

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF – CHANCEN FÜR SAARLÄNDISCHE BETRIEBE

MO., 13.09.2010, 15.00 UHR

JOHANNESHOF, METTLACH-WEHINGEN

Rund 1 Million Menschen pro Jahr verbringen ihren Urlaub auf einem Bauernhof in Deutschland.

Während die Erwachsenen Ruhe und Entspannung suchen, ist für Kinder

diese Zeit ein großes Abenteuer. Für die

gastgebenden Betriebe ist der Urlaub auf dem

Bauernhof ein Zusatz-

verdienst. Doch im

Saarland machen

gerade wenig mehr

als 20 Betriebe davon

Gebrauch. Wir wollen

die Gründe dafür

herausfinden und über

mögliche Hilfestellun-

gen von Seiten des

Landes diskutieren.

Mit dabei sind Dienst-

leistungsbetriebe und

die Tourismus Zentrale

Saarland.



Bauernverband Saar e.V.
Heinestraße 2-4, 66121 Saarbrücken
Tel. +49 681 90623-0 · Fax +49 681 90623-19
www.bv-saar.de

Saarland

Ministerium für Wirtschaft
und Wissenschaft

Franz-Josef-Röder-Straße 17, 66119 Saarbrücken
Tel. +49 681 501-1683 · Fax +49 681 501-1595
www.wirtschaft.saarland.de



Saarland

Ministerium für Wirtschaft
und Wissenschaft

VERMARKTUNGSCHANCEN
FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT
IM SAARLAND

AUS DER REGION
FÜR DIE REGION

VERMARKTUNGSCHANCEN
FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT
IM SAARLAND

AUS DER REGION FÜR DIE REGION



Das Saarland ist weit über seine Landesgrenzen für hochklassige Kulinarik bekannt. Und auch unsere landwirtschaftliche Produktion ist breit gefächert: Sei es Milch, Gemüse, Fleisch oder Getreide – alles, was wir für ein köstliches Essen brauchen, können wir aus unserer Region beziehen. Fast die Hälfte unserer Landesfläche wird agrarwirtschaftlich genutzt. Doch in den Regalen der Supermärkte und auf den Speisekarten der Restaurants stehen häufig Nahrungsmittel aus anderen Regionen oder gar Importwaren. Deren Transport verbraucht viel Energie und belastet die Umwelt. Regionale Urproduktion sichert Arbeitsplätze in Verarbeitung und Dienstleistung hier in unserem Bundesland. Und nicht nur das: Saarländische Landwirte haben hohe Qualitätsstandards und bieten frische, hochwertige Produkte an. Gleichzeitig garantiert eine intakte Landwirtschaft eine gepflegte Kulturlandschaft – ein Plus für den Tourismus und jeden einzelnen Saarländer.

Regionale Produkte auch regional zu vermarkten ist keine neue Idee. Doch sie wurde noch nicht flächendeckend umgesetzt. Das wollen wir ändern. Mit der Veranstaltungsreihe „Aus der Region für die Region – Vermarktungschancen für die Landwirtschaft im Saarland“ wollen wir Chancen und Möglichkeiten der regionalen Vermarktung ausloten, sowohl für Lebensmittel als auch für Dienstleistungen.

Wir werden am Ende dieser Veranstaltungsreihe nicht die Antworten auf alle Fragen haben. Aber wir erhalten Denkanstöße und entwickeln konkrete Aufgaben, die ich als Landwirtschaftsminister mitnehme, um sie umzusetzen.

Christoph Hartmann
Minister für Wirtschaft und Wissenschaft

DIE VERANSTALTUNGEN

ZUKUNFT UND CHANCEN FÜR REGIONALE MILCHERZEUGER MO., 14.6.2010, 10.00 UHR

BLIESGAU-MOLKEREI, EICHELBERGER HOF,
OMMERSHEIM

Ein wichtiges Produkt der saarländischen Landwirtschaft ist die Milch. Rund 230 Milchkuhhalter und 14.000 Milchkühe gibt es bei uns. Die erwirtschaftete Milch landet aber in den meisten Fällen nicht in saarländischen Geschäften, sondern wandert über die Landesgrenzen in Großmolkereien. Die Bliesgau-Molkerei hat es sich zum Ziel gesetzt, die Milch aus der Region auch in der Region zu vermarkten. Ist dies ein Zukunftsmodell? Welchen Wert legen Verbraucher auf regionale Milcherzeugnisse und welche Möglichkeiten sieht der Einzelhandel? Dies wollen wir mit Milcherzeugern, Vertretern von Molkerei und Einzelhandel sowie einem Soziologen erläutern.



SAARLÄNDISCHES FLEISCH – AUSHÄNGESCHILD DER GENUSSREGION DO., 15.7.2010, 10.00 UHR

TRAUTZBERGER HOF, FREISEN

Vom Genießen verstehen wir Saarländer etwas. Zahlreiche Studien belegen, dass wir weit über die Landesgrenzen hinaus für hochklassige Kulinarik bekannt sind. Auch das hier produzierte Rindfleisch hat eine hervorragende Qualität. Doch welche Rolle könnten Fleischspezialitäten aus dem Saarland für die Gastronomie und den Tourismus in der Region spielen? Wie können wir den Wunsch nach regionaler Identität nutzen, um unsere heimischen Qualitätsprodukte gewinnbringend veredelt zu vermarkten? Das ist der Schwerpunkt unserer Diskussion auf dem Trautzberger Hof. Mit dabei sind neben einem Fleischproduzenten Vertreter der Gastronomie, der Tourismus Zentrale Saarland und der Verbraucherzentrale.



VOM SAARLANDWEIZEN ZUM SAARLANDBROT – GETREIDE IN DER REGION MO., 26.7.2010, 18.00 UHR

BALTERSBACHER HOF, OTTWEILER

Schwenker – das ist eines unserer typisch saarländischen Lebensmittel. Aber warum sollten wir die Palette nicht noch erweitern, etwa um typisches „Saarlandbrot“? In unserem Bundesland hätten wir genügend Getreideanbauflächen, um unseren eigenen Bedarf zur Lebensmittelproduktion zu decken. Wie können wir es schaffen, eigene Brotsorten aus saarländischem Getreide zu vermarkten, hergestellt in saarländischen Bäckereien? Das diskutieren wir auf dem Baltersbacher Hof zusammen mit Erzeugern, Mühlenwirtschaft und Bäckerinnung.



MEHR SAARLÄNDISCHES GEMÜSE IN SAARLÄNDISCHE SUPERMÄRKTE MI., 18.08.2010, 15.00 UHR

LISDORFER FRISCHGEMÜSE GMBH, SAARLOUIS

Tomaten aus Spanien, Spargel aus Peru, Gurken aus Holland – warum findet man in saarländischen Supermarktregalen hauptsächlich importiertes Gemüse? Ist es der Preis oder die lieferbare Menge? Ziel dieser Veranstaltung ist es, Wege zu finden, dem saarländischen Gemüse in den Supermärkten mehr Platz einzuräumen. Schließlich ist der Raum Saarlouis historisch gesehen das Zentrum des gewerbsmäßigen Gemüseanbaus. Und die Qualität unseres Gemüses, das im ganzen Land angebaut wird, kann sich sehen lassen. Über die Möglichkeiten der regionalen Vermarktung sprechen Gemüseerzeuger und Vertreter des Einzelhandels.

