

Werte schaffen – Regionen stärken

**Gentechnikfreiheit, Regionalität und Nachhaltigkeit
als strategischer Wettbewerbsvorteil und Beitrag zur regionalen Wertschöpfung**

6. Konferenz der Gentechnikfreien Regionen am Bodensee

**20./ 21. November 2013
Götzis in Vorarlberg**

Bruno Krieglstein



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Quelle: privat



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Die zentralen Herausforderungen für den Agrar- und Ernährungssektor

Herausforderungen	Stoßrichtungen
Versorgungssicherheit	<ul style="list-style-type: none">- Ressourcen sichern- Produktion nachhaltig optimieren- Nachfrage/Konsum nachhaltig optimieren
Natürliche Lebensgrundlagen	<ul style="list-style-type: none">- Ressourceneffizienz steigern- Konsumenten sensibilisieren
Kulturlandschaft	<ul style="list-style-type: none">- Landschaftsvielfalt sichern- Biodiversität erhalten
Wettbewerbsfähigkeit	<ul style="list-style-type: none">- Qualität in Wert setzen- Produktionskosten senken
Sozialverträglichkeit	<ul style="list-style-type: none">- Weitere Marktöffnung begleiten- Unternehmertum stärken



Repräsentative Verbraucherbefragung der Deutschen Gesellschaft für Qualität e.V. (DGQ) -Top-Kaufkriterien für Lebensmittel in Deutschland 2014

Worauf achten Sie besonders, wenn Sie Lebensmittel kaufen?
(bis zu drei Mehrfachantworten)

1. Preis 72 %
2. Geschmack 53 %
3. Gesundheit 33 %
4. Regionalität der Produkte 25 %
5. Makellose Optik 25 %
-
7. Qualitäts- und Gütesiegel 20 %

Quelle: Für die repräsentative Umfrage hat die Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V. (DGQ) gemeinsam mit dem Marktforschungsinstitut InnoFact AG rund 1.000 Personen zwischen 18 und 65 Jahren befragt. Die Stichprobe entspricht nach Alter, Geschlecht und Region der repräsentativen Verteilung der deutschen Bevölkerung. Die unabhängige Online-Erhebung fand im Juli / August 2014 statt.



Instrumente des baden-württembergischen Gemeinschaftsmarketings

Schmeck den Süden Baden-Württemberg

„made in Baden-Württemberg“



• > 80 mittelständische Markenhersteller aus BW

Staatlich getragene Gütezeichen mit Herkunftsangabe



• 551 Zeichennutzer • 100 Zeichennutzer • > 320 SdS Gastronomen
• 26 Lizenznehmer • 4 Lizenznehmer
• > 7.900 Erzeuger

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

EU-weit geschützte Spezialitäten



• 16 geschützte Spezialitäten
• 7 Spirituosen und 8 Weine



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

- ✓ Schwein und Rind komplett aus Hessen
- ✓ Geschlachtet, zerlegt in 36251 Bad Hersfeld
- ✓ Anteil regionaler Rohstoffe am Gesamtprodukt = **92%**

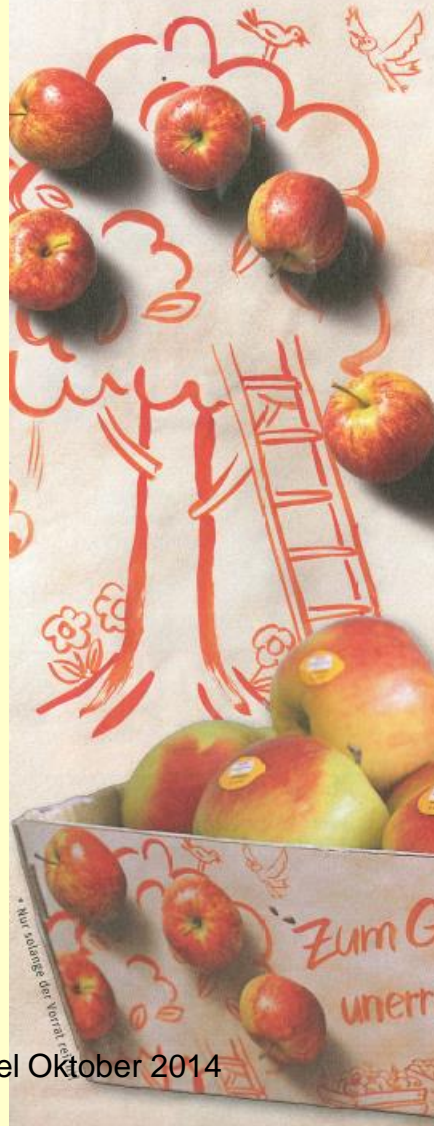
Neutral geprüft durch: LACON GmbH
www.regionalfenster.de



Besser leben.

41. Woche
Gültig vom 10.10. bis
11.10.2014
NWB

REWE



REWE lädt ein zu den Regionalitätstagen am Freitag und Samstag, 10. und 11. Oktober 2014.

Freuen Sie sich unter anderem auf
unsere besondere Apfelbox-Aktion.

Pro verkaufter Apfelbox kommen **50 Cent** dem
NABU-Naturschutzzentrum Federsee
in Bad Buchau zugute.



Nutzen Sie die
praktische Apfelbox
und befüllen diese mit
regionalen Äpfeln in
Ihrer Wunschmenge.

Aus der Region

Deutschland:
Tafeläpfel*
versch. Sorten,
z.B. Elstar, Gala,
Jonagold, Cox Orange,
Kl. I
1 kg

0,99

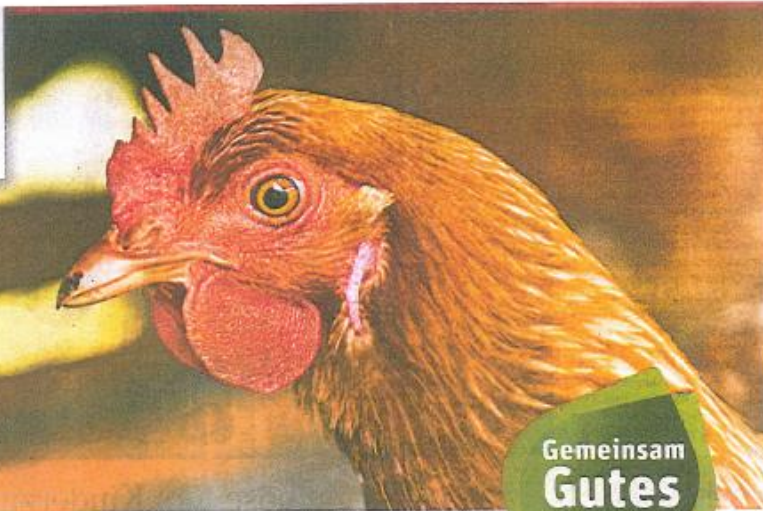
AKTIONSPREIS



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

REWE

ST 27.10.2014



Gemeinsam
Gutes
tun.

GENTECHNIKFREI EINKAUFEN.

REWE verzichtet deutschlandweit konsequent auf gentechnisch verändertes Futter bei den frischen Hähnchenprodukten und Eiern der Eigenmarken.

Achten Sie bei Ihrem Einkauf auf das PRO PLANET Label auf der Produktverpackung, um gemeinsam Gutes zu tun.

Mehr Informationen auf www.rewe.de/nachhaltigkeit und www.proplanet-label.com



2 kg - neue Ernte

Deutschland:
Apfeläpfel rot
Sorte: siehe

0,99

Spanien/
Marokko/
Portugal:

1,49

AKTIONSPREIS

REWE
Bestes
Wahl

PRO PLANET
0,49

Deutschland:
Speisemöhren
Kl. I
1-kg-Schale

AKTIONSPREIS

Frische
Hähnchen-
Minutenschnitzel
SB-verpackt,
(1 kg = 7,48)
400-g-Pckg.

2,99

AKTIONSPREIS

PRO PLANET

EXKLUSIV FÜR
PRO PLANET KUNDEN

**30 FAC
PUNKT**



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



PRESSE-INFORMATION

EDEKA führt erste Eigenmarken mit Siegel „Ohne Gentechnik“ ein

- **Start mit GUT&GÜNSTIG Hähnchen-Produkten auf regionaler Ebene**
- **Siegel „Ohne Gentechnik“ schafft klare Orientierung für Verbraucher**
- **EDEKA-Zentrale ist Partner im Verband „Lebensmittel ohne Gentechnik“**

Hamburg, 03.11.2014. EDEKA hat erste Eigenmarkenartikel mit dem Siegel „Ohne Gentechnik“ eingeführt. Verschiedene Hähnchenprodukte der Eigenmarke GUT&GÜNSTIG sind seit Oktober in zahlreichen Märkten im Südwesten und Süd-

Das GUT&GÜNSTIG-Hähnchenfleisch stammt von einem Hersteller aus Norditalien. Die Tiere werden ausschließlich mit gentechnikfreiem Futter aus Europa gemästet. Das Sojaschrot stammt ausnahmslos von italienischen Sojabohnen. Der Geflügelproduzent hat sich strengen unabhängigen Kontrollen unterzogen, die die Einhaltung der gentechnikfreien Fütterung gewährleisten.

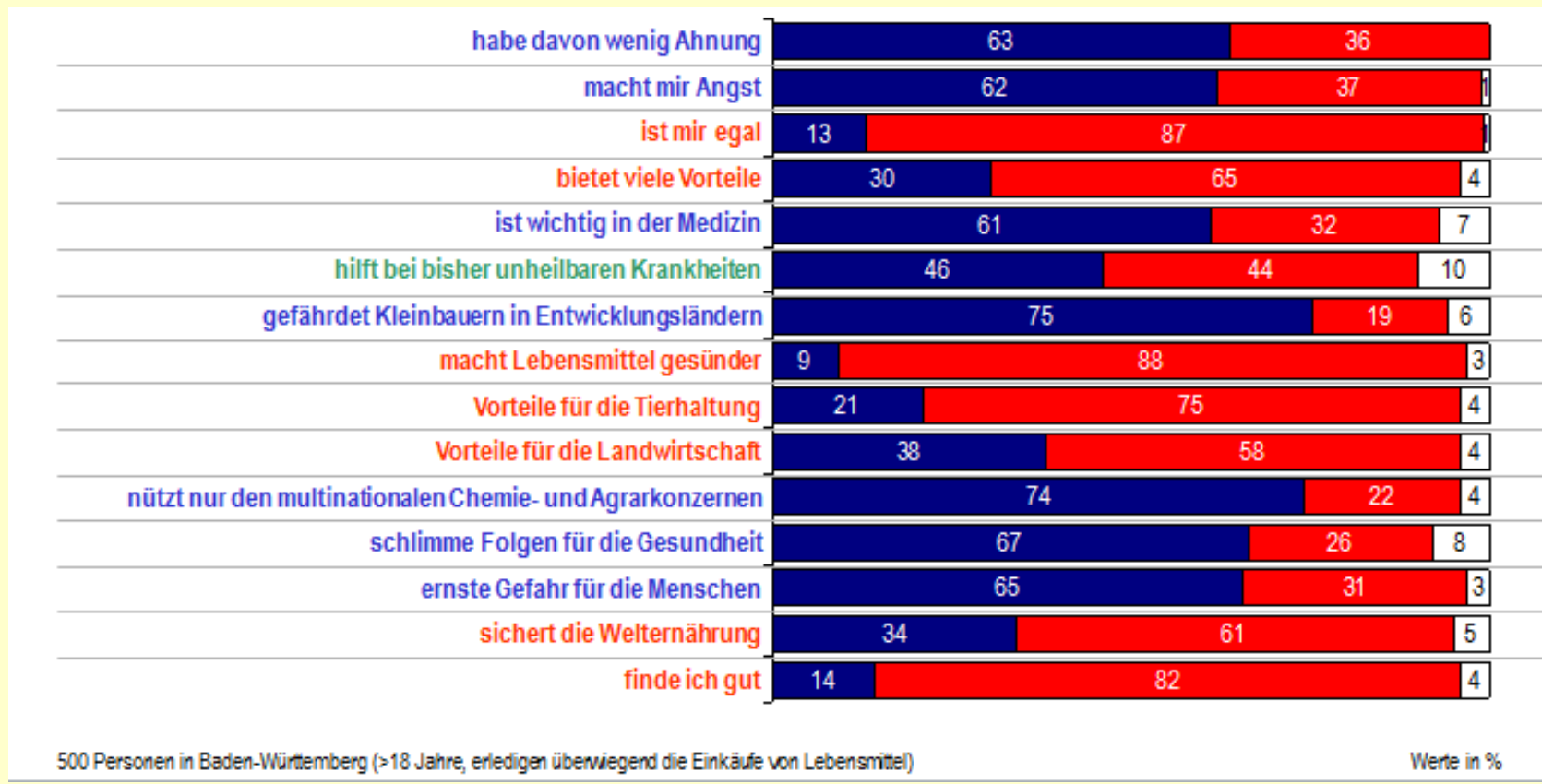


Baden-Württembergerinnen und Baden-Württemberger zur Gentechnik:

Dezember 2012

Gentechnik...

■ trifft zu
■ trifft nicht zu
 k.A.



Quelle: MBW/MLR 2012/13, Repräsentative Umfrage in Baden-Württemberg
Frage 9: Zur Gentechnik gibt es viele gegensätzliche Meinungen. Wie ist Ihre Meinung zu folgenden Aussagen?

Ausführungen des baden-württembergischen Koalitionsvertrags vom Mai 2011

".... . Baden-Württemberg muss völlig gentechnikfrei bleiben – im Pflanzenbau und in der Tierzucht. Wir werden alle Möglichkeiten nutzen, um daraus einen Markt Vorteil für die heimische Landwirtschaft zu machen. Das baden-württembergische Qualitätszeichen wird den Standard „ohne Gentechnik“ beinhalten.“





„Landschaft und Qualität“



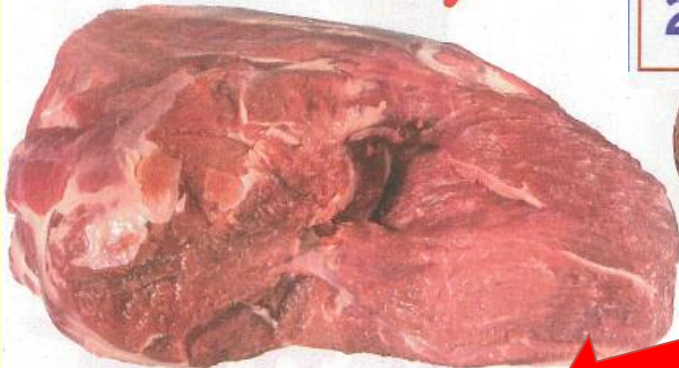
Tradition – Qualität – Vielfalt
Lammfleisch für Edeka Südwest Fleisch





Frischer Schweinehals ohne Knochen, ein saftiges Bratenstück, 1 kg

5,99



Frisch aus Neuseeland: Lammkeule ohne Knochen, gegrillt, geschmort oder gekocht, mit feinen Kräutern gewürzt in Rotweinbeize mariniert oder mit einer kräftigen Gabe Knoblauch – immer ein Hochgenuss, 100 g

1,49



Württembergischer Lamm



Frische Lammkeule mit Knochen, 100 g
2.19



Frischer Lammrücken mit Knochen, 100 g
2.69



Frische Lammschulter mit Knochen, 100 g
1.59



Württembergischer Lammkeulenscheiben vorkonzipiert mariniert, 2 Scheiben, ca. 480-g-Packung, 100 g
1.99

Quelle: EDEKA Südwest 2014



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Pastores de Segovia y Pastores de Baden-Württemberg

EN RECUERDO A LA RAZA MERINA A LOS 225 AÑOS DE SU SALIDA DE ESPAÑA

Segovia 4 y 5 de septiembre 2011



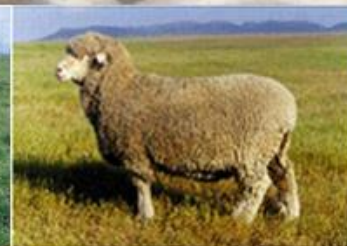
Merinoschafe

Merino auténtico

Organiza:



Amigos de las Cañadas



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Wo 08 auf dem Ei steht,
ist Baden-Württemberg drin!



Das garantieren wir Ihnen.

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Gemeinsame Presseerklärung des Kraichgau Raiffeisen Zentrums und der Juni 2104 Erzeugergemeinschaft 08 – „Die Eierhöfe“ – Eier aus Baden-Württemberg

Heimische Sojabohnen für Eier aus Baden-Württemberg

Die Eierzeugergemeinschaft 08 – „Die Eierhöfe“ und das Kraichgau Raiffeisen Zentrum Eppingen e.G. haben eine gemeinsame Basis: Beide verwenden bereits seit Jahren im Bereich des Futters nur Rohstoffe ohne Gentechnik. Dies wurde nun für die Legehennen der 08-Betriebe in Baden-Württemberg in einer vorbildlichen Vereinbarung zur Zusammenarbeit noch gesteigert. Ab Herbst 2014 besteht das für die Legehennen benötigten Eiweiß in allen Futterrationen der Eierzeugergemeinschaft aus mindestens 50% regional erzeugten Eiweißträgern einschl. Sojabohnen. Zusammen mit dem ohnehin heimischen Getreide bedeutet dies, dass mehr als 85 % des Futters für die Tiere aus regionalem Anbau stammen.



Kulinarischer
Botschafter

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

aus Baden-
Württemberg



Grüße vom Bodensee

MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL AN DEUTSCHLANDS GRÖSSTEM SEE

Palmen, türkisblaues Wasser und ein einzigartiges Alpenpanorama: An den Ufern des Bodensees gehen die Uhren langsamer als anderswo, kann die Seele Kraft tanken und lässt sich südliche Lebensfreude genießen. Das milde Klima im Dreiländereck hat rund um den See eine ganz besondere Vegetation hervorgebracht. Von den sonnenverwöhnten Weinbergen am nördlichen Seeufer ist es nur eine kurze Fahrt übers Wasser bis zum Blumenmeer auf der Mainau oder zu den Salzfeldern der Insel Reichenau. Neben der landschaftlichen Schönheit laden lebendige Städte und barocke Wallfahrtskirchen, mittelalterliche Klöster und idyllisch gelegene Schlösser zum Besuch ein. Und nach einer Tour mit dem Rad oder auf einem der zahlreichen Wanderwege warten regionale Spezialitäten wie der Bodenseefelchen in einem der gemütlichen Gasthöfe am Seeufer, atemberaubende Ausblicke inklusive.



Quelle: MBW



REICHENAU, DIE EINMALIGE
INSEL IM SÜDEN



TOMATEN-GURKEN-SALAT

Rezept auf unserer Website

Tomate, der Paradiesapfel von der Insel.



Tomaten
von der Insel
Reichenau
g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. Februar 2008

Die Tomaten haben eine runde Form, sind schnittfest, von mittelroter Farbe und arttypischem Geschmack. Jede Tomate der Insel Reichenau wird nach den Vorgaben zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erzeugt. Ernte, Verpackung und Sortierung erfolgen ausschließlich von Hand. Das geografische Gebiet ist die Insel Reichenau im Bodensee, deren Gemüsebautradition auf die Klosterkultur um 849 zurückreicht. Die auch häufig als „Gemüseinsel“ bezeichnete Insel weist durch ihre Lage spezielle geografische und klimatische Bedingungen auf, da der Bodensee als Wasser-, Licht- und Wärmespeicher dient.



DIE HALBINSEL
HÖRI



HÖRI BÜLLE

Die Höri Bülle wird auf der 63 km² großen Halbinsel Höri angebaut. Zwischen dem badischen Radolzell und dem schweizerischen Stein am Rhein gelegen, weist die Halbinsel ein mildes Klima auf. Dies liegt am nahe gelegenen Bodensee, der als Wärmespeicher dient. Dadurch – und durch den dunklen Moorboden – wird der Gemüseanbau auf Höri begünstigt.

Höri Bülle, alte Landsorte mit zartem Aroma.



Höri Bülle
g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
11. März 2014

Die Höri Bülle ist eine rote Speisewiebel, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri am westlichen Ende des Bodensees angebaut wird. Sie zählt zu den alten Landsorten und wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische helle rotbraune Farbe und die flache und bauchige Form. Der Geschmack der Höri Bülle ist durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Ihre weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, aber auch druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handerte. Das geografische Gebiet umfasst die Gemarkungen der Gemeinden Gaïenhofen, Moos und Ohningen sowie den angrenzenden Ortsteil Bohlingen der Stadt Singen am Hohentwiel.



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Absatzförderprogramme mit EU-Beihilfen



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

HERKUNFT ZUCHT QUALITÄT GENUSS **NEUES** IMPRESSUM

Der Geschmack der Region Hohenlohe



Sein Markenzeichen ist das schwarze Köpfle und das schwarze Hinterteil. „Mohrenköpfle“ nennen die Hohenloher daher liebevoll das Schwäbisch-Hällische Landschwein.

Hier, in dem idyllischen Landstrich im Norden Württembergs, züchten und mästen die Hohenloher Bauern die alte Landrasse ganz wie früher: mit gesundem, gentec-freiem Futter aus der Region, in Ställen mit Stroheinstreu und möglichst viel Auslauf. Das tut den Tieren gut -

Echt Hällisch-Blog



Freitag, 4 April 2014


MOHRENKÖPFLE IN DER ARCHE DES GESCHMACKS


Was haben das Augsburgere Huhn, die Weiße Gehörnte Heidschnucke und das Schwäbisch-Hällische Schwein gemeinsam? Alle drei stammen




FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN

SCHMECK DEN SÜDEN QUALITÄTSTANDARDS

 1 Löwe • Mindestens 3 Gerichte sind ehrlich regional.

 2 Löwen • Mindestens 6 Gerichte sind ehrlich regional.

 3 Löwen • 90% des Angebots wird aus heimischen Produkten zubereitet. Fast ausschließlich finden sich heimische Weine, Säfte, Biere und Destillate auf der Getränkekarte. 3-Löwen Restaurants stehen für geprüfte Qualität.

Keine Löwen • Betriebe die vor Redaktionsschluss nicht kontrolliert werden konnten. Eine fehlende Klassifizierung ist kein Rückschluss auf die Qualität des Betriebes.

In jedem „Schmeck den Süden“-Restaurant finden Sie die Kontrolle durch ein Zertifikat dokumentiert. Fragen Sie danach!



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



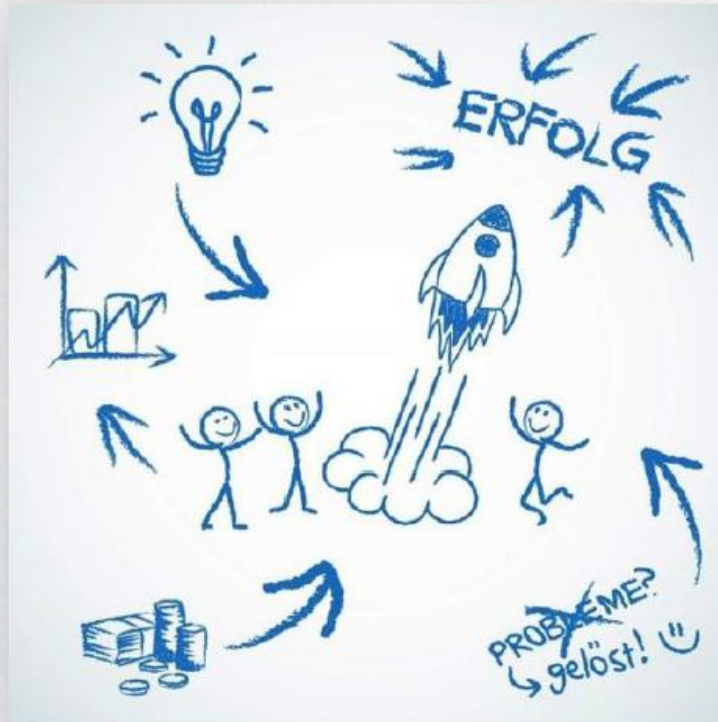
Quelle: DEHOGA



**Das Potential von Netzwerken.....
.... was dem anderen nützt, nützt auch einem selber!**

**Lebensqualität im ländlichen Raum – Was regionale Wertschöpfung mit
regionalen Lebensmitteln verbindet!**

Sechs Formen der Innovation sind relevant für Firmen



(c) Lercher

1. Produktinnovation
2. Serviceinnovation
3. Prozessinnovation
4. Marketinginnovation
5. Anwendungsinnovation
6. Geschäftsmodellinnovation

Instrument Europäische Innovationspartnerschaft 2015 -2020

Fokus-Gruppen der EU-Kommission z.B.:



Innovative Short Food Supply Chain management

How to stimulate growth of short food supply chains in Europe, both in terms of numbers of producers involved and volumes traded, to increase farm income?

This Focus Group is ongoing.

Tasks:

- **Identify** and analyse the different alternative food supply chain models existing in Europe.
- **Identify** those models that substantially improve farmers' income, and have potential for scaling up in terms of the number of producers involved and volumes traded.
- **Identify** the main needs or instruments required to implement these models and the factors that currently hamper the scaling up.
- **Identify** existing examples of how these factors can be addressed in Europe, and **explore** the role of knowledge transfer in addressing them.
- **Explore** innovative solutions to address the hampering factors and **propose** directions for future research work.

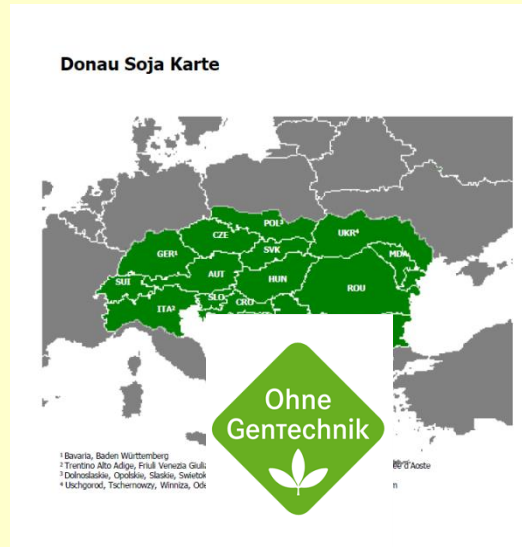


Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



+



+

Tierwohl⁺

+

.....

=

Strategischer Wettbewerbsvorteil!?



Genussgipfel

"Lebensmittelkultur: Genuss, Verantwortung, Wirtschaftlichkeit"

am Mittwoch, den 5. Dezember 2012
Beginn 12.00 Uhr, Schwörsaal im Waaghaus
Marienplatz 28 in 88212 Ravensburg

Genussgipfel

"Alte Sorten für neue Zeiten - Genuss und Verantwortung"

am Freitag, den 31. Oktober 2014
Beginn 10.00 Uhr, Schwarzwaldhalle in 72270 Baiersbronn



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!