



Neues vom Gütezeichen

Vorwort	1
Produkte und Qualität	
Qualitätsausschuss	2
Markenfleisch	2
Fleischwaren	2
Die Frühkartoffelsaison ist gestartet	3
Firmen	
Bachendorfs Schifferbrot	3
Frische Fische aus dem Hause Reese	4
Gemeinschaftsmarketing	
Verkostungsaktionen bei CITTI	5
Gütezeichen zu Gast bei Perfetto	5
Gütezeichenmarkt im Holstentörn	6
Die GüteTüte tut Gutes	6
Premiere auf der Internorga	7
Verbraucherinformationen	
Unter Sprotten in Berlin	8
FLORA: Frühlingsmesse	9
Raus aufs Land	9
Matjestage in Glücksstadt	10
Käse trifft Wein	11
Ausblick auf den Herbst	11
Öffentlichkeitsarbeit	
Tue Gutes und rede darüber	12

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

mit unserer Gütezeichen-Arbeit blicken wir auf ein sehr erfolgreiches erstes Halbjahr 2011 zurück. Auf zahlreichen Verbraucherveranstaltungen von der Grünen Woche über die FLORA, die Aktion „Raus aufs Land“, die Glückstädter Matjestage bis hin zu „Käse trifft Wein“ am Kieler Bootshafen haben wir über die hohe Qualität unserer schleswig-holsteinischen Produkte informiert. Erstmals haben wir unter dem Motto „Die Gütetüte tut Gutes“ bei der Verkaufsförderungsaktion mit dem Handelspartner Perfetto die Gemeinschaftswerbung mit der GüteTüte mit dem guten Zweck verknüpft. Auch unsere Pressearbeit kann sich wieder einmal sehen lassen: mehr als 9.000.000 Kontakte wurden mit redaktionellen Beiträgen, Anzeigen und Verlosungsaktionen erreicht. Wir freuen uns auf die zweite Jahreshälfte!

Mit den besten Grüßen vom Gütezeichen-Team

Sandra van Hoorn



Landwirtschafts-
kammer
Schleswig-Holstein

Produkte und Qualität

Qualitätsausschuss

Bereits zweimal hat der Qualitätsausschuss im ersten Halbjahr getagt. Insgesamt wurde für drei neue Produkte das Gütezeichen beantragt. Leider erfüllte von den neuen Anwärtern keines die hohen Qualitätsanforderungen. Im Rahmen der laufenden Qualitätsprüfungen wurden bis Mitte Mai etwa 400 Produkte der Ernährungswirtschaft geprüft. Etwa drei Prozent erfüllten die Anforderungen nicht, so dass Nachproben erforderlich waren.

Als weiteres Prüflabor wurde die LUFA Nord-West in Oldenburg für den Bereich der Milchprodukte zugelassen. Der Qualitätsausschuss verabschiedete die überarbeiteten Bestimmungen für Fleischwaren und Markenfleisch. Die aktuellen Qualitätsbestimmungen stehen auf unserer Internetseite www.gzsh.de zum Download bereit.

Markenfleisch

Mehr als 400 Schweinemastbetriebe nehmen am stufenübergreifenden Markenfleischprogramm des Gütezeichens „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ teil. Das Markenfleisch wird im „Landklasse“-Programm der coop, im „Gutfleisch“-Programm der EDEKA sowie bei CITTI als „Meisterfrisch“ vermarktet. Die Qualitäts- und Prüfbestimmungen des Gütezeichens sehen vor, dass ausschließlich Betriebe im höchsten QS-Standard in die Markenfleischprogramme liefern dürfen. Zusätzlich werden weitere Gütezeichen-Kriterien geprüft. Die Gütezeichen-Prüfung erfolgt als Zusatzmodul während des

QS-Audits sowie darüber hinausgehend stichprobenartig außerhalb des QS-Rhythmus. Die stufenübergreifende Kontrolle setzt sich auf den Schlachthöfen fort: Hier wird regelmäßig die Fleischqualität und die Rückverfolgbarkeit auf den schleswig-holsteinischen Bauernhof geprüft. Am Ende der Prüfkette steht der Handel: Regelmäßig werden anonym Frischfleisch-Proben an der Fleischtheke gezogen und auf Bratverhalten, Sensorik und Mikrobiologie getestet. Eines ist damit sicher: Markenfleisch mit dem Gütezeichen erfüllt höchste Anforderungen an Qualität und Geschmack.

Fleischwaren

Bereits Ende 2010 wurden die Bestimmungen für Fleischwaren aktualisiert und ergänzt. In den neu verabschiedeten Richtlinien sind die bisherigen zehn Einzelbestimmungen zusammengefasst und um die analytischen und sensorischen Kriterien ergänzt worden. Mehrmals im Jahr erfolgt die neutrale Probenahme und Prüfung durch ein akkreditiertes Prüfinstitut.

Für Fleischwaren mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ gilt derzeit ein Mindestanteil an regionalem Frischfleisch von 51 Prozent. Zusammen mit unseren Produzenten streben wir eine weitere Erhöhung des Rohstoffanteils aus der Region an. Bereits jetzt setzen viele Produzenten ausschließlich Fleisch aus Schleswig-Holstein ein. Gern stellen wir den Kontakt zu Schlachthöfen her, die im Rahmen des Markenfleischprogramms eine Teilstückvermarktung anbieten.

Die Frühkartoffelsaison ist gestartet

Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer, holte auf dem Betrieb von Peter und Markus Barnert in Götheby die ersten Knollen vom Acker. Dieser Betrieb ist bereits seit mehr als 25 Jahren jedes Jahr mit dem Gütezeichen Schleswig-Holstein der Landwirtschaftskammer für seine hochwertigen Speisekartoffeln ausgezeichnet worden.

„Trotz Kaltfrösten und einer langen Trockenheit weisen die Kartoffeln eine ausgezeichnete Qualität auf und schmecken hervorragend“, sagte Betriebsleiter Peter Barnert. Von den Kartoffeln, ob als Bratkartoffeln mit Schmand, Backkartoffel mit Rosmarin oder Sesam oder Pellkartoffel mit Sour Cream konnten sich die Gäste der Veranstaltung selbst überzeugen.

In Schleswig-Holstein werden auf rund 5.900 ha Kartoffeln angebaut. Davon sind 4.000 ha Speisekartoffeln. Zirka 180 Kartoffelbetriebe gibt es in Schleswig-Holstein, davon sind 131 Gütezeichenbetriebe. 2010 wurden etwa rund 100.000 t Gütezeichenkartoffeln geerntet. Die gesamte Ernte an Speisekartoffeln in Schleswig-Holstein lag 2010 bei einem Durchschnittsertrag von 40 t/ha bei rund



Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer erntet mit drei Generationen der Familie Barnert die ersten Knollen.

200.000 t. Die wichtigste späte Kartoffelsorte ist die „Belana“.

Die Eröffnung der Frühkartoffelsaison fand ein Presseecho in verschiedenen Zeitungen des sh:z-Verlages, im Bauernblatt, im Hörfunk sowie im Regionalfernsehen.

Firmen

Bachendorfs Schifferbrot: 10-jähriges Gütezeichen-Jubiläum

Gleich zwei Jubiläen rund um das Schifferbrot wurden in der Bäckerei Bachendorf in Bollingstedt gefeiert. Bereits 100 Jahre gibt es das Rezept für das saftige Vollkornbrot, seit zehn Jahren ist das Brot mit dem Gütezeichen ausgezeichnet. Das Rezept von Großvater Bachendorf trägt noch heute wesentlich zur Sicherung des Familieneinkommens bei: Mehr als 40 Märkte des Lebensmitteleinzelhandels von Flensburg bis Hamburg werden regelmäßig mit dem Schifferbrot beliefert.

„Zeitgemäßes und auf die Zukunft ausgerichtete Handeln ist charakteristisch für das Unternehmen Bachendorf“ stellte Landwirtschaftsministerin Dr. Juliane Rumpf anlässlich der Jubiläumsfeier fest. Mit dem traditionellen und gleichzeitig innovativen Produkt ist es der Bäckerei gelungen, das Familienunternehmen über Generationen hinweg zu erhal-





Landwirtschaftsministerin Dr. Juliane Rumpf gratulierte Bäckermeister Bachendorf zum Jubiläum und der landesweiten Vermarktung des Schifferbrottes.

ten und auszubauen. Der Wettbewerbsdruck durch industriell arbeitende Großbäckereien hat dazu geführt, dass sich die Zahl der handwerklichen Backbetriebe in den vergangenen zehn Jahren bundesweit um mehr als 25 Prozent reduziert hat.

Jürgen Bachendorf ist derzeit der einzige Backwarenhersteller, dessen Produkte mit dem Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind. Die Rohstoffe werden von der Mühle der HG Gut Rosenkrantz in Neumünster bezogen. „Neben der Regionalität des Herstellungsprozesses ist die hohe Produktqualität wichtigste Zielsetzung des Gütezeichens Schleswig-Holstein. Auch hier konnte das Schifferbrot glänzen und hat in der regelmäßigen Produktprüfung stets Bestnoten erreicht“ betonte Sandra van Hoorn, Fachbereichsleiterin Gütezeichen bei der Landwirtschaftskammer, anlässlich der Verleihung der Jubiläumsurkunde.

Frische Fische aus dem Hause Reese

Süßwasserfische von bester Qualität – dafür steht der Name Reese. Bereits in der vierten Generation erzeugt, fischt und veredelt der Traditionsbetrieb die unterschiedlichsten Fischarten. Neben dem Stammbetrieb in Sarlhusen inmitten des Naturparks Aukrug, der Fischerei in Bellin am Selenter See und der Forellenzucht in Helmstorf bewirtschaftet das Familienunternehmen seit etwa zehn Jahren auch die großen Holsteiner Seen.



Angefangen hat alles in Sarlhusen: Bereits im Jahr 1885 züchtete Marx H. Reese hier seine Forellen. Zunächst nur für den eigenen Topf, bald darauf aber schon für zahlreiche Kunden aus der Umgebung. Die Nachfrage stieg stetig, und so kam es, dass Reeses Forellen Anfang des 20. Jahrhunderts sogar auf dem Atlantik beliebt waren: Auf vielen Schiffen der Übersee-Linien zwischen Hamburg und New York wurden den Passagieren die Spezialitäten aus Sarlhusen serviert. Heute dienen die Sarlhusener Teiche als natürliche Aufzuchtbecken für Forellen,

Karpfen und viele andere Arten. Was hier wächst, landet später als Besatzfisch in Gewässern und Angelseen oder wird nach überlieferten Rezepten in Altonaer Öfen zu köstlicher Räucherware veredelt. Mit regionalen Spezialitäten verwöhnt die Fischerei Reese auch am Selenter See und den Plöner Seen Einheimische und Urlauber gleichermaßen. Egal ob Silber- oder Edelmaräne, Hecht und Barsch, Zander oder Saibling – der Fang gelangt aus den Netzen direkt auf die Teller. Das Bistro mit angeschlossenem Laden in Plön und das Geschäft in Bellin liegen unmittelbar am See.

Doch ganz gleich, wo man die Spezialitäten genießt: Beste Qualität liefern alle Betriebe. Kein Wunder also, dass Reese mit dem Gütesiegel der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet ist und als erster Fischzuchtbetrieb in Schleswig-Holstein eine Zertifizierung nach der EU-Ökoverordnung erlangen konnte. Und auch der Lebensmittelhandel wirbt längst mit dem Reese-Logo als Garant für Qualität und Regionalität. Was der Familienbetrieb noch zu bieten hat – etwa für Angler oder Feriengäste – erfährt man unter www.reese-fischzucht.de.

Gemeinschaftsmarketing

Verkostungsaktionen bei CITTI

In KW 3 und KW 18 fanden in den CITTI-Märkten in Kiel, Lübeck und Flensburg Verkostungsaktionen mit einer Vielzahl von Gütezeichen-Produkten statt. An insgesamt 48 Verkostungstagen informierten unsere Botschafterinnen für heimische Produkte

über die Vielfalt unter dem Dach des Gütezeichens. Begleitet wurden die Aktionen durch Handzettelwerbung und Gewinnspielen.

Gütezeichen zu Gast bei Perfetto

Die Perfetto-Aktion wurde unter anderem mit Anzeigen in den Kieler Nachrichten und dem Hamburger Abendblatt beworben. Drei Wochen lang präsentierten sechs Perfetto-Märkte in Hamburg, Kiel und Lübeck Spitzenprodukte aus dem Norden, die das Qualitätssiegel „Gütezeichen Schleswig Holstein“ der Landwirtschaftskammer tragen. Bei den Schleswig-Holstein-Wochen wurden den Verbrauchern mehr als 30 Gütezeichen-Spezialitäten vorgestellt. Weitere Aufmerksamkeit erzielten die Gewinnspielkarten. Die Gewinner konnten sich über prall gefüllte GüteTüten freuen, als Hauptgewinn gab es eine Woche Urlaub auf dem Bauernhof.

Die Perfetto-Aktion bewarben wir mit Anzeigen, unter anderem in den Kieler Nachrichten und dem Hamburger Abendblatt. Ergänzend wurde der wertige perfetto-Gütezeichen-Handzettel mit einer Auflage von 200.000 Stück verteilt. An 33 Verkostungstagen informierten die beliebten Botschafterinnen für heimische Produkte die Verbraucher.



Perfektes Team: Frank Heßner, Julia Müller und Holger Störmer stellen im Perfetto-Markt in der Hamburger Mönckebergstraße die GüteTüte vor.

Gütezeichen-Markt im Holstentörn

Während der Perfetto-Schleswig-Holstein-Wochen fand als besonderes Highlight in Kiel ein Gütezeichen-Markt im Einkaufszentrum Holstentörn statt. Auf verschiedenen Flächen konnten Gütezeichen-Firmen ihre Produkte vorstellen und verkaufen. Mit dem Gütezeichen-Glücksrad und zahlreichen Verkostungsprodukten von Würstchen über Matjes bis hin zur Käsestraßenvielfalt waren auch hier wieder unsere Botschafterinnen im Einsatz. Täglich besuchen 20.000 bis 40.000 Verbraucher die zentral gelegene Einkaufspassage neben dem Sophienhof in unmittelbarer Nähe zum Kieler Hauptbahnhof.



Ingo Petersen (Meergold Rehbehn & Kruse), Detlev Möllgaard (Meierhof Möllgaard), Anke Mehrens (Botschafterin) und Ralf Lehmitz (Appelwarder) präsentierten im Holstentörn Gütezeichen-Produkte.



Die GüteTüte tut Gutes

Im Rahmen der Verkaufsförderungsaktion in den sechs Perfetto-Märkten gab's als besonderes Angebot die GüteTüte mit schleswig-holsteinischen Spezialitäten zum Festpreis. Pro verkaufter Tüte spendeten die Perfetto-Märkte und das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer zwei Euro an die Aktion „Von Mensch zu Mensch“. Gemeinsam mit dem Hamburger Abendblatt wird so in Not geratenen Menschen – darunter bisher auch über 50.000 Kindern – direkt geholfen. Insgesamt kamen im Rahmen der Aktion 2.000 Euro für den guten Zweck zusammen.

Premiere: Gütezeichenstand auf der Gastronomie-Fachmesse Internorga

Regionales Gütezeichen trifft internationale Gastronomie

In Zusammenarbeit mit der KäseStraße Schleswig-Holstein präsentierte sich das Gütezeichen vom 18. bis 23. März erstmalig auf der renommierten internationalen Gastronomiemesse Internorga in Hamburg. Mehr als 100.000 Besucher zählte die Fachmesse. Viele Gastronomen überzeugten sich am Gütezeichen-Stand von der Qualität schleswig-holsteinischer Kartoffeln und kosteten Käse und Matjes aus der Region.

„Das Interesse der Fachbesucher am breiten Sortiment der KäseStraße ist sehr groß. Wir haben bereits zahlreiche vielversprechende Gespräche mit Einkäufern aus ganz Deutschland geführt“ freute sich Detlef Möllgaard während der Messetage. Zusammen mit Joachim Burgemeister von der GutsKäserei Behl informierte Möllgaard über die mehr als 100 Käsespezialitäten aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch.

Henning Plotz zeigte am Gemeinschaftsstand des Gütezeichens verschiedene Varianten des traditionellen Glückstädter Matjes. An der Gräte gereift und säuberlich von Hand filetiert finden die Delikatessen aus dem Hause Plotz viele Freunde – auch unter den Fachbesuchern der Internorga.



Die Fachbesucher der Internorga sprachen sich im Vergleich mit Frühkartoffeln aus dem Mittelmeerraum einhellig für die von Hilde Wohlenberg zur Verkostung angebotenen Gütezeichen-Kartoffel aus Lagerbeständen aus.

Mit der Kartoffel-Creme aus dem Hause Popp wird die Kartoffel zur leckeren Mahlzeit. Das Traditionsunternehmen aus Kaltenkirchen vermarktet die fein abgeschmeckte Quark-Joghurt-Zubereitung unter den Marken „Popp“ und „Salatkönig“. Speziell für Gastronomen wird neben den Kleinverpackung auch ein 3-kg-Gebinde angeboten. Die ausgezeichnete Qualität wird bis zu viermal im Jahr durch das Gütezeichen geprüft.

Fazit der Messe für die Gütezeichen-Betriebe: Auch in der Gastronomie ist der Trend zu qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region noch ungebrochen. Für viele regionale Erzeuger bietet sich hier ein zusätzlicher interessanter Absatzmarkt. Weitere Gemeinschaftspräsentationen des Gütezeichens auf gastronomischen Fachmessen sind bereits in Planung.



Die Spezialitäten der KäseStraße stellten Heike Graefe von der GutsKäserei Behl und der Meierhof Möllgaard vor.

Verbraucherinformation

Gütezeichen-Vielfalt bei der Internationalen Grünen Woche (IGW)

Unter Sprotten in Berlin

Mehr als 400.000 Besucher zählte die Internationale Grüne Woche vom 21. bis 30. Januar in Berlin. Im Rahmen der weltgrößten Verbraucherschau für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau präsentierte sich in der Schleswig-Holstein-Halle 22a das Gütesiegel erstmals in der neuen „Doppel-Hummerbude“.

„Unter Sprotten“ hieß in diesem Jahr das Motto am Gütezeichen-Stand: Die Kieler Sprotte, der bekannte Räucherfisch aus Eckernförde, wurde am Stand ebenso verkostet wie der neue Gütezeichen-Cocktail Flensburger Sprotte. Dieser enthält neben dem Bier aus der Flensburger Brauerei auch Steinmeier Apfel-Mango-Saft und die flüssige Kieler Sprotte – den milden Aquavit aus dem Hause Bartels-Langness.



Bernd Duncker mixte eine Flensburger Sprotte für Ministerpräsident Peter Harry Carstensen.

Ebenfalls gut nachgefragt vom Messepublikum wurde das berühmte Lübecker Marzipan aus dem Hause Niederegger. Auch in diesem Jahr war eine Delegation des Umwelt- und Agrarausschusses zu Besuch auf der Grünen Woche. Im traditionellen Gespräch mit der Landwirtschaftskammer und dem Bauernverband informierten sich die Abgeordneten über die Gütezeichenarbeit und diskutierten aktuelle Themen mit den Hausspitzen.



Landwirtschaftsministerin Dr. Juliane Rumpf und Kammerpräsident Claus Heller freuten sich über die Vielfalt der Gütezeichen-Produkte in der Schleswig-Holstein-Halle.

Viele weitere Gütezeichen-Firmen stellten ihre Produkte in der Schleswig-Holstein-Halle vor. Mit neuem Standbaukonzept präsentierten sich die Marken Böklunder, Gut von Holstein sowie der maritim gestaltete Stand der Flensburger Brauerei. Bei den Besuchern war die Schleswig-Holstein-Halle wegen des nordischen Ambientes und den zahlreichen Sitzgelegenheiten sehr beliebt. Und wen es weiter in eine der 26 anderen Ausstellungshallen zog, der konnte sich in der GüteTüte eine Auswahl von Leckereien aus dem Land zwischen den Meeren mit auf die Reise durch die insgesamt 50 vertretenen Länder nehmen.

FLORA: Frühlingsmesse rund um den Garten

Am ersten Mai-Wochenende öffnete die Gartenmesse Flora erneut ihre Tore und lud zum Frühlingbummel über das Rendsburger Messegelände ein. Neben vielen Anbietern aus dem gärtnerischen Bereich war die Landespflanzenbörse ein weiteres Highlight der Messe. Aber auch Gartengeräte, Rasenmäher, Kunst im Garten, Gartenmöbel und Strandkörbe, Zaungestaltungen und Themen rund um Jagd und Forst fanden reges Interesse bei den Besuchern. Natürlich durfte auch das kulinarische Angebot aus der Region nicht fehlen. Gütezeichenfirmen wie der Meierhof Möllgaard, Cindy Jahncke und Imker Nette boten regionale Spezialitäten an. Würstchen aus Böklund, Kartoffeln mit Quarkcreme von Popp und frisches Gemüse von Godeland gab es Gütezeichen-Stand. „Unsere Gütezeichenprodukte sind gerade in der heutigen Zeit gefragter denn je. Untersuchungen haben gezeigt: Weit über die Hälfte der Verbraucher greift regelmäßig zu regional erzeugten Lebensmitteln, im Alltag genauso wie im Urlaub“, betonte Jürgen Pallasch, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer. Insgesamt besuchten mehr als 5.000 Verbraucher die zweitägige Messe.



Bauernverbandspräsident Werner Schwarz, Dr. Klaus-Hinnerk Baasch, Rolf Heidenberger (EDEKA Nordfrische Center), Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer und Gert Lentföhr von der Messe GmbH informierten sich im Rahmen der FLORA über die Gütezeichen-Arbeit.

Raus aufs Land: Tag der offenen Tür in Futterkamp

Im Rahmen der Aktion „Raus aufs Land“ öffneten Ende Mai erneut zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe ihre Tore für Besucher. Allein auf dem Versuchsbetrieb Futterkamp der Landwirtschaftskammer wurden etwa 14.000 Gäste gezählt. Neben der Landwirtschaft zum Anfassen stand natürlich auch die Landwirtschaft zum Essen im Vordergrund. In Futterkamp präsentierten sich im Bereich des Gütezeichens unter anderem die Käsestraße Schleswig-Holstein, das Markenfleischprogramm „Landklasse“ der coop sowie der Gütezeichen-Info-stand mit frischen Erzeugnissen aus der Region.



Auf dem Versuchsbetrieb Futterkamp der Landwirtschaftskammer gab es neben Tieren zum Anfassen auch viele Informationen für die etwa 14.000 Besucher.

Matjestage in Glücksstadt mit Geprüfter Qualität aus Schleswig-Holstein

Jeden dritten Donnerstag im Juni hat der Glückstädter Bürgervorsteher einen Termin. Einen, den er auf gar keinen Fall versäumen darf. Denn Tausende von Feinschmeckern sind gespannt auf den Moment, in dem er mit einem kräftigen Biss in die schleswig-holsteinische Fischspezialität die Matjestage eröffnet.

Und einer darf natürlich nicht fehlen: Henning Plotz, Inhaber des gleichnamigen Matjesspezialitätengeschäfts, wird nicht müde, das Silber der Meere, wie es früher hieß, zu preisen: „Es gibt kaum ein regionales Produkt, das so viele Zubereitungs- und Geschmacksvarianten bietet wie der Matjes. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder Nachtisch – Matjes geht immer.“

Landfrauen als Botschafterinnen für heimische Produkte

Die Fans der gesalzenen Spezialität wissen das natürlich längst, aber auch Matjes-Novizen sollte der Fisch jetzt schmackhaft gemacht werden. Am Gütezeichen-Stand bei den Glückstädter Matjesta-

gen informierten „Botschafterinnen für heimische Produkte“ über das regionale Erzeugnis und boten den milden Salzhering zur Verkostung an. „In Kooperation mit der Landwirtschaftskammer haben diese Botschafterinnen im Verlauf eines Seminars alles über die Qualität, Herkunft und Erzeugung der heimischen Produkte erlernt. Jetzt treten sie auf Veranstaltungen wie den Matjestagen auf, um die Besucher über die Qualitätssicherung, die Nachhaltigkeit und die hygienische Verarbeitung zu informieren“, so Claus Heller, Präsident der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein.

Die Gütezeichen-Produkte sind gerade in der heutigen Zeit gefragter denn je. Untersuchungen haben gezeigt: Weit über die Hälfte der Verbraucher greift regelmäßig zu regional erzeugten Lebensmitteln. Und das gilt auch für den Matjes: Die Spezialität von Henning Plotz ist schon seit mehr als zehn Jahren mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität aus Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet und gekennzeichnet.

Lecker, begehrt und eine echte holsteinische Spezialität: Matjes mit dem Gütezeichen



„Käse trifft Wein“ am Kieler Bootshafen

Als es vom 15. bis 17. Juli am Kieler Bootshafen zum dritten Mal „Käse trifft Wein“ hieß, war natürlich auch das Gütezeichen der Landwirtschaftskammer mit dabei. Käsereien aus der Region präsentieren mehr als 120 Sorten aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch. Passende Weine machen den Bootshafen drei Tage lang zu einem absoluten Muss für Feinschmecker.

Eine bunte Vielfalt an Weichkäse, würziger Tilsiter, dazu ein trockener Roter oder Weißer: Das „Zelt der Genüsse“ stand in diesem Jahr ganz im Zeichen der geprüften Premium-Qualität aus Schleswig-Holstein. Tagsüber wurde im „Zelt der Genüsse“ eine Vielfalt mit dem Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnete Produkte angeboten. Von frischen Säften über Kartoffeln mit Quarkcreme bis hin zum bunten Käsestraßenteller mit acht Käsesorten erwartete die Besucher ein breites Spektrum an kulinarischen Variationen. Bei der abendlichen Weingustation am Sonnabend präsentierten die Käser und Winzer bei Live-Musik und guter Stimmung ihre leckersten Kombinationen.

Die schleswig-holsteinischen Käsereien – von der Genossenschaftsmeierei bis zur kleinen Hofkäserei – liegen verteilt im ganzen Land. Die Käsestraße Schleswig-Holstein verbindet diese Betriebe vom



Lauenburgischen bis nach Nordfriesland und von der Ostsee bis zur Nordsee und hat bei vielen das Interesse an heimischem Käse geweckt. So etwa an den Produkten von Jahnkes Ziegenkäse aus Sörup, der neben Ziegenfrisch- und Schnittkäse auch Ziegenbutter bietet. Oder dem Meierhof Möllgaard aus Hohenlockstedt, der mit einem feinen Rauchkäse aus Kuhmilch den Gaumen des anspruchsvollen Genießers erfreut.

Exklusiv für Gütezeichen-Firmen und -Partner hatte die Landwirtschaftskammer am Freitagabend zur Käse- und Weinprobe eingeladen. Käsespezialitäten von den Gütezeichenproduzenten Gut von Holstein, Cindy Jahncke, Rohmilchkäserei Bäckensholz und Gut Behl fanden beim Fachpublikum großen Anklang.

Ausblick auf den Herbst:

Messe NORLA, Rendsburg: Gütezeichenmarkt vor der Halle der Landwirtschaftskammer:

Schleswig-Holstein ausgezeichnet

Nach der erfolgreichen Ausstellung in der Halle der Landwirtschaftskammer im Vorjahr präsentiert sich das Gütezeichen bei der diesjährigen NORLA auf der Freifläche vor der Kammerhalle. Ausschließlich Firmen, deren Produkte mit dem regionalen Gütesiegel „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ ausgezeichnet sind, bieten den Besuchern ein vielfältiges Angebot an Leckereien aus dem Lande an. Ob Fisch, Gemüse, Honig, Kartoffeln, Würstchen, Cocktails oder Käse – hier kommt jeder Besucher auf den ausgezeichneten Geschmack.



Peter Bohrmann (l.) kreierte seit Jahrzehnten mit großem Erfolg Cocktails im Norden, Bernd Duncker stellt viele der regionalen Spezialitäten im Gütezeichen-Zelt vor der Halle der Landwirtschaftskammer vor.

Gütezeichen auf dem Bauernmarkt in Kiel

Erstmalig wird sich das Gütezeichen beim diesjährigen Bauernmarkt in Kiel auf dem Asmus-Bremer-Platz präsentieren. Am 7. und 8. Oktober werden ausschließlich Gütezeichen-Firmen auf dem zentral gelegenen Platz ihre Produkte anbieten. Auf dem Bauernmarkt in Kiel werden mehrere Tausend Be-

sucher erwartet. Der verkaufsoffene Sonntag macht die Innenstadt an diesem Wochenende zusätzlich für Verbraucher attraktiv. Noch sind nicht alle Plätze auf dem Asmus-Bremer-Platz vergeben; interessierten Firmen steht der Fachbereich Gütezeichen gern für Fragen zur Verfügung.

Öffentlichkeitsarbeit

Tue Gutes und rede darüber

Was begehrt man? Nicht das Unbekannte, nein! Man begehrt, was man täglich sieht. Es ist das Ziel unserer Öffentlichkeitsarbeit, mit dem Gütezeichen regelmäßig in der Presse zu erscheinen, damit der Verbraucher das Zeichen zu Gesicht bekommt. Kontinuität und eine produktbezogene, emotionale Darstellung der Themen rund ums Gütezeichen sind die Grundlage der erfolgreichen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit mit dem Gütezeichen.

Um eine Aufmerksamkeit bei den Medien in Zeiten einer großen Informationsflut zu erreichen, erzählen wir authentische Geschichten rund um die einzelnen Produkte und ergänzen diese mit emotionalen, ausdrucksstarken Fotomotiven. Im ersten Halbjahr 2011 konnte so eine Gesamtauflage von über drei Millionen in Zeitungen und Journalen, regional wie überregional, erzielt werden. Das entspricht knapp zehn Millionen Kontakten. Steter Tropfen höhlt den Stein. Geschrieben über das Gütezeichen und seine Produkte haben unter anderem der sh:z-Verlag in verschiedenen Ausgaben, die Kieler Nachrichten, der Kieler Express, das Hamburger Abendblatt, die Ostseezeitung, der Nordkurier, die Lübecker Nachrichten, der Lübecker Wochenspiegel, die Lebensart und die Hamburger Morgenpost. Auch Sat 1 und die Welle Nord haben über das Gütezeichen berichtet.

Sonderbeilage Kieler Nachrichten und Lebensmittelzeitung

Sonderbeilagen bieten die Möglichkeit, Schwerpunktthemen besonders herauszuarbeiten und eine Vernetzung zwischen dem Thema, dem Gütezeichen und den Firmen herzustellen.

In der hochwertigen April-Sonderbeilage der Kieler Nachrichten (Auflage 98.000) „Fisch und Mehr“ präsentierten sich auf fünf Seiten die Unternehmen Plotz Matjesspezialitäten aus Glückstadt, die Fischzucht Reese aus Sarlhusen, die Küstenfischer Nord e.G. aus Heiligenhafen und das Gütezeichen und die dahinter stehende Philosophie. Ebenfalls im April wurde eine Sonderbeilage mit der Lebensmittelzeitung (Auflage 40.000) unter der Überschrift „Qualität hat ihren Preis“ erstellt. Zahlreiche Berichte über schleswig-holsteinische Firmen spiegeln die Vielfalt der heimischen Ernährungsindustrie wider. Verschiedene Firmen wie Gutshof-Ei, Popp, Mayo, Friesenkrone, Pfeifers Wurstwaren und Flensburger haben sich an eine Gemeinschaftsanzeige mit dem Gütezeichen beteiligt. Das Gütezeichen hat diese Beilage noch einmal gesondert mit einer halbseitigen Anzeige unterstützt.

Impressum

**Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Fachbereich Gütezeichen**

Am Kamp 15-17 · 24768 Rendsburg

Tel: 04331 / 9453-401 · Fax: 04331 / 9453-409

svanhoorn@lksh.de · www.gzsh.de