Tesche-Straße 3, 56073 Koblenz
Tel.: 0 2 61 / 98 85 - 0
Fax: 0 2 61 / 98 85 - 13 00
info@bwv-net.de, **www.bwv-net.de**

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e. V.

Weberstraße 9, 55130 Mainz
Tel.: 0 61 31 / 62 05 - 0
Fax: 0 61 31 / 62 05 - 50
info@bwv-rlp.de, **www.bwv-rlp.de**

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Tel.: 0 6 71 / 7 93 - 0
Fax: 0 6 71 / 7 93 - 11 99
info@lwk-rlp.de, **www.lwk-rlp.de**

DLR Westerwald-Osteifel

Bahnhofstr. 32, 56410 Montabaur
Tel.: 0 26 02 / 92 28 - 0
Fax.: 0 26 02 / 92 28 - 27
DLR-WW-OE@dlr.rlp.de, **www.dlr.rlp.de**

DLR Eifel

Brodenheckstr. 3, 54634 Bitburg
Tel.: 0 65 61 / 96 48 - 0
Fax.: 0 65 61 / 96 48 - 30 0
DLR-Eifel@dlr.rlp.de, **www.dlr.rlp.de**



DLR Mosel

Görrestr. 10, 54470 Bernkastel-Kues

Tel.: 0 65 31 / 9 56 - 0

Fax.: 0 65 31 / 9 56 - 10 3

DLR-Mosel@dlr.rlp.de, www.dlr.rlp.de

DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Rüdesheimer Str. 60 – 68, 55545 Bad Kreuznach

Tel.: 0 6 71 / 8 20 - 0

Fax.: 0 6 71 / 8 20 - 60 0

DLR-RNH@dlr.rlp.de, www.dlr.rlp.de

DLR Rheinpfalz

Breitenweg 71, 67435 Neustadt/Wstr.

Tel.: 0 63 21 / 6 71 - 0

Fax.: 0 63 21 / 6 71 - 22 2

DLR-Rheinpfalz@dlr.rlp.de, www.dlr.rlp.de

DLR Westpfalz

Fischerstr. 12, 67655 Kaiserslautern

Tel.: 0 6 31 / 36 74 - 0

Fax.: 0 6 31 / 36 74 - 25 5

DLR-Westpfalz@dlr.rlp.de, www.dlr.rlp.de

AGIL Arbeitsgruppe Integrierter Landbau e.V.

Rüdesheimer Straße 68, 55545 Bad Kreuznach

Tel.: 0 6 71 / 82 04 69

Fax: 0 6 71 / 9 52 35 54

agil@dlr.rlp.de

AGIO Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e.V.

Wormser Straße 111, 55276 Oppenheim

Tel.: 0 61 33 / 7 06 04

Fax: 0 61 33 / 50 96 40

agio@dlr.rlp.de

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr,**Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz**

Referat 8503 (Agrarmarketing)

Kaiser-Friedrich-Straße 5a

55116 Mainz

Tel.: 0 61 31 / 16 52 56

Fax: 0 61 31 / 16 17 52 56

joerg.wagner@mwwlw.rlp.de, www.mwwlw.rlp.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Rheinland-Pfalz herausgegeben.

Sie darf weder von Parteien, noch Wahlbewerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen.

Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel.

Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung.

Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

Die Angaben zu den Produkten auf den Seiten 4 bis 25 basieren auf den Angaben der Zeichenträger.

Folgende Broschüren führen zu weiteren Erzeugnissen aus Rheinland-Pfalz:

- Weinland Rheinland-Pfalz
- Bierland Rheinland-Pfalz

Sie sind erhältlich beim Herausgeber dieser Broschüre (siehe nebenstehendes Impressum).

Impressum

Herausgeber:

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr,
Landwirtschaft und Weinbau (MWVLW)
Rheinland-Pfalz

Stiftsstraße 9

55116 Mainz

Ansprechpartner:

joerg.wagner@mwvlw.rlp.de

www.mwvlw.rlp.de

Layout:

Willi Maier (MWVLW)

Fotos:

CMA, W. Maier (MWVLW), Regionalmarke Eifel GmbH,
Eifel Premium Brand w.V., Soonahe

Druck:

NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße

2. Auflage

Oktober 2008

