

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 1/2025

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Die Begleiter:
Frank Wiening und Reiner Schaab
**Führungen
im Pfalzmarkt**

**Erfolgreiche Entwicklung
und Expansion**

Logistik im Pfalzmarkt

**Das Prüfsystem
für frische Lebensmittel**

Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)

PfalzMarkt



4



8



10

INHALT

FÜHRUNGEN IM PFALZMARKT

Die Vielfalt und Geschichte des Pfalzmarkts erleben 4

LOGISTIK IM PFALZMARKT

Erfolgreiche Entwicklung und Expansion 6

NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

Eine der größten Aufdach-Photovoltaikanlagen der Pfalz ist an den Start gegangen 8

NACHHALTIGKEITZERTIFIZIERUNG

Status quo in der Nachhaltigkeitsstrategie 9

FREIWILLIGE INSPEKTION NACHHALTIGKEIT (FIN)

Das Prüfsystem für frische Lebensmittel 10

INNOVATION IN DER ERZEUGUNG

Bewässerungssoftware im Gemüsebau 11

START DER SPARGELSAISON

Feierliche Übergabe des „Ersten Pfunds“ 12

PFÄLZER TOPSELLER

Karotten 13

SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb und in der Logistik 14

PFALZMARKT SCHAFFT ARTENVIELFALT

Landwirte und Naturschützer bei Fachtagung zur Artenvielfalt im Pfalzmarkt 16

PFALZMARKT NEWS

18

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE

Rhabarber-Chutney mit Ziegenkäse 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:

Mut[h]media · Rosenweg 26 · 74931 Lobenfeld

Druck: ABT Print und Medien GmbH

Bruchsaler Str. 5 · 69469 Weinheim



Angelika Elbert

☎ 06231/408-202

✉ a.elbert@pfalzmarkt.de

Vorstandssekretariat



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



Druckprodukt mit finanziellem Klimabeitrag
 ClimatePartner.com/12174-2404-1010

Vielfältig unterwegs

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in den vergangenen Jahren hat sich der Pfalzmarkt zu einem zentralen Logistik-Hub entwickelt. Moderne Lagerhallen und effiziente Transportwege sorgen dafür, dass die frischen Produkte unserer Erzeuger schnell und zuverlässig zu den Kunden gelangen. Die Abteilung ist von vier auf elf Mitarbeitende angewachsen. Es hat sich aber auch herumgesprochen, wie erfolgreich der Pfalzmarkt im logistischen Bereich ist: Die Logistikabteilung fungiert nämlich auch als Umschlagsplatz und Warenlager für Drittkunden, in dem sie verschiedene Dienstleistungen anbietet. Diese Fortschritte stärken nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern setzen auch neue Maßstäbe in der Logistikbranche.

Bei der Fachtagung zur „Artenvielfalt in der Agrarlandschaft“, die kürzlich im Pfalzmarkt stattgefunden hat, haben Experten aus verschiedenen Bereichen über die Herausforderungen und Chancen für den Erhalt der Biodiversität in der Landwirtschaft diskutiert. Die Tagung bot eine gute Plattform für den Austausch von Ideen und von Lösungsansätzen, um die Artenvielfalt in der Pfalz dauerhaft zu erhalten und nachhaltige Praktiken zu etablieren.

Was wir im Pfalzmarkt treiben, interessiert auch zahlreiche Besucher. Damit die unterschiedlichen Besuchergrup-



pen – von Schulklassen über Touristen bis hin zu Fachbesuchern – einen Einblick in die Abläufe des Marktes erhalten können, bieten wir Führungen im Pfalzmarkt an. Reiner Schaab und Frank Wiening sind die beiden engagierten und erfahrenen Begleiter, die die Besucher auf eindrucksvolle Weise durch den Markt führen. Mit ihrem umfangreichen Wissen und ihrer Leidenschaft für den Pfalzmarkt bieten sie einzigartige Einblicke hinter die Kulissen. Ihre Führungen sind nicht nur informativ, sondern auch inspirierend und zeigen die Bedeutung des Marktes für die Region.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Reinhard Oerther
Vorstand Vertrieb

Hans-Jörg Friedrich
Vorstand Verwaltung

DIE VIELFALT UND GESCHICHTE DES PFALZMARKTS ERLEBEN

Führungen im Pfalzmarkt

Der Pfalzmarkt bietet seinen Besuchern eine einzigartige Gelegenheit, die Vielfalt der Pfälzer Landwirtschaft hautnah zu erleben. Zwei engagierte und erfahrene Begleiter, Reiner Schaab und Frank Wiening, führen die Besucher auf eindrucksvolle Weise durch den Markt.

Die Begleiter: Reiner Schaab und Frank Wiening

Ende 2019 hatte der Pfalzmarkt rüstige Rentner für die Durchführung der Führungen gesucht. Zu dieser Zeit war Reiner Schaab bereits seit 2010 im Ruhestand, während Frank Wiening sich gerade in den vorzeitigen Ruhestand verabschiedet hatte. Beide entschlossen sich, die Herausforderung anzunehmen und die Aufgabe ihres Vorgängers Dieter Wagner zu übernehmen.

Reiner Schaab, 74 Jahre, und Frank Wiening, 64 Jahre, sind die charmanten und kompetenten Begleiter im Pfalzmarkt. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrem vielfältigen Wissen über den größten Obst- und

Gemüse-Erzeuger in der Pfalz bereichern sie jede Führung. Ihr Ruhestand gibt ihnen die Freiheit, sich voll und ganz ihrer Leidenschaft für den Pfalzmarkt zu widmen. „Eine schöne Nebenbeschäftigung ist gar nicht schlecht, bevor man immer zu Hause auf dem Sofa sitzt“, meint Reiner Schaab.

Einblicke in den Markt

Die Führungen im Pfalzmarkt sind eine wahre Entdeckungsreise: Nach dem Start im ehemaligen Versteigerungsraum des Verwaltungsgebäude der Pfalzmarkt eG werden die Besucher durch die verschiedenen Bereiche des Marktes geführt, wo sie die Fülle an regionalen Produkten bestaunen und mehr über deren Anbau und

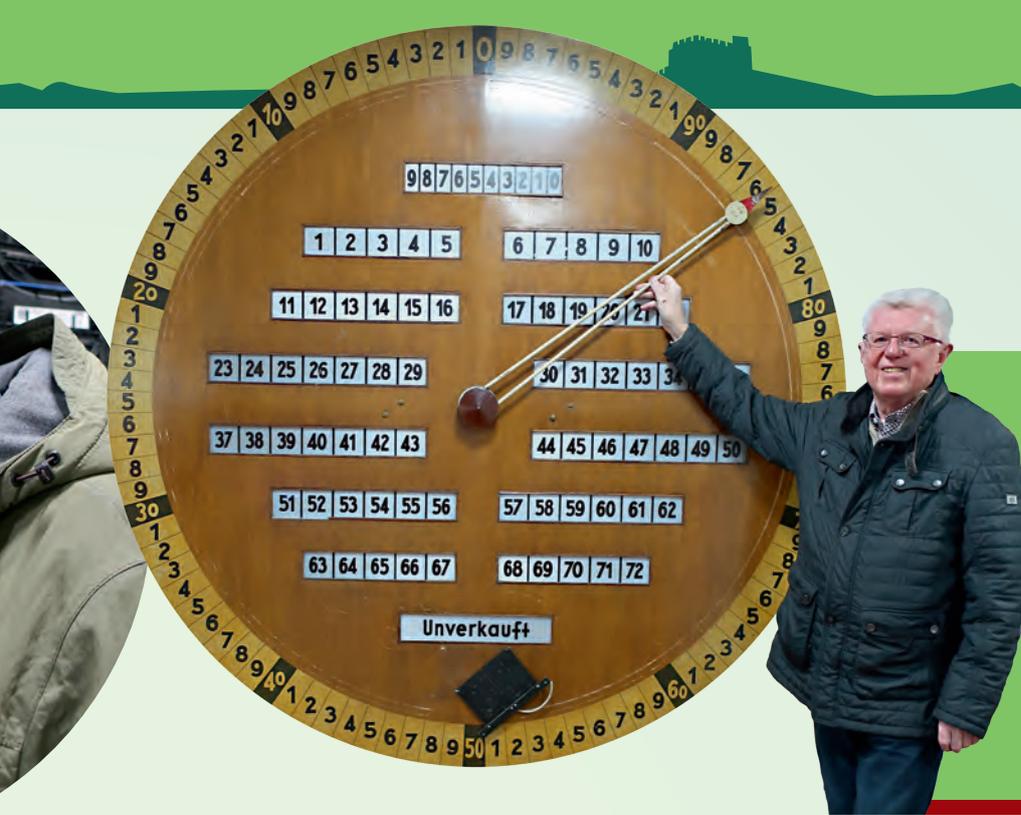


Verarbeitung erfahren können. Die Teilnehmer erhalten exklusive Einblicke in die Abläufe des Marktes, von der Anlieferung der Produkte bis hin zur Vorbereitung für den Verkauf. Hier wird deutlich, mit wie viel Sorgfalt und Leidenschaft die Erzeuger ihre Produkte behandeln.

Reiner Schaab und Frank Wiening teilen ihr umfangreiches Wissen auf lebendige und unterhaltsame Weise. „Früher wurden Obst und Gemüse erst geerntet und dann im Auktionsraum versteigert“, erklärt Reiner Schaab und zeigt auf die alte Auktionsuhr vor dem Saal, „heute verkaufen die Erzeuger an den Pfalzmarkt, und ernten erst dann die bestellte Menge.“ Bis zu zwei Stunden dauert eine Führung, je nachdem, wie umfangreich die Fragen der Besucher sind. „Großes Interesse besteht an dem Beregnungsverband, den wir hier in der Pfalz haben“, berichtet Frank Wiening. Von Schülern werde der Saisonkalender stark nachgefragt. „Ich versuche, ihnen nahezubringen, dass regionales Obst und Gemüse Vorteile für die Umwelt hat. Natürlich kann man an Weihnachten Erdbeeren aus Israel holen. Es ist aber nicht besonders nachhaltig“, erklärt Frank Wiening.



Frank Wiening (links) und Reiner Schaab führen die Besucher auf eindrucksvolle Weise durch den Markt.



„Früher wurden Obst und Gemüse erst geerntet und dann im Auktionsraum versteigert.“

REINER SCHAAB

Erstaunt seien die Schüler auch über die strengen gesetzlichen Vorgaben zu Dünger, Spritzmitteln und Laboruntersuchungen, ergänzt Reiner Schaab. „Viele wissen gar nicht, dass bei herkömmlich erzeugten Produkten so stark auf Rückstände geachtet wird.“

sprechen oder die Berufsinteresse haben und gucken wollen, was der Pfalzmarkt anbietet. Es kommen Vereine, die ihre Ausflüge zum Pfalzmarkt unternehmen, interessierte Anwohner bis hin zu Landwirten aus ganz Deutschland, die wissen wollen,

Pfalzmarkt Hochbetrieb herrscht, die Führung, um anschließend im Casino zu Mittag zu essen. „Das Zusammenspiel funktioniert hervorragend, und alle sind so freundlich und hilfsbereit: Angelika Elbert, die die Führungen organisiert, Judith Beicht, die uns immer mit neuen Informationen versorgt, Jürgen Schleicher, der das Casino betreibt und so gut kocht. Ich freue mich immer wieder, hier im Pfalzmarkt arbeiten zu dürfen!“, sagt Frank Wiening.



Ein Besuch, der sich lohnt

Ein Besuch im Pfalzmarkt und die Teilnahme an einer der Führungen ist ein Erlebnis, das man nicht verpassen sollte. Hier können die Besucher nicht nur die Vielfalt der regionalen Produkte entdecken, sondern auch einen Einblick in die Wirtschaftsweise des Pfalzmarkts, die Packmittelverwaltung und die komplexe Logistik gewinnen. Dank der leidenschaftlichen Begleitung von Reiner Schaab und Frank Wiening wird jede Führung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Besucher aus der Pfalz und ganzen Welt

Im Jahr 2024 gab es 33 Führungen. Sie sind bestens darauf vorbereitet, die unterschiedlichsten Besuchergruppen – von Schulklassen über Touristen bis hin zu Fachbesuchern – zu betreuen. „Zu den Führungen melden sich beispielsweise Schülergruppen aus Ludwigshafen an, die gerade über das Thema Nachhaltigkeit

warum das in der Pfalz so gut funktioniert“, erklärt Reiner Schaab. Er habe aber auch schon Gruppen aus Frankreich, Mexiko und Südkorea in Mutterstadt begrüßt.

Maximal 25 Teilnehmer sind bei einer Führung dabei – sind es mehr, arbeiten die beiden Rentner zusammen und teilen die Gruppe auf – um auf die einzelnen Teilnehmer eingehen zu können. Viele Gruppen machen um 10.00 Uhr morgens, wenn im





Die Mitarbeiter des Logistikmanagements (v.l.): Tiago Figueiredo, Fabian Kautz, Maria Magda, Daniel Wehrle, Giuliano Cazzetta, Marcel Mastalerz, Christiane Braunert, Ingo Kärcher, Francisco Steeger und Jürgen Kober

LOGISTIK IM PFALZMARKT

Erfolgreiche Entwicklung und

Die Logistikabteilung der Gemüsegarten RheinPfalz GmbH wurde 2019 von Francisco Steeger und Jürgen Kober aufgebaut. Seitdem leiten sie die Abteilung erfolgreich. Das Team ist von ursprünglich vier auf elf Mitarbeitende angewachsen. Die Prozesse haben sich seit 2019 erheblich weiterentwickelt und beschleunigt.

Um die verschiedenen Aufgaben in der Logistik abzudecken, wurde die Abteilungsstärke kontinuierlich erhöht und mehr Personal rekrutiert. Das Team besteht nun aus sechs Disponenten, zwei Mitarbeitenden im Bereich Schadensabwicklung und Kundendienst, zwei Mitarbeitenden im Packmittelbereich sowie einem Betriebswirtschaftsstudenten. „Es hat sich herumgesprochen, wie aktiv der Pfalzmarkt im logistischen Bereich ist“, erklärt Francisco Steeger das Wachstum der Abteilung.

Die Logistikabteilung fungiert zudem als Umschlagsplatz und Warenlager für Drittkunden, in dem sie Dienstleistungen wie Konfektionieren und Kommissionieren anbietet. Waren aus verschiedenen Aufträgen für die gleichen Empfänger werden auf einem LkW zusammengefügt. „Das macht für die Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sehr viel Sinn“, sagt Francisco Steeger.



„Wir bleiben nicht stehen,
wir gehen immer vorwärts“.

Expansion

In der Hochsaison werden hier täglich bis zu 2.500 Paletten bewegt, wobei die größten Mengen an die größten Kunden aus dem LEH gehen. Im vergangenen Jahr hat die Logistikabteilung insgesamt 133.319 Sendungen mit 287.179 Paletten bewegt. Jürgen Kober erklärt den Erfolg mit Know-how, ausreichend Platz und dem idealen logistischen Standort in Mutterstadt. „Wir liegen zentral mitten in Deutschland, kommen gut in den Süden, Norden und Westen des Landes. Aber auch nach Frankreich, Spanien und Italien ist es nicht weit“. Obwohl die Auslastung schon hoch ist, bleibt die Kundenakquise ein wichtiger Bestandteil, um die Abteilung auch bei möglichen Kundenverlusten stabil zu halten.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die eigene Qualitätsabteilung im Bereich der Zertifizierungen. „Bei den Unternehmen, die für uns fahren, erwarten wir einen gewissen Standard wie zum

Beispiel eine IFS-Zertifizierung im Bereich Logistik oder eine QS-Zertifizierung für den Umgang mit Lebensmitteln“, betont Jürgen Kober. Selbstverständlich werde auch der Pfalzmarkt selbst geprüft und zertifiziert.

Zusätzlich zu den bestehenden Dienstleistungen plant die Abteilung weitere innovative Lösungen anzubieten, um den steigenden Anforderungen der Kunden gerecht zu werden. Francisco Steeger hebt die Bedeutung der kontinuierlichen Verbesserung und Anpassung an die sich ändernden Marktbedingungen hervor, um wettbewerbsfähig zu bleiben und den Kunden den bestmöglichen Service zu bieten: „Wir bleiben nicht stehen, wir gehen immer vorwärts“.

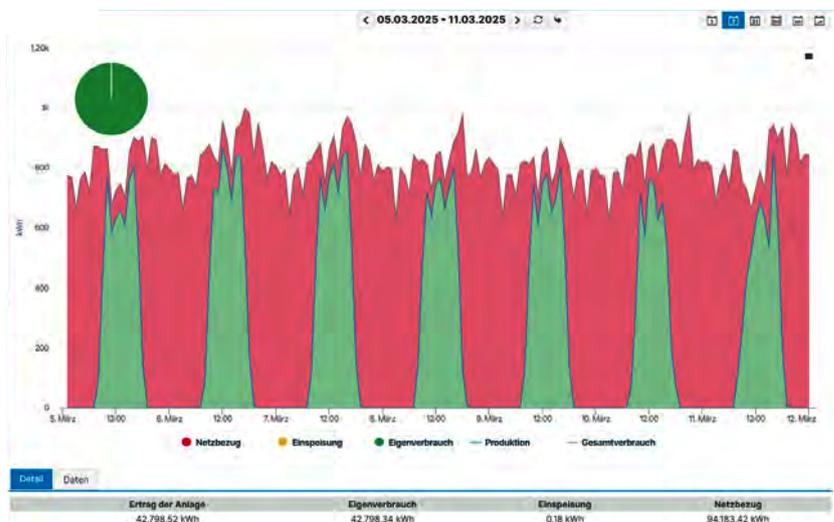
NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN

Eine der größten Aufdach-Photovoltaikanlagen der Pfalz ist an den Start gegangen



Das ist die Photovoltaikanlage auf dem Hallendach des neuen Logistikzentrums:

- Eine der größten Aufdach-Photovoltaikanlagen der Pfalz
- 3,2 Megawatt in der Spitze
- Rund 15.000 Quadratmeter Fläche
- 7.334 Module mit einer Einzelleistung von 415 Watt Peak
- Seit Juli 2024 schrittweise in Betrieb und läuft mittlerweile zu 100 Prozent
- Seit 2025 verwenden wir nur noch Öko-Strom
- Für 2026 eine zusätzliche Erweiterung mit Batteriespeicher



Status quo in der Nachhaltigkeitsstrategie

Zwecks der Förderung der Wettbewerbsfähigkeit und der erheblichen Reduktion des bürokratischen Aufwandes für europäische Unternehmen hat das EU-Parlament jüngst für ein späteres Inkrafttreten für Regeln zu Sorgfaltspflichten und zur Nachhaltigkeitsberichterstattung gestimmt.



Die Ratifizierung der sogenannten Omnibus-Verordnung wirkt sich unmittelbar auf die Berichterstattungsarbeiten der Genossenschaft aus: Mit Abschluss der umfangreichen Wesentlichkeitsanalyse nach den bisher gültigen Vorgaben des „Europäischen Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung“ (kurz ESRS) wird nun der Fokus auf die zwar deutlich vereinfachten, aber dennoch weiterhin bestehenden Berichtspflichten konzentriert.

Hierzu zählen zum einen der Aufbau einer Berichterstattung nach den Vorgaben des „Freiwilligen Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung für mittelständische Unternehmen“ (kurz VSME), die vor allem auf die Erfüllung von Forderungen durch Banken abzielt. Zum anderen ist die Genossenschaft mit Inkrafttreten des Energieeffizienzgesetzes (EnEFG) am 18. November 2023 und einem jährlichen Energieverbrauch von deutlich mehr als 7,5 Gigawattstunden zur Implementierung eines Energie- oder Umweltmanagementsystems verpflichtet. Deshalb muss sich die Genossenschaft in diesem Jahr einem Energiezertifizierungsverfahren nach den Maßgaben des Managementsystems ISO 50001 unterziehen. Ziel dieses Verfahrens ist die Identifizierung von

Einsparpotenzialen, damit Reduktionsmaßnahmen benannt, veröffentlicht und umgesetzt werden können. Über die Umsetzung dieser Einsparungsmaßnahmen muss ebenfalls berichtet werden.

Unabhängig hiervon wird erwartet, dass der LEH nach wie vor an seinen Nachhaltigkeitsbestrebungen festhalten wird. Zwar wird der regulatorische Druck kurz- und mittelfristig nachlassen, langfristig aber ist zu erwarten, dass die EU ihre Ziele wieder aufnehmen wird. Zudem hat der LEH im Verlauf der vergangenen Jahre gestützt auf die bisherige Gesetzeslage und dem wachsenden Bewusstsein für den Konsum nachhaltig erzeugter Lebensmittel beim Verbraucher, viel Geld in den Aufbau von Strukturen investiert, die die Nachhaltigkeitsleistungen der Lieferketten steigern sollen. Ein bewährtes Instrument hierfür ist die Formulierung vertraglicher Forderungen, die an die vorgelagerten Handelspartner weitergereicht werden.

Als Beispiel kann die Forderung der Implementierung des QS FIN-Standards angeführt werden, der im Großhandel und in der Erzeugung breit Einzug erhalten soll.

Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit (FIN)



Nachhaltigkeit ist heutzutage weit mehr als nur ein Schlagwort: Der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen und Energie, die Erhaltung der biologischen Vielfalt und der Schutz der Umwelt stehen nicht nur bei politischen Entscheidungsträgern im Fokus.

Neben dem regulatorischen Druck wächst auch das Bewusstsein der Verbraucher für den Konsum nachhaltig erzeugter Lebensmittel stetig.

In der Wertschöpfungskette von Obst und Gemüse wird Nachhaltigkeit zunehmend zu einem Differenzierungsmerkmal und einer Perspektive für unternehmerisches Handeln. Dies führt zu einem hohen Bedarf an der Entwicklung branchenweit akzeptierter, einheitlicher Lösungen.

Seit Anfang 2024 haben Unternehmen in den Bereichen Erzeugung und Handel die Möglichkeit, ihr Engagement in Sachen Nachhaltigkeit freiwillig von QS zertifizieren zu lassen. Speziell für den Handel hat QS im Rahmen des neu eingeführten Standards „Freiwillige Inspektion Nachhaltigkeit“ (FIN)

ein spezifisches Nachhaltigkeitsmanagementsystem entwickelt.

FIN ist ein stufenübergreifendes Prüfsystem für frische Lebensmittel, das vom QS-Prüfsystem für Lebensmittel entwickelt wurde.

Es dient als zentrale Branchenplattform für die gesamte Wertschöpfungskette von Obst, Gemüse und Kartoffeln. Der FIN-Nachhaltigkeitsstandard bietet einen einheitlichen und benutzerfreundlichen Lösungsansatz, der darauf abzielt, Nachhaltigkeit als Differenzierungsmerkmal und Perspektive für unternehmerisches Handeln zu etablieren.

Das QS-Nachhaltigkeitskonzept ist modular aufgebaut, sodass teilnehmende Betriebe und Unternehmen je nach Bedürfnissen und Möglichkeiten die für sie passenden Handlungsfelder individuell auswählen können. Experten aus Wissenschaft, Beratung und Praxis haben gemeinsam mit QS verschiedene Module entwickelt, die Unternehmen bei der Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen unterstützen.

Ansprechpartner für Fragen rund um das Thema sind:

Enrique Sabbione

✉ e.sabbione@pfalzmarkt.de

☎ 06231/408-140

Janina Gein

✉ j.gein@pfalzmarkt.de

☎ 06231/408-154

INNOVATION IN DER ERZEUGUNG

Einführung von Bewässerungssoftware

Forschungsfelder definiert

Zusammen mit dem Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Rheinpfalz wurden wichtige Forschungsfelder für die Mitgliedsbetriebe des Pfalzmarkts herausgearbeitet. Anhand der Forschungsprojekte soll den Erzeugern aufgezeigt werden, wie sie die Qualität ihrer Erzeugnisse unter den sich ändernden Rahmenbedingungen erhalten und verbessern können.



Warum wird in diesem Bereich geforscht?

Die Bewässerung stellt im Vorderpfälzer Gemüsebau mit die wichtigste Kulturmaßnahme dar. Ohne Bewässerung wäre ein Gemüseanbau im Rheingraben nicht möglich. Aufgrund der Verschärfung von Anforderungen muss das Bewässerungswasser noch effektiver eingesetzt werden. Hierzu gibt es einige Softwarelösungen, die hinsichtlich ihrer Eignung für die Pfalzmarktbetriebe zu überprüfen sind. Die Prüfung erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Wasser- und Bodenverband zur Beregnung der Vorderpfalz.



Der CLIMAVI Microclimate misst Bodenfeuchte, -temperatur und Mikroklima

Forschung zur Einführung von Bewässerungssoftware in den Betriebsalltag

Bei einem der Forschungsfelder, in dem der Pfalzmarkt aktuell an der Planung beteiligt ist, wird die Einführung von Bewässerungssoftware in den Betriebsalltag getestet. Projektpartner von Pfalzmarkt sind das Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Rheinpfalz und der Wasser- und Bodenverband zur Beregnung der Vorderpfalz.



INFOCARD

Dutschmann's Kapellchen



Dutschmann's Kapellchen in Wachenheim ist seit 2024 Partner der Kampagne Gemüsegarten Pfalz und bei Pfalzmarkt eG.

Im Dutschmann's Kapellchen trifft die deutsche Wirtshauskultur auf moderne, europäische Küche. Gekocht wird ausschließlich mit frischen regionalen Zutaten.

Symbolisches „Erstes Pfund Pfälzer Spargel“ geht an Dutschmann's Kapellchen

Langsameres Wachstum hat der sehr guten Qualität nicht geschadet

Seit dem 26. März ist bei Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG das traditionelle „Spargelbüro“ offiziell besetzt: Exklusiv für Großmarkt-Kunden und den bundesweiten Lebensmitteleinzelhandel (LEH) kümmert sich hier ein Team aus Marktexperten ausschließlich um den Verkauf des königlichen Gemüses. Hugo Da Mota, Mitarbeiter im Spargelbüro, erklärt: „Im Vergleich zum außergewöhnlich frühen Start im Vorjahr liegen wir in diesem Jahr eine Woche später als normal. Die relativ niedrigen Temperaturen Ende Februar und Anfang März haben – in Verbindung mit wenig Sonnenschein – dazu geführt, dass sich das Wachstum in den Dämmen etwas langsamer vollzogen hat, was den sehr guten Qualitäten jedoch nicht geschadet hat!“ Mehr Sonne und höhere Temperaturen führen dazu, dass die Mengen langsam aber stetig zunehmen, was – wie der Spargelexperte Hugo Da Mota weiter erklärt – „grundsätzlich sehr gut und gesund für die Qualitäten und eine kontinuierliche Marktentwicklung in der noch sehr jungen Spargelsaison ist!“

„Erstes Pfund Pfälzer Spargel“ auf Vermarktungsplattform überreicht

Bis zum alljährlichen Finale der Spargelsaison am 24. Juni, dem traditionellen Johannistag, zählt die Gastronomie zu den besonders wichtigen Abnehmern von „Pfälzer Frühlingsspargel“! Aus diesem Grund verleiht Pfalzmarkt eG symbolisch das „Erste Pfund Pfälzer Spargel“ an ein Restaurant, das sich dem Spargelgenuss in besonderer Weise widmet und das besondere Saison Gemüse wortwörtlich in der Küche und auf der Karte feiert!

Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich und der Aufsichtsratsvorsitzende, Christian Deyerling, überreichten – gemeinsam mit Pfalzmarkt-Mitglied und Spargelerzeuger Michael Zapf aus Kandel – symbolisch das „Erste Pfund Pfälzer Spargel“ an Chefkoch Marc Dutschmann von Dutschmann's Kapellchen aus Wachenheim. Hans-Jörg Friedrich sagt: „Weil Marc Dutschmann nicht nur beim Spargel, sondern auch bei vielen weiteren Gemüsesorten in der Saison wortwörtlich über den Tellerrand schaut und sich vor Ort im Gemüsegarten Pfalz bei den Erzeugern frische Impulse für seine Küche holt, macht ihn dies zu einem perfekten Gastro-Botschafter und diesjährigen Empfänger für das ‚Erste Pfund Pfälzer Spargel!‘“



Hugo Da Mota, Marktexperte für Spargel, Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich, Spargellieferant und Pfalzmarkt-Erzeuger Michael Zapf, Simone und Marc Dutschmann, Christian Deyerling, Aufsichtsratsvorsitzender sowie Leo Zastrow Vertriebspezialist aus dem Spargelbüro (v. l.).



Mit dem ersten Pfund Pfälzer Spargel ging es direkt in Aktion. Marc Dutschmann hat in seinem Restaurant ein leckeres Rezept mit gebackenem Spargel zubereitet. Damit die Zubereitung ganz einfach nachgemacht werden kann, haben wir zum Rezept ein Video angefertigt. Das Rezept wurde über die Social-Media-Kanäle von Pfalzmarkt platziert.



Wer das Gericht „Fregula Sarda mit gebackenem Spargel, Radieschen und gekochtem Ei“ nachkochen möchte, kann das Rezept hier abrufen oder direkt Dutschmann's Kapellchen in Wachenheim besuchen. Hier wird das Gericht ab sofort bis zum Ende der Spargelsaison serviert.

PfalzMarkt

Pfälzer Topseller:

Diesmal: **Karotten**

Verkaufsmengen
im Jahr 2024:

3,8 Mio. Kg

Erntezeitraum
Januar bis
Dezember

Anzahl
Erzeuger:

23

Anbaufläche:

1.091

Hektar

Karotten (auch Waschmöhren) sind im Gegensatz zu den Bundmöhren ganzjährig erhältlich.

Verwendung: Die Karotte ist ein vielseitig verwendbares Nahrungsmittel und wird sowohl gekocht als auch roh gerne in der Küche verwendet. Gekocht eignen sich Karotten ideal als Beilage, in Eintöpfen, Suppen oder als Püree. Auch in Säften können Karotten verarbeitet werden.



Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

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

BEREICHSLEITUNG

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



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



Bernd Weiller

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



Rafael Pereira

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



Christian Walther

☎ 06231/408-150
☎ 0176/10 408 374
✉ c.walther@pfalzmarkt.de



Thorsten Schäfer

☎ 06231/408-101
☎ 0176/10 408 101
✉ t.schaefer@pfalzmarkt.de



Karl-Heinz Jäger

☎ 06231/408-352
☎ 0176/10 408 352
✉ k.jaeger@pfalzmarkt.de



Heiko Risse

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



Bärbel Gamber-Mees

☎ 06231/408-354
☎ 0176/10 408 356
✉ b.gamber-mees@pfalzmarkt.de



Vitor Hugo Da Mota

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



Ricardo Novo

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



Annika Andreykowsch

☎ 06231/408-109
☎ 0176/10 408 139
✉ a.andreykowsch@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



Manfred Weber

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

EXPORT

Pfalz Fresh



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



Jonathan Schmitt

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



Josiane Rolland

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



Maria Magda

Sachbearbeitung Disposition
 ☎ 06231/408-491
 ☎ 0151/ 70 849 418
 ✉ m.magda@pfalzmarkt.de



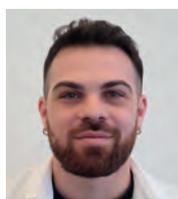
Marcel Mastalerz

BA-Student im Bereich Logistik
 ☎ 06231/408-174
 ☎ 0157/ 85 167 867
 ✉ m.mastalerz@pfalzmarkt.de



Ingo Kärcher

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung
 ☎ 06231/408-380
 ☎ 0176/10 408 380
 ✉ i.kaercher@pfalzmarkt.de



Giuliano Cazzetta

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



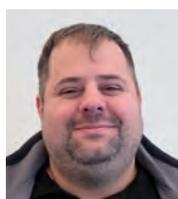
Fabian Kautz

Disposition National
 ☎ 06231/408-117
 ☎ 0151/ 42 297 70
 ✉ f.kautz@pfalzmarkt.de



Christiane Braunert

Sendungserfassung
 Palettenverwaltung
 ☎ 06231/408-480
 ✉ c.braunert@pfalzmarkt.de



Daniel Wehrle

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



Tiago Figueiredo

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

„Es gibt die biologische Vielfalt auch in der Agrarlandschaft!“



Fachtagung zur „Artenvielfalt in der Agrarlandschaft“ bei Pfalzmarkt eG

Unter dem Thema „Artenvielfalt in der Agrarlandschaft – es gibt sie noch!“ hat die Georg von Neumayer Stiftung Ende Februar bei Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG in Mutterstadt eine Fachtagung veranstaltet, die sich schwerpunktmäßig an rund 70 geladene Landwirte, Naturschützer sowie Verbands- und Behördenvertreter richtete.

Der Untertitel „Aktuelle Daten und Informationen aus dem Vorderpfälzer Acker- und Gemüsebau“ beschrieben den Rahmen und die Zielsetzung der Fachveranstaltung: In seinem Impulsvortrag nahm Dr. Oliver Rölller, Leiter des Instituts für Naturkunde in Südwestdeutschland mit Sitz in Haßloch, eine Bestandsaufnahme vor. Um zu beantworten, „wo wir aktuell mit dem Artenschutz in der vom Gemüse- und Ackerbau geprägten Kulturlandschaft in der Pfalz stehen“, stellte er zwei in der pfälzischen Rheinebene unabhängig voneinander laufende Artenvielfalts-Projekte vor.



Besonderer Fokus: EFA-Projekt und Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt

Als Besonderheit im Vergleich zu anderen Bundesländern würden laut Dr. Oliver Rölller „in Projekten gemeinsam mit der Landwirtschaft Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität in Rheinland-Pfalz erprobt und umgesetzt“ Dies erfolge mit unterschiedlicher Schwerpunktsetzung: Während es bei der „Effizienten Förderung der Artenvielfalt in ackerbaulich genutzten Landschaften“ – kurz EFA – vor allem um Maßnahmen der Biotopaufwertung und -vernetzung auf Frei- und Zwischenflächen ohne Ackerstatus gehe, konzentrierte sich „Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt“ stärker auf das Arten-Screening im Gemüseanbau mit der Zielsetzung, die Erkenntnisse zur Artenvielfalt einer Fläche für die Anlage neuer Artenschutzflächen zu nutzen.



Dr. Reinhard Speerschnieder (Georg von Neumayer Stiftung), Eberhard Hartelt (Präsident des Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd), Dr. Lenelotte Möller (Georg von Neumayer Stiftung), BASF-Sprecher Markus Röser, Pfalzmarkt-Vorsitzender Hans-Jörg Friedrich und Dr. Oliver Rölller (Leiter des Instituts für Naturkunde in Südwestdeutschland) (v. l.).

Das Ziel beider Projekte ist, die Artenvielfalt in der Pfalz dauerhaft zu erhalten

Das Ziel beider Projekte und aller beteiligter Partner sei es, die Artenvielfalt in der Pfalz, hier speziell in Acker- und Gemüsebauregionen, dauerhaft zu erhalten, erklärte Rölller weiter. „In der praktischen Zusammenarbeit von Naturkundlern mit der Landwirtschaft lässt sich gemeinsam viel Gutes für mehr Artenschutz erreichen. Denn wir stellen fest, es gibt die biologische Vielfalt auch in der Agrarlandschaft.“

Fachexperten referieren über sechs untersuchte Tiergruppen

Schwerpunktmäßig wurden bei der Fachtagung die Ergebnisse aus den beiden Projekten vertieft und zugleich weitere Potenziale und Möglichkeiten für mehr Artenschutz aufgezeigt. Die Vorträge übernahmen renommierte Experten, die nach den untersuchten Tiergruppen Vögel, Reptilien, Bienen, Laufkäfer, Tagfalter und Spinnen gegliedert waren.

Weiteres Programm und Abschlussdiskussion

Zwei weitere Vorträge vervollständigten das Programm: Lisa Hausmann von der Stiftung Kulturlandschaft Rheinland-Pfalz aus Bad Kreuznach referierte über Landwirtschaft und Naturschutzdienstleistung und produktionsintegrierte Kompensationsmaßnahmen im Ackerbau. Bernd Hartmann, verantwortlich für Agricultural Solutions bei BASF SE in Limburgerhof, stellte E-Learning-Module zur Biodiversität in der Landwirtschaft vor. Die Abschlussdiskussion moderierte Dr. Reinhard Speerschneider, Kuratoriumsmitglied der Georg von Neumayer Stiftung aus Neustadt an der Weinstraße. „Wichtig ist, dass es weiterhin Vorrangflächen für den Naturschutz in der Agrarlandschaft, also direkt auf den Äckern, auf speziellen Blühflächen



Große Salbei-Schmalbiene (*Lasioglossum xanthopus*)



Kleiner Perlmutterfalter (*Issoria lathonia*)



Zauneidechse (*Lacerta agilis*)



Rebhuhn (*Perdix perdix*)



Grüne Strandschrecke (*Aiolopus thalassinus*)



Feld-Laufkäfer (*Carabus cancellatus*)

und auch auf Zwischenflächen gibt. Wenn unsere dortigen Maßnahmen von allen akzeptiert und gefördert werden, dann gelingt es uns einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität zu leisten“, sagte Rölller in seinem Schlusswort.

INFORMATIONEN ZU DEN PROJEKTPARTNERN



EFA-Projekt

Das Projekt zur „Effizienten Förderung der Artenvielfalt in ackerbaulich genutzten Landschaften“ (EFA) wird vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz im Rahmen des Landesprogramms Aktion Grün und der BASF gefördert. Projektträgerin ist die Georg von Neumayer Stiftung. Die Projektleitung übernimmt die RLP AgroScience. Zentraler Projektpartner auf Seiten der Landwirtschaft ist der Bauern- und Winzerverband RLP Süd e.V.

Weitere Informationen finden sich unter: www.efa-suedpfalz.de/index.php/partner-neu



Georg von Neumayer Stiftung

Der Zweck der Stiftung ist die Förderung der Naturforschung und der Landespflege, die Förderung naturwissenschaftlicher Arbeiten und des naturwissenschaftlichen Nachwuchses sowie die Wahrung des Andenkens namhafter Forscher aus dem Kreise der POLLICHIA, allen voran Georg von Neumayer.

Weitere Informationen finden sich unter: www.gvn-stiftung.de



Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt

„Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt“ wurde zunächst auf neun Artenvielfalt-Flächen mit rund sieben Hektar in der Vorderpfalz etabliert. Aufgrund der positiven Projektentwicklung erfolgte zuletzt eine Erweiterung auf elf Flächen und mehr als neun Hektar. Landwirte und Spezialisten von Pfalzmarkt eG erproben gemeinsam mit Ökologen Maßnahmen zum Erhalt der Artenvielfalt. Die Initiative geht von den Landwirten selbst aus. Sie möchten zusammen mit ihrer Genossenschaft und weiteren Partnern die Artenvielfalt im Gemüsegarten Pfalz erhalten und fördern.

Weitere Informationen finden sich unter: www.pfalzmarkt.de/pfalzmarkt-schafft-artenvielfalt

PFALZMARKT NEWS

DAS HERKUNFTSKENNZEICHEN FÜR PRODUKTE AUS HEIMISCHER ERZEUGUNG

Gutes aus deutscher Landwirtschaft

Das Herkunftskennzeichen ist ein gemeinsames Zeichen für Agrarprodukte, die in Deutschland produziert und bis zum Endprodukt verarbeitet werden. Darauf haben sich die Mitglieder der Zentrale Koordination Handel-Landwirtschaft (ZKHL) verständigt und das Herkunftskennzeichen Deutschland „Gutes aus deutscher Landwirtschaft“ initiiert.

Die Bezeichnung „Herkunftskennzeichen Deutschland“ steht somit für ein einheitliches Herkunftskennzeichen für Agrarprodukte und Lebensmittel, die in Deutschland erzeugt und produziert werden. Das Herkunftskennzeichen Deutschland wird als freiwillige Selbstverpflichtung aller daran teilnehmenden Lebensmittelhändler und Lebensmittelhersteller umgesetzt und steht weiteren Interessierten aus der Lebensmittelkette zur Verfügung.

Mit der einheitlichen Kennzeichnung der Produkte aus heimischer Erzeugung wird dem Wunsch der Verbraucher nach Transparenz auch hinsichtlich der eindeutigen Herkunft der Produkte entsprochen. Zudem soll mit dem einheitlichen, verbraucherverständlichen Herkunftskennzeichen ein Beitrag zur Stärkung der deutschen Landwirtschaft geleistet werden. Das Herkunftskennzeichen Deutschland mit dem Slogan „Gutes aus deutscher Landwirtschaft“ steht dabei für eine vollständige Herkunft aus Deutschland.



www.herkunft-deutschland.de

ZKHL | Zentrale Koordination Handel-Landwirtschaft



NEUES AUS DER IT



Dieses Jahr steht ein bedeutendes Upgrade des ERP-Systems an: Der Pfalzmarkt überführt seine Daten von Microsoft Dynamics Navision auf die neueste Version, Microsoft Dynamics Business Central. Die Inbetriebnahme des neuen Systems ist für Januar 2026 geplant.

Auch unser Erzeugerportal wurde von Grund auf modernisiert – sowohl technisch als auch funktional. Ab sofort können Palettenbegleitscheine, Tageslieferscheine und Abrechnungen bequem über das Portal heruntergeladen werden.

Darüber hinaus investiert der Pfalzmarkt in eine zukunftssichere IT-Infrastruktur: Die Netzwerktechnik wird auf den neuesten Stand gebracht, und die Cybersecurity erhält ein umfassendes Upgrade.

Zusätzlich implementiert der Pfalzmarkt ein modernes Backup-system, das für noch mehr Sicherheit und Zuverlässigkeit sorgt.

PROJEKTBERICHT FRUIT LOGISTICA 2025

5. - 7. FEBRUAR 2025

BETEILIGUNG DER PFALZMARKT FÜR OBST UND GEMÜSE EG

Die Fruit Logistica ist die führende Fachmesse für den globalen Fruchthandel, weltweit innovativster und internationalster Treffpunkt der globalen Obst- und Gemüsebranche und damit eine einzigartige Zusammenkunft der Branche in Berlin. Die Messe versteht sich nicht nur als der Treffpunkt für vorhandene und neue Kontakte, sondern vor allem als Impulsgeber und Innovationstreiber. Auf der Messe wird die Wertschöpfungskette ganzheitlich abgebildet – vom Erzeuger bis zum Verbraucher.

- ▶ Die Messe fand in diesem Jahr vom 5. bis 7. Februar 2025 statt.
- ▶ Als Weltleitmesse der Obst- und Gemüsebranche zählt die Fruit Logistica jährlich rund 78.000 Fachbesucher aus 135 Ländern mit mehr als 3.200 Ausstellern.
- ▶ Als Mitglied der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) präsentiert sich der Pfalzmarkt auf der Fruit Logistica immer als Teil des Gemeinschaftsstandes der BVEO.



Der Pfalzmarkt hatte wieder die Möglichkeit, vorhandene Kontakte zu wichtigen Geschäftspartnern zu pflegen sowie neue Kontakte zu knüpfen. Zu nennen sind hier unter anderem Ansprechpartner des LEH, Erzeuger, Genossenschaften, Pressevertreter, Anbieter von Produktverpackungen und Alternativen zur Warenkennzeichnung. An den drei Messetagen konnte der Pfalzmarkt intensive Gespräche mit den wichtigsten Ansprechpartnern weltweit führen, da alle Beteiligten am gleichen Ort vertreten waren. Bei einer Zusammenkunft außerhalb der Veranstaltung wäre der zeitliche und finanzielle Aufwand sehr viel höher ausgefallen. Aufgrund der zeitlichen Lage der Messe vor Saisonauftakt bot sich diese auch ideal zur Absatzförderung an, da Produkte und Neuheiten vorgestellt und konkrete Verkaufsgespräche mit LEH-Partnern geführt werden konnten.



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

Von der Heilpflanze zum Chutney

Bis in Deutschland das erste Rhabarberkompott gekocht wurde, hatte der aus dem Himalaya stammende *Rheum rhabarbarum*, so der lateinische Name, eine lange Reise hinter sich. Als er im 11. Jahrhundert als Importware aus Zentralasien oder China in die abendländische Medizin des Mittelalters kam, wurden nicht wie heute die Stängel, sondern die unterirdischen Sprossachsen für die Zubereitung von Medizin verwendet. Im 16. Jahrhundert wurde Rhabarber in Russland angebaut und kam im 18. Jahrhundert über Frankreich und die Niederlande zunächst nach England – und auch dort wurde er bis ins frühe 19. Jahrhundert vornehmlich für medizinische Zwecke verwendet. Erst seit 1848 wurde Rhabarber erwerbsmäßig in Deutschland angebaut. Das Rezept von Jürgen Schleicher beweist, wie gut man an der Verwendung der langen Blattstiele tut – nämlich für ein köstliches Chutney.

DAS REZEPT:

Rhabarber-Chutney mit lauwarmem Ziegenkäse-Medaillon, Ahornsirup und geröstetem Sesam

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen, putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Den Zucker karamellisieren, mit dem Rhabarber und dem Ingwer kurz anschwitzen, dann mit dem Himbeeressig und dem Wasser ablöschen.

Das Ganze leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und eine feine, süßliche Note entsteht, danach den gehackten grünen Pfeffer und den Ahornsirup zugeben, abschmecken und abkühlen lassen.

Jetzt die Sesamkörner in einer Pfanne gold-gelb rösten.

Nun die Ziegenkäse-Medaillons im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 8 bis 10 Minuten zart schmelzen lassen und mit einem Teil des Ahornsirups beträufeln.

Jetzt das Chutney mit dem warmen Ziegenkäse und dem gerösteten Sesam dekorativ anrichten und mit offenem Baguette servieren.

Guten Appetit!
Ihr Jürgen Schleicher



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

Zutaten für 4 Personen:

250 g Rhabarber

10 g Ingwer (fein gewürfelt)

50 g Zucker

4 EL Himbeer Essig

2 TL grüne Pfefferkörner aus der Lake

4 Stück kleine Ziegenkäse
(vorzugsweise Picandou)

4 TL Sesam

