

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 2/2022

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Pfalzmarkt-Hallen
in Mutterstadt

Ultraschnelle Frischelogistik

Pfalzmarkt tut Gutes

Soziales Engagement

Kohlrabi

Pfälzer Topseller

PfalzMarkt



INHALT

ULTRASCHNELLE FRISCHELOGISTIK
Pfalzmarkt-Hallen in Mutterstadt 4

SERVICE
Ihre Ansprechpartner im Vertrieb und in der Logistik 12

INTERVIEW MIT CONSTANTIN KÜPKER
Lebensmittel faszinieren mich 14

PFÄLZER TOPSELLER
Kohlrabi 15

SOZIALES ENGAGEMENT
Pfalzmarkt tut Gutes 16

PFALZMARKT NEWS 19

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENOBST
Pinova-Bratapfel vom Grill 20

IMPRESSUM

Herausgeber:

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG · Neustadter Straße 100 · 67112 Mutterstadt
 Telefon: 06231/408-0 · Fax 06231/408-222 · www.pfalzmarkt.de
 Verantwortlich i.S.d.P.: Hans-Jörg Friedrich

Konzept, Text und Gestaltung:

srg werbeagentur ag · S6, 37-38 · 68161 Mannheim

Druck: Printart GmbH, Druckerei und Verlag
 Kirchenstraße 8 · 67125 Dannstadt



Dieses Vorhaben wurde von der Europäischen Gemeinschaft kofinanziert
 (Gemeinsame Marktorganisation für Obst und Gemüse)



Angelika Elbert
 ☎ 06231/408-202
 ✉ a.elbert@pfalzmarkt.de
 Vorstandssekretariat

Mit Obst und Gemüse Gutes tun

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es ist geschafft, unser neues Vermarktungszentrum ist seit März 2022 in Betrieb. Und schon nach dieser kurzen Zeit können wir sagen: Alles richtig gemacht! In der neuen Halle 4 läuft es wie am Schnürchen. Und auch in den alten Hallen 1 und 2 rollt ein Lkw nach dem anderen von den Rampen. Natürlich werden hier und da einzelne Abläufe immer wieder optimiert, aber das neue Konzept ist gelungen. Einbahnstraßensystem, hoher Digitalisierungsgrad, Schnelllaufotore und Elektro-Hubwagen helfen uns noch schneller zu werden, Energie zu sparen und machen die Arbeit angenehmer.

Während wir in der neuen Vermarktungshalle vor allem den Weitertransport für das Obst und Gemüse unserer Erzeuger abwickeln, nutzen wir die Hallen 1 und 2 für das Dienstleistungsgeschäft mit dem LEH. Davon profitieren auch unsere Erzeuger, denn die Lkw können besser ausgelastet und die Lieferkosten gesenkt werden. Als nächster Schritt ist der Bau einer Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der



neuen Vermarktungshalle geplant. Damit können wir künftig noch nachhaltiger wirtschaften. Das leistet nicht nur einen Beitrag für die Umwelt, Nachhaltigkeit wird auch immer stärker von unseren Kunden eingefordert.

Mit Obst und Gemüse kann man Gutes tun: für die Gesundheit und für seine Mitmenschen. Deshalb engagiert sich der Pfalzmarkt für soziale Projekte. Einige Beispiele stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unseres Journals vor.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Reinhard Oerther
Vorstand Vertrieb

Hans-Jörg Friedrich
Vorstand Verwaltung



Die neue Halle ist eins der größten und modernsten Vermarktungszentren für frisches Obst und Gemüse in ganz Deutschland.

PFALZMARKT-HALLEN IN MUTTERSTADT

ULTRASCHNELLE FRISCHELOGISTIK

Ein Traktor nach dem anderen biegt in die neue Verkaufshalle ein, während an den Laderampen bereits die ersten Lkw mit Obst und Gemüse beladen werden. In einer der alten Hallen bringen die Staplerfahrer Paletten mit Kiwis und Trauben zu ihrem Platz, bevor die Ware geprüft, verladen und dann in ganz Deutschland ausgeliefert wird. In den Hallen des Pfalzmarktes geht es hoch her – und doch läuft alles wie am Schnürchen.



Schon von der Autobahn aus ist die imposante, 30.000 Quadratmeter große Vermarktungshalle mit den roten und grünen Streifen zu erkennen. „Die Größe ist beeindruckend“, sagt Thorsten Ullrich und läuft die Erzeugerstraße voran. Ullrich ist Betriebsleiter der neuen Halle, sein Stellvertreter Rui Goncalves ist für die Hallenleitung verantwortlich. Hier in der ersten Station stehen gerade sieben Traktoren hintereinander, zehn hätten Platz. „Rechts und links verläuft jeweils eine zusätzliche Fahrspur. Falls das Abladen bei einem Erzeuger länger dauern sollte, kann ein anderer bequem vorbeifahren. So vermeiden wir Staus und die Wartezeiten verkürzen sich“, erklärt Ullrich. Zusätzlicher Vorteil: Die Landwirte müssen mit ihren Produkten im Sommer nicht draußen in der Hitze und im Winter nicht in der Kälte warten.

Die richtige Richtung

Seit März 2022 ist die Vermarktungshalle in Betrieb. Dank Einbahnstraßensystem ist in dem 30 Millionen Euro teuren Gebäude alles im Fluss. „Hier gibt es kein Durcheinander in der Lieferkette, die Ware geht geordnet von Abteilung zu Abteilung. Unsere Kunden sind von der neuen Halle begeistert“, sagt Ullrich. Von der Entladestraße wird das Obst und Gemüse zur Qualitätssicherung gebracht, wo geprüft wird, ob die Ware den Kundenanforderungen entspricht.

Die Mitarbeiter speichern die Daten mithilfe von Tablets. „Seit Mitte September haben auch alle Kommissionierer Tablets. Jetzt kann jede Abteilung die Informationen über die Ware abrufen und sehen, wo sie sich gerade befindet.“ Außerdem wird der Warenfluss mit Scannern begleitet. Sogar das Rampenmanagement ist digitalisiert. „Zeigt das System an, dass die Ware für einen Lkw nicht bereitsteht, erhält der Fahrer einen Pager und die Information, auf dem Parkplatz zu warten. Ist die Ware abholbereit, signalisiert der Pager dem Fahrer, dass er zur Laderampe vorfahren kann.“ Dies verhindert, dass ein Lkw eine Rampe blockiert – auch wenn dies höchst unwahrscheinlich ist, denn das Gebäude verfügt über 54 Rampen, aktuell werden davon 28 genutzt.

Hinterlegen von Qualitätsprotokollen, digitales Erfassen der Kommissionieraufträge, Verbuchen von Wareneingängen, digitales Rampenmanagement: „Der hohe Digitalisierungsgrad hilft, dass wir uns

„Unsere Kunden sind von der neuen Halle begeistert.“

THORSTEN ULLRICH



Noch ist es ruhig in der Erzeugerstraße. Drei Fahrspuren vermeiden lange Wartezeiten, wenn der Betrieb auf Hochtouren läuft.

„Die Größe der Halle erleichtert unsere Arbeit ungemein.“

THORSTEN ULLRICH

Thorsten Ullrich ist Betriebsleiter der neuen Vermarktungshalle. Er teilt sich die Arbeit mit Hallenleiter Rui Goncalves, der auch sein Stellvertreter ist.



Frank Mangold
ist Betriebsleiter
der Hallen 1 und 2.

„Wir sind jetzt
das ganze Jahr
ausgelastet.“

FRANK MANGOLD



In Halle 1 kümmern sich die Pfalzmarkt-Mitarbeiter vor allem um Obst und Gemüse aus anderen Anbaugebieten.



permanent weiterentwickeln können“, sagt Ullrich und fügt hinzu: „Die Abstellplätze für manche Produkte haben wir bereits so angepasst, dass die Wege für die Kommissionierer oder Verlader noch kürzer sind.“

Energieeffizient und nachhaltig

„Bei den Kommissionierern herrschen 11 °Celsius, deutlich kühler als beim Abladen und in der Qualitätssicherung“, erklärt Ullrich. Die Halle ist ein geschlossenes System, einzelne Bereiche können unterschiedlich gekühlt werden. 20.000 Quadratmeter werden mithilfe modernster Ammoniak-Kühltechnik bedarfsgerecht temperiert. Wenn Ware von A nach B gebracht wird, verhindern Schnelllauf Tore zwischen den Abteilungen, dass Kälte entweicht. Muss ein Produkt besonders schnell gekühlt werden, steht ein Vakuümkühler mit Platz für 13 Paletten bereit. „Dort können wir Obst und Gemüse innerhalb von nur 20 bis 40 Minuten auf bis zu 3 °Celsius herunterkühlen“, sagt Ullrich.

In der Größe der Halle liegt für Ullrich und seine Mitarbeiter der größte Vorteil. „Wir müssen nicht jede Palette viermal in die Hand nehmen, weil wir nicht wissen, wohin damit. Jetzt ist immer sofort klar, wo wir sie abstellen können. Das erleichtert unsere Arbeit ungemein.“ Auch sonst wurde auf

möglichst angenehme Arbeitsbedingungen geachtet. LED-Lichtbänder sorgen überall dort, wo es dem Obst und Gemüse nicht schadet, für beste Lichtverhältnisse. Größtenteils werden Elektro-Hubwagen eingesetzt, wodurch es in der Halle wesentlich leiser zugeht und vor allem Abgase vermieden werden.

Kurze Wege, gute Anbindung

Die Dimension und Strukturierung des neuen Vermarktungszentrums ermöglicht auch 30 Prozent kürzere Fahrwege – und somit eine ultraschnelle Frischelogsitik. Dies verschafft der Erzeugergemeinschaft Vorteile beim Lebensmitteleinzel-

handel (LEH). Ein weiterer Pluspunkt ist die verkehrsgünstige Lage direkt an der A65 und A61. Sie kommt auch der neuen Nutzung der alten Halle 1 und 2 zugute. Dort wird nämlich Ware aus anderen Anbaugebieten und dem Ausland angeliefert, kommissioniert, verpackt und dann in ganz Deutschland verschickt.

Sechs mit Kiwi, Trauben, Mandarinen und Orangen beladene Lkw stehen auf dem Plan von Frank Mangold, Betriebsleiter der Halle 1 und 2, und Damir Causevic, der zusammen mit Jose Pereira stellvertretender Betriebsleiter ist. Die Ware wird für einen Kunden

abgeladen, kommissioniert und dann zu den entsprechenden Zentrallagern in ganz Deutschland transportiert.

Optimierte Transportwege

Seit die neue Vermarkthalle in Betrieb ist, werden die Hallen 1 und 2 vor allem für das Dienstleistungsgeschäft genutzt. „Von der Zusatzleistung für den LEH profitieren auch die Erzeuger“, sagt Mangold. Die Lkw können besser ausgelastet, die Lieferkosten gesenkt werden. Durch das Bündeln und Optimieren der Touren lassen sich zusätzliche Transporte vermeiden, was ein wichtiger

Aspekt in puncto Nachhaltigkeit ist. Alles in allem ist es so für den LEH noch attraktiver, mit dem Pfalzmarkt zusammenzuarbeiten.

Während es sonst in den Wintermonaten etwas ruhiger beim Pfalzmarkt war, ist die Mannschaft von Halle 1 und 2 nun rund ums Jahr voll ausgelastet. „Im November geht die Traubensaison los, dann bekommen wir Lieferungen aus dem Ausland“, erklärt Mangold. Die Trauben werden in Schalen ohne Deckel angeliefert. In Halle 2, wo die Packmaschinen stehen, erhalten die Schalen eine Siegel- folie, bevor sie weiterverschickt werden.

Bis abends am Start

14 Uhr, die Hauptbestellungen sind abgewickelt. „Noch bis 16 Uhr erhalten wir Nachbestellungen“, sagt Causevic. Eine Herausforderung für die Mannschaft, denn wenn die Ware früh morgens in Berlin sein soll, müssen die Lkw spätestens um 21 Uhr den Pfalzmarkt verlassen. Der größte Teil der angelieferten Produkte wird noch am gleichen Tag weitertransportiert. Aber auch die Kühlhäuser der beiden Hallen sind ausgelastet mit Produkten, die erst Tage später vom Kunden abgerufen werden.

Frank Mangold und Damir Causevic müssen los. Ihre Mannschaft soll aufgestockt werden. Gleich werden sie Gespräche mit Bewerbern führen. Drüben bei Halle 4 fährt ein Lkw nach dem anderen los, beladen mit dem Obst und Gemüse der Pfalzmarkt-Erzeuger. Schluss für das Team von Thorsten Ullrich ist aber noch lange nicht. Erst gegen Mitternacht werden die Mitarbeiter die Tore schließen.



Früher war es in den Wintermonaten ruhiger beim Pfalzmarkt, heute ist die Mannschaft von Halle 1 und 2 das ganze Jahr ausgelastet.



Die Hallen 1 und 2 werden vor allem für das Dienstleistungsgeschäft genutzt.

Eingespieltes Team, bei dem jeder alles macht: Betriebsleiter Frank Mangold und seine Stellvertreter Damir Causevic und Jose Pereira (nicht auf dem Foto) teilen sich die Arbeit.

„Von der Zusatzleistung für den LEH profitieren auch die Erzeuger.“

FRANK MANGOLD MIT DAMIR CAUSEVIC



SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

Hier finden Sie die Kontaktdaten unserer Produktberater in Mutterstadt und Hatzenbühl sowie der für den Export zuständigen Pfalz Fresh-Mitarbeiter.

BEREICHSL EITUNG

Carlos Novo

☎ 06231/408-114
☎ 0176/10 408 114
✉ c.novo@pfalzmarkt.de



VERTRIEBSLEITUNG

Jürgen Kratochwill

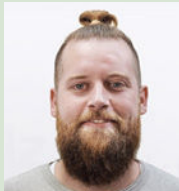
☎ 06231/408-106
☎ 0176/10 408 106
✉ j.kratochwill@pfalzmarkt.de



HATZENBÜHL

Max Trauth

☎ 07275/9594-25
☎ 0151/17 632 084
✉ m.trauth@pfalzmarkt.de



Karl-Heinz Jäger

☎ 07275/9594-12
☎ 0176/10 408 352
✉ k.jaeger@pfalzmarkt.de



Bärbel Gamber-Mees

☎ 07275/9594-14
☎ 0176/10 408 356
✉ b.gamber-mees@pfalzmarkt.de



EXPORT

Pfalz Fresh

Jonathan Schmitt

☎ 06231/408-120
☎ 0176/10 408 120
✉ j.schmitt@pfalzmarkt.de



Ulrike Malisch

☎ 06231/408-123
☎ 0176/10 408 123
✉ u.malisch@pfalzmarkt.de



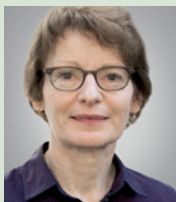
Holger Schmitt

☎ 06231/408-119
☎ 0176/10 408 119
✉ h.schmitt@pfalzmarkt.de



Josiane Rolland

☎ 06231/408-128
☎ 0176/10 408 102
✉ j.rolland@pfalzmarkt.de



Luciano Cireddu

☎ 06231/408-124
☎ 0151/14 229 770
✉ l.cireddu@pfalzmarkt.de



MUTTERSTADT

Leo Zastrow

☎ 06231/408-372
☎ 0176/10 408 372
✉ l.zastrow@pfalzmarkt.de



Uwe Beck

☎ 06231/408-158
☎ 0176/10 408 104
✉ u.beck@pfalzmarkt.de



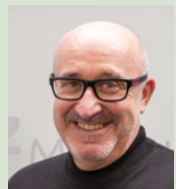
Rafael Pereira

☎ 06231/408-126
☎ 0176/10 408 141
✉ r.pereira@pfalzmarkt.de



Manfred Weber

☎ 06231/408-118
☎ 0151/14 008 200
✉ mp.weber@pfalzmarkt.de



Bernd Weiller

☎ 06231/408-371
☎ 0176/10 408 371
✉ b.weiller@pfalzmarkt.de



MUTTERSTADT



Vitor Hugo Da Mota

☎ 06231/408-159
 ☎ 0151/19 638 677
 ✉ v.damota@pfalzmarkt.de



Ralf Bellinghausen

☎ 06231/408-155
 ☎ 0151/12 441 713
 ✉ r.bellinghausen@pfalzmarkt.de



Annika Andreykowitsch

☎ 06231/408-109
 ☎ 0176/10 408 139
 ✉ a.andreykowitsch@pfalzmarkt.de



Ricardo Novo

☎ 06231/408-145
 ☎ 0176/10 408 145
 ✉ r.novo@pfalzmarkt.de



Inna Görzen

☎ 06231/408-132
 ☎ 0176/10 408 132
 ✉ i.görzen@pfalzmarkt.de



Jonas Hill

☎ 06231/408-100
 ☎ 0176/10 408 100
 ✉ j.hill@pfalzmarkt.de



Susi Külbs

☎ 06231/408-103
 ✉ s.külbs@pfalzmarkt.de



Joachim Leonhardt

☎ 06231/408-205
 ☎ 0176/10 408 205
 ✉ j.leonhardt@pfalzmarkt.de



Tanja Keck

☎ 06231/408-470
 ☎ 0176/10 408 374
 ✉ t.keck@pfalzmarkt.de



Heiko Risse

☎ 06231/408-105
 ☎ 0176/10 408 105
 ✉ h.risse@pfalzmarkt.de

Ihre Ansprechpartner in der Logistik

Hier finden Sie die Kontaktdaten unserer Logistikmitarbeiter in Mutterstadt.

LOGISTIKLEITUNGSTEAM



Francisco Steeger

Qualitätsmanagement
 Customer Service
 Schadensabwicklung

☎ 06231/408-162
 ☎ 0176/10 408 113
 ✉ f.steeger@pfalzmarkt.de



Jürgen Kober

Disposition National

☎ 06231/408-161
 ☎ 0176/10 408 112
 ✉ j.kober@pfalzmarkt.de



Christiane Braunert

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung

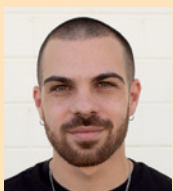
☎ 06231/104-480
 ✉ c.braunert@pfalzmarkt.de



Ingo Kärcher

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung

☎ 06231/408-380
 ☎ 0176/40 810 380
 ✉ i.kaercher@pfalzmarkt.de



Giuliano Cazzetta

Disposition National

☎ 06231/408-163
 ☎ 0151/15 226 430
 ✉ g.cazzetta@pfalzmarkt.de



Tiago Figueiredo

Disposition National

☎ 06231/408-672
 ☎ 0171/83 743 55
 ✉ t.figueiredo@pfalzmarkt.de



Sascha Rapp

Disposition National

☎ 06231/408-108
 ☎ 0176/10 408 108
 ✉ s.rapp@pfalzmarkt.de



Daniel Wehrle

Disposition National

☎ 06231/408-160
 ☎ 0176/10 408 391
 ✉ d.wehrle@pfalzmarkt.de



Olaf Wunschel

Disposition National

☎ 06231/408-129
 ☎ 0175/ 38 488 80
 ✉ o.wunschel@pfalzmarkt.de

INTERVIEW MIT CONSTANTIN KÜPKER



„Lebensmittel faszinieren mich.“

Vertragsrecht, Fördermittel, Fachkräftemangel: Um diese Aufgaben zu bewältigen, unterstützt Vorstandsreferent Constantin Küpker das Pfalzmarkt-Team.

Herr Küpker, Sie haben Hotelkaufmann gelernt, BWL studiert und sind Wirtschaftsjurist. Wie kamen Sie auf die Idee, zum Obst- und Gemüsebau zu wechseln?

Ich bin in der Hotellerie aufgewachsen. Mein Vater war Koch, weshalb meine Faszination für Lebensmittel früh geweckt worden ist. Schon als kleiner Bub hat mich interessiert, was wann im Garten wächst. Ich arbeitete jahrelang in Hotels. Nachdem ich meinen Wirtschaftsjuristen erfolgreich absolvierte und ein Jahr lang in diesem Bereich arbeitete, suchte ich eine neue Herausforderung. Aufgrund der Tatsache, dass ich vorher für mehrere Monate in Namibia sowohl in der Landwirtschaft, als auch im Juristischen gearbeitet hatte und die Position

des Vorstandsreferenten im Pfalzmarkt beides vereint, war dies eine perfekte Gelegenheit.

Was sind Ihre Hauptaufgaben beim Pfalzmarkt?

Ein Schwerpunkt ist das Vertragsrecht. Alle neuen Verträge gehen über meinen Schreibtisch. Ich prüfe die betriebswirtschaftlichen und juristischen Aspekte. Außerdem begleite ich unseren Verwaltungsvorstand Herrn Friedrich bei den Vertragsgesprächen. Eine weitere Hauptaufgabe sind die GMO-Fördermittel, die ich gemeinsam mit Herrn Schweigert bearbeite und beantrage. Ab 2024 gibt es ein neues Programm, das die Fördermittel für die nächsten fünf Jahre fixiert.

Können Sie Beispiele nennen?

Die Förderung einer Photovoltaikanlage auf dem Dach der neuen Vermarktungshalle ist für 2024 vorgesehen. Wegen der Energiekrise wollen wir mit dem DLR vereinbaren, dass die Anlage schon 2023 gebaut werden darf. Ein großes Thema ist die Verpflichtung, ab nächstem Jahr 15 Prozent der Fördermittel für Umweltmaßnahmen einzusetzen. Hier überlegen wir, unter anderem in Zusammenarbeit mit den Gremien und Erzeugern, welche Maßnahmen sich dafür eignen.

Welche Themen beschäftigen Sie aktuell am meisten?

Zuletzt habe ich die beiden Betriebsleiter der Hallen in Mutterstadt vor allem bei der Inbetriebnahme der Halle 4 unterstützt. Abgesehen von allgemeinen Verwaltungsaufgaben, bin ich auch mit Frau Elbert zusammen in Personalbelange involviert.

Wie sehr ist der Pfalzmarkt vom Fachkräftemangel betroffen?

Das ist ein großes Thema für uns. Unsere Belegschaft hat einen relativ hohen Altersdurchschnitt, viele Mitarbeiter werden in der nächsten Zeit in Rente gehen. Deshalb wollen wir unser Team verjüngen. Unser Ziel ist es, Nachfolger rechtzeitig einzustellen, sodass sie noch von der Erfahrung der Älteren profitieren können.

Was sind die größten Herausforderungen?

Das neue Anbaujahr zu meistern wird schwierig. Es ist nicht sicher, welche Betriebe was und wie viel anbauen, um wirtschaftlich arbeiten zu können. Die Erzeuger kämpfen mit den drastisch gestiegenen Energie- und Düngemittelpreisen sowie dem höheren Mindestlohn.

Welche Ziele haben Sie sich für die nächsten Monate gesetzt?

Zusammen mit Herrn Schweigert und Frau Bold werde ich mich intensiv in die Thematik der Zuschüsse einarbeiten. Ein weiteres Ziel ist, dass der Pfalzmarkt schlanker werden soll. Um dies zu erreichen, streben wir eine Umstrukturierung der Tochtergesellschaften an, welche ich sehr aktiv begleite.

PfalzMarkt

Pfälzer Topseller:

Diesmal: Kohlrabi

Verkaufsmengen pro Jahr: **14** MILLIONEN STÜCK

Erntezeitraum: **April bis November**

Anzahl Erzeuger: **19**

Anbaufläche: **200** Hektar

Lecker, vielseitig, günstig - Kohlrabi ist besonders in Deutschland ein beliebtes Gemüse. Auch als Nährstofflieferant hat er es in sich. Neben reichlich Vitamin C enthält die „Kohlrübe“ auch Kalium, Magnesium, Kalzium und sogenannte Senföle, die sich positiv auf Verdauung und Immunsystem auswirken. Im Gegensatz zu Weißkohl besteht Kohlrabi nicht aus Blättern, sondern bildet eine oberirdische Sprossknolle. Das Knollengemüse schmeckt weniger intensiv nach Kohl und hat ein etwas süßliches, nussiges Aroma.

Verwendung: Kohlrabi wird gerne in Suppen und Eintöpfen verwendet, passt aber auch in Aufläufe und Gratins. Als Beilage zu Fleisch, gefüllt mit Hack oder Reis schmeckt er köstlich. Man kann ihn auch prima roh als Salat oder Rohkost zubereiten.



SOZIALES ENGAGEMENT

PFALZMARKT TUT GUTES





Seit vielen Jahren unterstützt der Pfalzmarkt soziale Projekte. So helfen wir beispielsweise Obst und Gemüse vor der Tonne zu retten oder spenden unsere Produkte für Schulaktionen. Hier ein paar Beispiele für unser Engagement:



Share & Save

Lebensmittel vor der Verschwendung zu retten und die Überproduktion einzudämmen, das ist das Ziel von Share & Save. Der noch junge Verein aus Birkenau im Odenwald sammelt in Betrieben Lebensmittel und andere Güter ein, die im Müll landen würden, obwohl sie noch genießbar und verwertbar sind. Share & Save verteilt die Produkte beispielsweise an Obdachlose, Mutter-Kind-Heime, Kinder- und Jugendheime oder Suppenküchen. Einmal in der Woche holen die ehrenamtlichen Helfer Obst und Gemüse mit kleinen Macken beim Pfalzmarkt ab.

www.shareandsave.de



Die Tafeln

„Lebensmittel spenden. Menschen helfen“, das ist das Motto der Tafeln. 1993 wurde die erste Tafel in Deutschland gegründet, mittlerweile gibt es bundesweit mehr als 960 Tafeln, die mehr als zwei Millionen Menschen mit geretteten Lebensmitteln unterstützen. Im Schnitt werden so jährlich 265.000 Tonnen Gemüse, Brot, Nudeln etc. an bedürftige Kinder, Erwachsene, Senioren verteilt. Der Pfalzmarkt gibt Obst und Gemüse, das zu schade für den Abfall wäre, an die Tafel in Ludwigshafen und Tafeln in der Vorder- und Südpfalz ab.

www.tafel.de





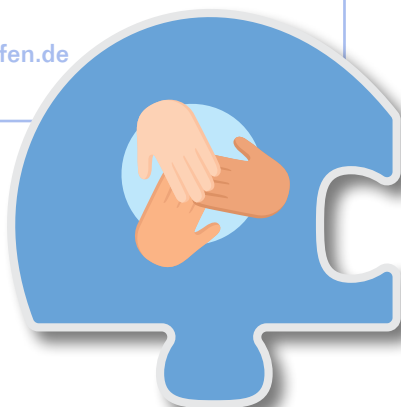
Helferkreis Kalkofen

Ganze Familien, alte und kranke Menschen leben im Kaiserslauterer Kalkofen-Viertel in Schlichthwohnungen ohne Heizung, Dusche und Warmwasser. Zwar versucht die Stadt Kaiserslautern, nach und nach die menschenunwürdigen Wohnblöcke zu sanieren, doch es geht zu langsam. Der 2017 gegründete Helferkreis Kalkofen e. V. will diesen Menschen, die am Rande der Gesellschaft gestrandet sind, Mut geben und sie unterstützen. Die ehrenamtlichen Helfer sind Ansprechpartner für die Sorgen und Nöte der Bewohner des Kalkofens und versorgen sie unter anderem mit Lebensmitteln. Ein Teil der Obst- und Gemüsespenden stammt von den Pfalzmarkt-Erzeugern.

www.helferkreis-kalkofen.de

Rübenlichterfest in Speyer

Schnitzen für den guten Zweck. Die Frauengruppe „Black & Beautiful Speyer“ hat am 23. Oktober 2022 ihr beliebtes Rübenlichterfest veranstaltet, bei dem Kinder und Erwachsene Kürbisse für Halloween schnitzen können. Der Pfalzmarkt spendete 40 Kürbisse für die lustige Aktion, deren Erlös der Tafel Speyer zugute kommt.



Maxdorfer Gemüselauf

Am 8. Oktober 2022 fand der 40. Maxdorfer Gemüselauf statt. Als gesunde Belohnung erhielten die schnellsten Läufer einen prall gefüllten Gemüsekorb, aber auch wer Glück bei der zusätzlichen Verlosung hatte, konnte ein Vitaminpaket mit nach Hause nehmen. Der Pfalzmarkt unterstützt die Veranstaltung mit Blumenkohl, Karotten und Co.

Besondere Aktionen

Der Pfalzmarkt unterstützt einige soziale Projekte und Aktionen in der Region, bei denen Obst und Gemüse eine Rolle spielt. So hat der Pfalzmarkt beispielsweise letztes Jahr der Integrierten Gesamtschule (IGS) Mutterstadt Äpfel zum Verkaufen gespendet. Der Erlös, den die IGS erzielte, floss in den nachhaltig bewirtschafteten Schulgarten.



PFALZMARKT NEWS



RHEIN-PFALZ-KREIS-EMPFANG

„Hier sprießt die Vorderpfalz“

Clemens Körner, Landrat des Rhein-Pfalz-Kreises, lud am 07.10.2022 zum diesjährigen Kreisempfang in den Pfalzmarkt ein. Motto der Veranstaltung: „Hier sprießt die Vorderpfalz“. Ein filmischer Rückblick zeigte die Themen, die den Rhein-Pfalz-Kreis letztes Jahr besonders beschäftigten. Landwirt Johannes Zehfuß hielt einen Vortrag zum Thema „Landwirtschaft zwischen Klimaschutz und Markt“. Für Unterhaltung und Spannung sorgte Krimi-Autor Harald Schneider. Er las aus „Das letzte Mahl“ in dem der Pfalzmarkt eine tragende Rolle spielt.

BETRIEBSRAT



Pfalzmarkt hat gewählt

Im März 2022 haben die Pfalzmarkt-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter aller Standorte der Erzeugergemeinschaft einen neuen Betriebsrat für die kommenden vier Jahre gewählt. Erster Vorsitzender ist Michael Pauli, Frank Mangold ist sein Stellvertreter. Der gesamte Betriebsrat macht sich für die Belegschaft stark und vertritt die Interessen aller Beschäftigten. Er hilft außerdem bei individuellen Problemen und Konflikten am Arbeitsplatz. Aktuell kümmert sich der Betriebsrat vor allem um die Optimierung der Work-Life-Balance. Dabei geht es unter anderem um die Themen Arbeitszeiten oder Freizeitausgleich.

Gesundes Fairgnügen

Seit 2019 ist Mutterstadt Fairtrade-Gemeinde und beteiligt sich an den jährlichen Aktionen der Fairen Woche. Zentrale Aktion dieses Jahr: Abendf(D)air, der erste nachhaltige Abendmarkt in Mutterstadt. Am 23. September konnten die Besucher bei lockerer Atmosphäre nachhaltige und regionale Leckereien genießen und fürs Wochenende einkaufen. Der Pfalzmarkt spendete 50 Bio-Gemüseboxen mit Produkten von den Feldern rund um Mutterstadt. Inspirierende Zugabe: ein leckeres Rezept für eine Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Apfel.



News und Aktuelles rund um den Pfalzmarkt gibt es auch unter www.pfalzmarkt.de/aktuelles/

Lieblingsobst

Äpfel sind die unangefochtene Nummer eins im Obstranking: Durchschnittlich 24,4 Kilo Äpfel haben die Deutschen im Jahr 2020/21 gegessen*. Im Winter sehr beliebt, der Pinova-Apfel mit der orangefarbenen Schale und dem süßsauerlichen Geschmack. Er ist eine Kreuzung von Golden Delicious und Clivia. Die aromatische Apfelsorte spielt beim Vitamin-C-Gehalt von 12 mg (pro 100 g) im Apfel-Mittelfeld. Gesund ist der Pinova aber allemal, denn er enthält außerdem noch die Vitamine B1, B2, B5 und B6, sowie Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Mangan, Phosphor und wichtige Ballaststoffe. Pinova-Äpfel schmecken wunderbar solo, machen sich aber auch gut in Obstsalat, im Kuchen oder als Bratapfel. Probieren Sie doch mal das leckere Rezept von Pfalzmarkt-Koch Jürgen Schleicher.



Ein Rezept von „Casino im Pfalzmarkt“-Chef Jürgen Schleicher

*Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

DAS REZEPT:

Pinova-Bratapfel vom Grill

Zubereitung:

Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und beide Enden des Apfels knapp abschneiden. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne rösten.

Aus dem Marzipan, den Mandeln, den Rosinen und dem Rum eine Masse herstellen. Den Apfel mit der Masse von beiden Seiten befüllen.

Jetzt den Apfel bei mittlerer Hitze (im geschlossenen Grill) circa 20 Minuten grillen.

Serviervorschlag:

Dazu passen Vanille- oder Nougatsauce und ein leckerer Glühwein!

Guten Appetit!
Ihr Jürgen Schleicher

Zutaten für 4 Personen:

4 Pinova Äpfel - fester, frisch-sauerlicher Winterapfel

80 g Marzipan Rohmasse

40 g gehobelte Mandeln

20 g Rosinen

4 cl Rum

