.

"Heimat schmeckt!" Stammtisch

Mendiger Mitteilungsblatt Ausgabe 45/2011

„Heimat schmeckt!"-Stammtisch

Zahlreiche Mitglieder des Vereins „Heimat schmeckt!" haben sich kürzlich im Hotel Restaurant Roter Ochse in Rhens zum Stammtisch getroffen.
Bei Kürbissuppe und Wildschweinschinken verbrachten die Teilnehmer einen anregenden Abend in dem Lokal, das sein 75-jähriges Bestehen feiert.
Wie bei allen „Heimat schmeckt!"-Mitgliedsbetrieben können die vom Verein angebotenen Gutscheine auch beim Roten Ochsen eingelöst werden. Einen weiteren Service stellen die „Heimat schmeckt!"-Präsentkörbe dar: Sie sind gefüllt mit Erzeugnissen der verschiedenen Mitglieder. Dabei bestimmt der Käufer selbst, ob Säfte, Weine, Brände, Wurst, Fisch, Marmeladen, Honig, Rapsöl oder sonstige regional hergestellte Produkte in die Körbe gepackt werden sollen. Mit den Gutscheinen oder Präsentkörben kann man erleben, wie gut unsere „Heimat schmeckt!". Bestellt werden können die Geschenke bei Sabine Borsch (Tel. 02652/5279411, gutschein@heimat-schmeckt.com).
Weitere Informationen zu „Heimat schmeckt!" findet man unter www.heimat-schmeckt.de.

Zahlreiche „Heimat schmeckt!"-Mitglieder trafen sich im Hotel Restaurant Roter Ochse in Rhens zum Vereins-Stammtisch.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Die Züchter feiern den Tag der Landwirtschaft

Rhein Zeitung Ausgabe vom 26.08.2011

Die Züchter feiern den Tag der Landwirtschaft

Rinderschau Schönste Kuh wird prämiert

Heimbach-Weis. Anlässlich des Tages der Landwirtschaft veranstaltet die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit dem Rinderzuchtverein Westerwald und der Züchtervereinigung Koblenz eine große Bezirksrinderschau. Jene fünfte Auflage der Rhein-Mosel-Rinderschau ist für Sonntag, 28. August, auf dem Hof Meerheck der Familie Neumann in Heimbach-Weis geplant. Das Spektakel bietet neben der Präsentation verschiedener Rinderrassen und der Prämierung der schönsten Kuh zur „Miss Rhein-Mosel 2011" noch viele weitere Attraktionen für kleine und große Besucher.

Ab 10 Uhr stehen am Sonntag die Tore auf Hof Meerheck für Besucher offen. 58 Rinderzüchter aus zehn Landkreisen im Großraum Koblenz werden den Zuschauern die Elite der heimischen Rinderzucht präsentieren sowie eine Kollektion von bedrohten Rinderrassen ausstellen. Unter ihren schönsten Milchkühen und Fleischrindern wird dann die „Miss Rhein-Mosel 2011" gekürt.

Beim Bambinowettbewerb am Mittag zeigen die kleinen Nachwuchszüchter im Alter von 4 bis 13 Jahren ihr Können beim Umgang mit ihren Zuchtkälbern. Gleichzeitig mit der Präsentation der verschiedenen Rinderrassen wird die Landesschafschurmeisterschaft des Landesverbandes der Schafhalter Rheinland-Pfalz ausgetragen und der schnellste und beste Schafscherer geehrt.

Neben den verschiedenen Vorführungen lädt ein Bauernmarkt unter Beteiligung der Direktvermarkter des Vereins „Heimat schmeckt" mit Produkten aus der heimischen Landwirtschaft zum Einkaufen ein, und auch die Maschinenschau bietet nicht nur für Technikbegeisterte viel Sehenswertes.

Auch für die Kleinen ist mit einem Streichelzoo aus dem heimischen Stall der Schäferei Hof Meerheck, einer Geflügel- und Kaninchenschau, Ponyreiten, einer Strohhüpfburg und noch einigem mehr bestens gesorgt. Im „Meerheck-Lädche", das inzwischen bei vielen Lammfleisch-Liebhabern wegen der Frische und Qualität weit über die Grenzen von Neuwied hinaus bekannt ist, kann man Produkte der Familie Neumann erwerben.

Auf der Gewerbeschau sind mehr als 38 Infostände von Unternehmen und Institutionen aus den Bereichen Bauplanung, Fütterung, Fütterungstechnik, Landmaschinen, Lohnunternehmen, Melktechnik, Rinderzucht, Stallbau, Stalleinrichtungen, Tierzuchtgeräte und Vermarktung. Sie stellen Neuigkeiten vor und stehen mit ihren Mitarbeitern für informative Gespräche zur Verfügung.

Familie Neumann und das gesamte Hof-Meerheck-Team sorgen für Essen und Getränke. Die Weiser Möhnen-Punken bieten außerdem Kaffee und selbst gebackenen Kuchen an.

Der Hof Meerheck liegt an der Mainzer Straße 55 und ist am besten zu erreichen über die B 42, Abfahrt Block.

Schon die Kleinsten zeigen beim Bambinowettbewerb, dass sie mit ihren Kälbchen umgehen können.

Das Programm bietet viel Abwechslung

10.30 Uhr Jungzüchter-Tierbeurteilungswettbewerb;
10.30 Uhr Schafschurdemonstration
11 Uhr Richten der Betriebssammlungen und der Einzelklassen Rot- und Schwarzbunt;
11 Uhr Eröffnung;
11.30 Uhr erster Durchgang Schurwettbewerb;
12 Uhr zweiter Durchgang Schurwettbewerb;
12 Uhr Richten der Jerseys, Charolais, Limousins, Blond Aquitaine; Fleischrinderdemonstration;
12.30 Uhr dritter Durchgang Schurwettbewerb;
13 Uhr vierter Durchgang Schurwettbewerb;
13.30 Uhr Bambinowettbewerb;
14 Uhr Schafschurdemonstration
14.30 Uhr Großer Aufmarsch der Rinderzucht; Ansprache des Schirmherrn Leo Blum, Präsident des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Nassau; Bericht;
16 Uhr Siegerehrung der Schafschurmeisterschaft.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Kurzweiliger Herbst bei "Heimat schmeckt!"

Mendiger Mitteilungsblatt Ausgabe 39/2011

Kurzweiliger Herbst bei „Heimat schmeckt!“

Am zweiten Sonntag im Oktober findet auf dem Münzplatz in Koblenz der Markt der Regionen statt. Mit dabei sind folgende „Heimat schmeckt!“-Betriebe: Manderscheiderhof, Scheidterhof, Imkerei Ballmann, Schwaab Fruchtsaft, Terrassen-Weingut Karl Weber, Hof-Meerheck, Gertrudenhof und Obst- und Gartenbau Levermann.

Ebenfalls am 8. Oktober findet in **Nickenich** auf dem Obst- und Blumenhof Müller das große Erntedankfest mit vielen Attraktionen statt.

Der Naturhof-Scherhag lädt am 22. und 23. Oktober zu seinen Apfelprobiertagen ein und am 28. Oktober spielen in der Winzerwirtschaft Barz in Winningen im Rahmen des 7. Weinhauskarussels 3 Live-Bands.

Nähere Informationen zu „Heimat schmeckt!“ e.V. oder zu den oben genannten Veranstaltungen unter www.heimat-schmeckt.de.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Tag der Landwirtschaft

Mendiger Mitteilungsblatt Ausgabe 34/2011

Tag der Landwirtschaft

V. Rhein Mosel Rinderschau in Neuwied/Heimbach-Weis
Attraktion für Jung und Alt

Anlässlich des Tages der Landwirtschaft am Sonntag, dem 28. August 2011 führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit dem Rinderzuchtverein Westerwald e. V. und der Züchtervereinigung Koblenz e. V. eine große Bezirksrinderschau, die V. Rhein-Mosel- Rinderschau, durch. Das Spektakel findet auf dem Hof Meerheck der Familie Neumann statt und bietet neben der Präsentation verschiedener Rinderrassen und der Prämierung der schönsten Kuh zur " Miss Rhein-Mosel 2011" noch viele weitere Attraktionen für Jung und Alt. Ab 10.00 Uhr stehen am Sonntag die Tore auf Hof Meerheck für Besucher offen. 58 Rinderzüchter aus 10 Landkreisen im Großraum Koblenz werden den Zuschauern die Elite der heimischen Rinderzucht präsentieren sowie eine Kollektion von bedrohten Rinderrassen ausstellen. Unter ihren schönsten Milchkühen und Fleischrindern wird dann die "Miss Rhein-Mosel 2011" gekürt. Beim Bambinowettbewerb am Mittag zeigen die kleinen Nachwuchszüchter im Alter von 4 bis 13 Jahren ihr Können beim Umgang mit ihren Zuchtkälbern. Gleichzeitig mit der Präsentation der verschiedenen Rinderrassen wird die Landesschafschurmeisterschaft des Landesverbandes der Schafhalter Rheinland-Pfalz ausgetragen und der schnellste und beste Schafscherer geehrt.

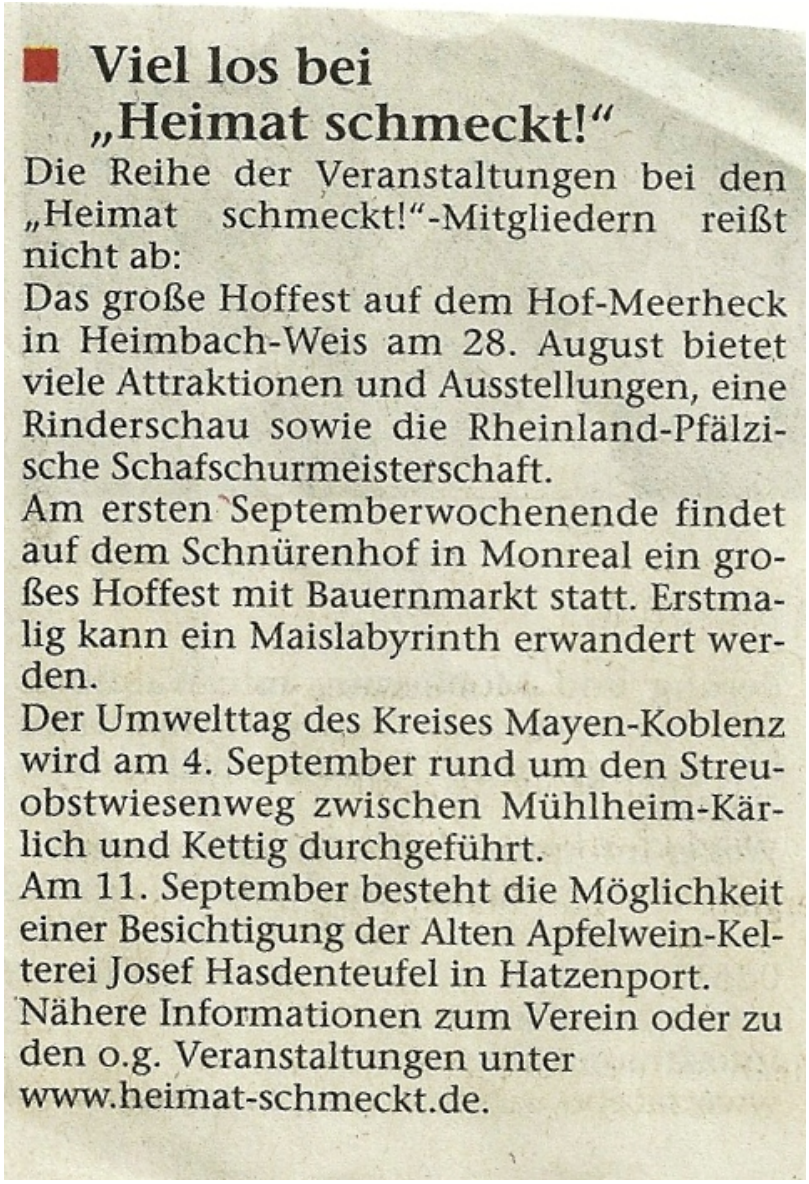
Neben den verschiedenen Vorführungen lädt ein Bauernmarkt unter Beteiligung der Direktvermarkter vom Verein "Heimat schmeckt e.V." mit Produkten aus der heimischen Landwirtschaft zum Einkaufen ein und auch die Maschinenschau bietet nicht nur für Technikbegeisterte viel Sehenswertes. Auch für die Kleinen ist mit einem Streichelzoo aus dem heimischen Stall der Schäferei Hof Meerheck, einer Geflügel- und Kaninchenschau, Ponyreiten, Strohhüpfburg und noch einigem mehr bestens gesorgt. Im "Meerheck-Lädche", das inzwischen bei vielen Lammfleisch-Liebhabern wegen der Frische und Qualität weit über die Grenzen von Neuwied hinaus bekannt ist, kann man Produkte der Familie Neumann erwerben.

Auf der Gewerbeschau sind über 38 Info-Stände von Unternehmen und Institutionen aus den Bereichen Bauplanung, Fütterung, Fütterungstechnik, Landmaschinen, Lohnunternehmen, Melktechnik, Rinderzucht, Stallbau, Stalleinrichtungen, Tierzuchtgeräte und Vermarktung stellen Neuigkeiten vor und stehen mit ihren Mitarbeitern für informative Gespräche zur Verfügung. Familie Neumann und das gesamte Hof Meerheck-Team sorgen für das leibliche Wohl der Besucher mit Essen und Getränken. Die Weiser-Möhnen-Funken bieten Kaffee und selbstgebackenen Kuchen an. Die vielen verschiedenen Attraktionen stellen ein sehr schönes, abwechslungsreiches Ausflugsziel für den kommenden Sonntag dar und so hoffen wir, Sie alle zahlreich begrüßen zu können in Heimbach-Weis. Den Hof Meerheck findet man an der B 42 gelegen, Abfahrt Block in der Mainzer Straße 55.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Viel los mit "Heimat schmeckt!"

Mendiger Mitteilungsblatt Ausgabe 34/2011



Viel los bei „Heimat schmeckt!“

Die Reihe der Veranstaltungen bei den „Heimat schmeckt!“-Mitgliedern reißt nicht ab:

Das große Hoffest auf dem Hof-Meerheck in Heimbach-Weis am 28. August bietet viele Attraktionen und Ausstellungen, eine Rinderschau sowie die Rheinland-Pfälzische Schafschurmeisterschaft.

Am ersten Septemberwochenende findet auf dem Schnürenhof in Monreal ein großes Hoffest mit Bauernmarkt statt. Erstmalig kann ein Maislabyrinth erwandert werden.

Der Umwelttag des Kreises Mayen-Koblenz wird am 4. September rund um den Streuobstwiesenweg zwischen Mühlheim-Kärlich und Kettig durchgeführt.

Am 11. September besteht die Möglichkeit einer Besichtigung der Alten Apfelwein-Kelterei Josef Hasdenteufel in Hatzenport.

Nähere Informationen zum Verein oder zu den o.g. Veranstaltungen unter www.heimat-schmeckt.de.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Neues von "Heimat schmeckt!"

Mendiger Mitteilungsblatt Ausgabe 20/2011

Neues von „Heimat schmeckt!“

Exkursion ins Lipperland

Zahlreiche Mitglieder von „Heimat schmeckt!“ haben bei einer von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz durchgeführten Lehrfahrt ins Lipperland teilgenommen. Hierbei wurden mehrere landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung besichtigt. Verschiedene Vertriebsmöglichkeiten wurden gezeigt: Hofläden, Automatenverkauf, Lieferservice, Verkauf über einen Online-Shop, Versand von Lebensmitteln sowie Herstellung und Verkauf von Fertiggerichten.

Ihre regionale Verbundenheit, traditionelle Produktion statt industrielle Massenware, Vielfalt durch Individualität, Frische und Sicherheit durch räumliche Nähe und transparente Produktlinien haben die Mitglieder des Vereins in „Heimat schmeckt!“ zusammengefügt. 30 landwirtschaftliche Direktvermarkter, Gastronomen und lebensmittelverarbeitende Betriebe aus dem Großraum Koblenz bieten auf Märkten oder direkt in ihren Betrieben landwirtschaftliche Produkte an. Die Gastronomen bereiten in ihren Lokalen aus den regionalen landwirtschaftlichen Produkten köstliche Gerichte zu und die „Heimat schmeckt!“-Keltereien stellen u.a. Fruchtsäfte, Apfelwein, Apfelsekt und Apfelperlwein her. Nähere Informationen unter www.heimat-schmeckt.de oder bei Sabine Borsch (Tel. 02652/5279411, info@heimat-schmeckt.com).

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

"Heimat schmeckt!" wählte Vorstand

Wochenspiegel Ausgabe vom 06.04.2011

„Heimat schmeckt!“ wählte Vorstand

Kreis. Bei der Mitgliederversammlung des Vereins „Heimat schmeckt!“ wurden die Posten Vereinsvorsitz sowie Stellvertreter gewählt. Es kam zur Wiederwahl, so dass sich der Vorstand wie im letzten Jahr wie folgt zusammensetzt: Karl-Heinz Levermann, Rhens (Vorsitz), Gabi Engels, Plaidt, und Kristine von Gudenberg, Weißen-thurm (Stellvertreterinnen), Uwe Weber, Lehmen (Kassenwart), Hartmut Cronrath, Bendorf (Schriftführer).

„Heimat schmeckt!“ ist ein Zusammenschluss von 30 Landwirten, Gastronomen und Lebensmittelverarbeitern aus dem Großraum Koblenz. Die Mitgliedsbetriebe vertreiben beziehungsweise verarbeiten landwirtschaftliche Produkte aus der Region.

Weitere Info unter: **www.heimat-schmeckt.de**

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern

Wissen, wo das Essen herkommt

Rhein Zeitung Ausgabe vom 25.02.2011

Wissen, wo das Essen herkommt

Biolebensmittel Der Dioxin-Skandal zeigt auch eine positive Wirkung: Er hat vielen Hofläden in der Region neue Kunden beschert

Von unserer Mitarbeiterin Annette Hoppen

Region. Wolfgang Bartmann kennt das Spiel: „Immer, wenn solche Skandale wie jetzt der des Dioxins im Futtermittel für Geflügel bekannt werden, laufen uns die Kunden förmlich die Bude ein." Die Bude: Das ist der Hofladen der Bartmanns in Spay. Dort gibt es nicht nur Kartoffeln aus eigenem Anbau sowie regionale Produkte, das der Landwirt zukauft wie etwa Nudeln oder Apfelsaft, sondern auch Eier und Geflügel aus dem eigenen Zuchtbetrieb. Der trägt zwar keines der bekannten Ökologos wie Bioland oder Demeter, hat aber einen anderen unschlagbaren Vorteil, der vor allem in den vergangenen Wochen für etliche neue Kunden sorgte: „Wir bauen das Getreide für unser Futter selbst an, wissen also ganz genau, was unsere Hühner zu fressen bekommen, da wir selbst mischen", sagt Bartmann.

Wissen, wo das Essen herkommt: Das wollen derweil immer mehr Verbraucher, müssen sich im Supermarkt in dieser Beziehung jedoch oft auf einen simplen Etikettaufdruck verlassen, der allenfalls das Herkunftsland verrät. Beim Geflügelhof Volk-Bartmann in Spay kann die Kundschaft dagegen gern auch einen Blick auf die Felder oder die lebendigen Hühner werfen. „Wir haben nichts zu verbergen", sagt Bartmann. Etwa 4700 Hühner zieht der Landwirt im laufenden Betrieb auf, in Kleingruppenhaltung von etwa 50 bis 60 Tieren. Nach elf Wochen wird das Federvieh geschlachtet. Ist das bloß „Das ist eine Gratwanderung", sagt Bartmann. Vom hygienischen Standpunkt her ist die Kleingruppenhaltung seiner Meinung nach die beste Alternative. Die Glückseligkeit der Tiere steht für den Bauer da ein klein wenig hinten an. „In der Kleingruppenhaltung leiden die Hühner aber auf jeden Fall nicht", sagt der Landwirt. Und: Ob ein Produkt „Bio" ist, hängt für Bartmann ohnehin nicht nur von den Herstellungs- und Anbaukriterien ab.

„Ein nach biologischen Kriterien hergestellter Joghurt, der mit dem Laster von München bis Kiel transportiert wird, verliert meiner Meinung nach nicht mehr das Prädikat ‚ökologisch'", erklärt Bartmann. Das gelte zwar noch für das Produkt selbst, „aber was ist mit der Luft, die durch die ganzen Transportwege verpestet wird?"

Genau hier setzt Bartmanns Ökogedanke an: „Seine Lebensmittel am Ort zu kaufen, bedeutet nicht nur, dass man genau weiß, wie und wo diese produziert, angebaut und hergestellt worden sind. Man schont zudem auch die Umwelt. Und das ist auch ein Kriterium für ein Naturprodukt."

Natürlich, so fürt Bartmann hinzu, spielt aber auch bei regionalen Produkten der Herstellungsprozess selbst eine Rolle. Und auch hier ist sich der Landwirt seiner Verantwortung gegenüber der Natur bewusst. Auf 3,5 Hektar betreibt Bartmann Ackerbau. „Und zwar extensive", wie er betont. Das bedeutet: Bartmann verzichtet nicht ganz auf Düngemittel und Pestizide. Aber: Beides wird so wenig wie möglich eingesetzt. „Extensiver Ackerbau ist die älteste Form des Ackerbaus. Der Vorteil: Der Boden wird nicht ausgelaugt", erklärt der Bauer. Der Nachteil: Der Ertrag ist etwas geringer, die Preise von Kartoffeln und Getreide dadurch etwas höher. In Skandal-Zeiten zahlen Verbraucher den Mehrpreis gern. Und danach? Bartmann kennt auch dieses Spiel: „Von den rund 50 neuen Kunden, die uns der Dioxinskandal gebracht hat, bleiben uns am Ende vielleicht zehn Leute erhalten. Die anderen gehen nach und nach zurück in den Supermarkt – weil es dort eben billiger ist."

Wolfgang Bartmann sortiert Kartoffeln. Die gängigen Ökologos wie etwa Bioland oder Demeter tragen seine Feldfrüchte nicht, „Naturprodukte sind sie trotzdem", sagt der Landwirt. Foto: Annette Hoppen

Serie

Das kulinarische Abc

Heute: Fit wie Ritterprodukte

Lebensmittel regional kaufen

Selbstvermarkter „Heimat schmeckt": Rund 30 Betriebe sind mit im Boot

Region. Der Name ist Programm und Anliegen zugleich: Unter dem Motto „Heimat schmeckt" haben sich vor elf Jahren mehrere regionale landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomen, Winzer, Obstbauern und Fruchtsaftbrenner zur Initiative „Heimat schmeckt" zusammengeschlossen. Das Ziel: Produkte aus der Region unter einem gemeinsamen Logo und im Verbund besser vermarkten zu können. Seit 2004 ist die Initiative ein eingetragener Verein. Werbung zu machen für Lebensmittel aus der Heimat, ist allerdings nur eine Facette der Vereinsarbeit. Ein weiteres Anliegen lautet: Die Produktion der Lebensmittel für den Kunden transparent zu gestalten und auf die Fragen der Verbraucher einzugehen.

Eine gesunde landwirtschaftliche Produktion erfordert allerdings auch eine intakte Kulturlandschaft. Auch darüber ist man sich in den Reihen der Initiative im Klaren. „So sind sich die konventionell, integriert-kontrolliert und biologisch wirtschaftenden Direktvermarkter ihrer Verantwortung für die Erhaltung der Kulturlandschaft bewusst und richten ihr Handeln danach aus", heißt es auf der Homepage des Vereins, der mittlerweile rund 30 Mitgliedsbetriebe im gesamten Kreisgebiet von Mayen-Koblenz zählt. Ihm gehören schon seit einigen Jahren auch Lebensmittel verarbeitende Betriebe an, Gastronomen, die in ihren Küchen überwiegend regionale Lebensmittel verwenden. agb

Weitere Infos zur Initiative „Heimat schmeckt" gibt es im Internet unter der Adresse www.heimat-schmeckt.com

Wochenmärkte in Koblenz

Neben etlichen Hofläden, in denen Landwirte ihre regionalen Produkte anbieten, gibt es in Koblenz auch zwei Wochenmärkte. Der Wochenmarkt in der Innenstadt befindet sich in der Schlossstraße. Dienstags und Donnerstags ist der Markt von 8 bis 14 Uhr. Samstags findet zudem ein Wochenmarkt auf dem Mainzplatz in der Koblenzer Altstadt statt. Dort sind die Marktbeschicker ebenfalls von 8 bis 14 Uhr am Ort.

Darüber hinaus gibt es auch in Ehrenbreitstein ein regelmäßiges Wochenmarktangebot gegenüber dem Muster-Beethoven-Haus. Dort läuft der Wochenmarkt jeden Mittwoch von 16 bis 19 Uhr. Während der Bundesgartenschau wird es zudem einen Wochenmarktstand auf dem „Marktplatz" vor dem Kurfürstlichen Schloss geben, der in der Zeit vom 15. April bis 16. Oktober täglich geöffnet sein wird – auch an Sonn- und Feiertagen.

zum Lesen auf das Bild klicken um den Artikel zu vergrößern