

Pfalzmarkt Journal

Ausgabe 2/2026

Das Mitgliedermagazin der Erzeugergemeinschaft Pfalzmarkt



Gemüse- und Obstbau trotzen einem
herausfordernden Jahr

Zwischen Rekorden und Wetterextremen

Faire Erzeugerpreise werden
immer mehr zur Existenzfrage

Jahresabschluss

Forschung für den
Gemüseanbau von morgen

Hydroponik

PfalzMarkt



INHALT

ZWISCHEN REKORDEN UND WETTEREXTREMEN
Gemüse- und Obstbau trotzen einem herausfordernden Jahr

4

HYDROPONIK

Forschung für den Gemüsebau von morgen

6

NACHHALTIGER WIRTSCHAFTEN

Pfalzmarkt speichert überschüssigen Solarstrom mit Großspeicher

8

INNOVATION IN DER ERZEUGUNG

Digitale Bewässerung: Projekt wird weiter ausgebaut

9

NEUE ARTEN AUF DEN PROJEKTFLÄCHEN

Umweltmaßnahme Artenvielfalt zeigt Wirkung

10

PFÄLZER TOPSELLER

Knollensellerie

11

SERVICE

Ihre Ansprechpartner im Vertrieb und in der Logistik

12

JAHRESABSCHLUSS

Faire Erzeugerpreise werden immer mehr zur Existenzfrage

14

NEUE ANFORDERUNGEN AN VERPACKUNGEN

Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)

16

PFALZMARKT NEWS

17

SPITZENREZEPTE FÜR SPITZENGEMÜSE

Selleriesuppe mit Shiitake-Pilz-Salsa, Thai-Basilikum & geröstetem Ciabatta-Brot

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 Lobenheim

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

Gemeinsam Zukunft gestalten

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Anforderungen an die heimische Obst- und Gemüseerzeugung wachsen stetig. Steigende Produktionskosten, zunehmender Wettbewerbsdruck und immer neue regulatorische Vorgaben stellen unsere Erzeugerbetriebe vor große Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, nicht nur auf aktuelle Entwicklungen zu reagieren, sondern die Zukunft aktiv mitzugestalten.

Wie herausfordernd die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen derzeit sind, wurde auf unserer diesjährigen Generalversammlung deutlich. Faire Erzeugerpreise werden für viele Betriebe zunehmend zur Existenzfrage. Während die Kosten für Personal, Energie und Betriebsmittel weiter steigen, bleibt die Erzeugung von frischem Obst und Gemüse in Deutschland nur dann zukunftsfähig, wenn die Leistungen unserer Betriebe auch entsprechend honoriert werden. Gleichzeitig arbeiten wir konsequent daran, unsere eigenen Strukturen weiter zu optimieren, Prozesse effizienter zu gestalten und neue Geschäftspotenziale zu erschließen.

Zukunftsfähigkeit bedeutet für uns aber auch, neue Wege in der Produktion zu erproben. Unser Hydroponik-Projekt zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial in innovativen Anbausystemen steckt. Die bisherigen Ergebnisse belegen, dass sich Wasser und Nährstoffe deutlich effizienter einsetzen lassen und wertvolle Erkenntnisse direkt unter



Praxisbedingungen gewonnen werden können. Solche Projekte helfen dabei, den Gemüsebau nachhaltig weiterzuentwickeln und auf die Herausforderungen des Klimawandels zu reagieren.

Neue gesetzliche Vorgaben verändern die Anforderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Ein Beispiel dafür ist die europäische Verpackungsverordnung PPWR. Sie bringt zusätzliche Dokumentations- und Nachweispflichten mit sich, schafft aber zugleich wichtige Grundlagen für mehr Nachhaltigkeit und Transparenz. Als Genossenschaft sehen wir es als unsere Aufgabe, unsere Erzeugerbetriebe bei der Umsetzung dieser Anforderungen bestmöglich zu unterstützen und ihnen den Rücken freizuhalten.

Die Themen dieser Ausgabe zeigen: Die Herausforderungen sind vielfältig. Gleichzeitig verfügen wir über die Erfahrung, die Innovationskraft und den Zusammenhalt, um diesen Weg gemeinsam erfolgreich zu gestalten.

Eine interessante Lektüre wünschen Ihnen

Reinhard Oerther
Vorstand Vertrieb

Hans-Jörg Friedrich
Vorstand Verwaltung

Gemüse- und Obstbau trotzen einem herausfordernden Jahr

ZWISCHEN REKORDEN UND WETTEREXTREMEN

Der Erntebericht 2026 des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat zeigt ein Jahr mit zwei Gesichtern: Auf der einen Seite sorgten extreme Hitze, langanhaltende Trockenheit und regionale Wetterereignisse für große Herausforderungen. Auf der anderen Seite beweisen viele Betriebe erneut ihre Anpassungsfähigkeit und erzielten trotz schwieriger Bedingungen beachtliche Ergebnisse. Besonders im Gemüse- und Obstbau zeigt sich, wie stark Wetter und Ernte inzwischen miteinander verknüpft sind.

Die Vegetationsperiode 2026 wurde bundesweit von einem trockenen Frühjahr und mehreren Hitzewellen geprägt. Vor allem in Süd- und Südwestdeutschland verschärfte sich die Trockenheit im Sommer deutlich. Teilweise lagen die Bodenfeuchtwerte sogar unter denen der Dürrejahre 2018, 2019 und 2022. Gleichzeitig führten Rekordtemperaturen von über 40 Grad Celsius regional zu Hitzestress und Sonnenbrandschäden bei Obst und Gemüse.

EUROPAS GEMÜSEPRODUKTION bleibt auf Kurs

Trotz der schwierigen Witterungsverhältnisse zeigt sich der europäische Gemüsebau insgesamt stabil. Für das Jahr 2025 wurden in der Europäischen Union rund 58,5 Millionen Tonnen Gemüse auf etwa 2,1 Millionen Hektar Anbaufläche erzeugt. Damit wurde das Vorjahresergebnis leicht übertroffen, obwohl die Anbaufläche etwas zurückging. Zu den führenden Gemüseanbauländern zählen weiterhin Italien, Spanien und Frankreich, gefolgt von den Niederlanden, Polen und Deutschland.

Besonders bedeutend bleiben Tomaten, Zwiebeln und Möhren. Allein bei Tomaten wurden in der Europäischen Union 15,8 Millionen Tonnen geerntet. Bei den Zwiebeln lag die Erntemenge bei 7,3 Millionen Tonnen, bei Möhren bei 4,6 Millionen Tonnen.

Die Witterung spiegelte sich auch im Marktgeschehen wider. Winterstürme in den Mittelmeerregionen reduzierten zu Jahresbeginn die Tomatenerträge und führten zeitweise zu ungewöhnlich hohen Preisen. Erst mit zunehmenden Erntemengen aus den nördlicheren Anbaugebieten entspannte sich die Versorgungslage wieder.

DEUTSCHE GEMÜSEERNT erreicht Rekordniveau

Für Deutschland liegen bei vielen Gemüsearten noch keine endgültigen Erntezahlen für 2026 vor. Allerdings zeigen die Zahlen des Vorjahres eindrucksvoll die Leistungsfähigkeit des heimischen Gemüsebaus. Mit rund 4,5 Millionen Tonnen Gemüse wurde 2025 die höchste Erntemenge seit Beginn der gesamtdeutschen Statistik im Jahr 1990 erzielt. Gegenüber 2024 entspricht dies einem Plus von 8,1 Prozent. Gleichzeitig stieg die Anbaufläche auf 131.700 Hektar.

Bemerkenswert ist dabei die Entwicklung einzelner Kulturen. Erstmals führte die Speisezwiebel mit einer Erntemenge von rund 903.300 Tonnen die Rangliste der ertragreichsten Gemüsearten an und löste damit die Möhre ab, die auf 865.700 Tonnen kam. Besonders leistungsstarke und gut mechanisierbare Kulturen gewinnen weiter an Bedeutung, während arbeitsintensive Gemüsearten zunehmend unter Kostendruck geraten.

Auch der ökologische Gemüsebau bleibt ein wichtiger Bestandteil der Branche. Bereits knapp 16 Prozent der deutschen Gemüseanbaufläche wurden 2025 ökologisch bewirtschaftet. Der Anteil an der Gesamterntemenge lag bei 13,2 Prozent.

SPARGEL BLEIBT WICHTIG – die Erntemenge sinkt jedoch weiter

Eine Kultur steht traditionell besonders im Fokus: Spargel. Hier setzt sich der rückläufige Trend jedoch fort. Für 2026 wird eine Erntemenge von etwa 100.300 Tonnen erwartet. Das entspricht einem Minus von 3,4 Prozent gegenüber dem Vorjahr und sogar einem Rückgang von mehr als zehn Prozent gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 2020 bis 2025. Damit wird die niedrigste Spargelernte seit 2010 erwartet.



Die Anbauflächen gingen zwar nur leicht zurück, dennoch zeigt sich, dass die Produktion zunehmend unter höheren Kosten, veränderten Marktbedingungen und einem veränderten Konsumverhalten steht. Wichtigstes Anbauland bleibt Niedersachsen vor Bayern und Brandenburg.

OBSTBAU ZWISCHEN Alternanz, Hagel und Trockenheit

Auch im Obstbau hinterlässt das Witterungsjahr 2026 deutliche Spuren. Auf europäischer Ebene konnten die Obstproduzenten 2025 ihre Erntemengen steigern und rund 43,5 Millionen Tonnen Tafelobst erzeugen. Deutschland steuerte dazu etwa 1,5 Millionen Tonnen bei und liegt damit europaweit auf Rang sieben.

Bei Äpfeln, der wichtigsten deutschen Baumobstart, wird für 2026 allerdings eine unterdurchschnittliche Ernte erwartet. Mit rund 934.000 Tonnen dürfte die Erntemenge knapp 18 Prozent unter dem Vorjahresniveau liegen. Ursache ist unter anderem die sogenannte Alternanz. Nach einem besonders ertragsreichen

Jahr tragen viele Apfelbäume im Folgejahr naturgemäß weniger Früchte. Hinzu kommen die Auswirkungen von Hitze, Trockenheit und regionalen Hagelereignissen.

GUTE AUSSICHTEN für Kirschen und Zwetschgen

Deutlich erfreulicher fällt die Bilanz bei den Kirschen aus. Für 2026 wird eine Gesamternte von rund 49.300 Tonnen Süß- und Sauerkirschen erwartet. Damit würde das bereits gute Vorjahresergebnis nochmals übertroffen.

Auch bei Pflaumen und Zwetschgen können die Obstbaubetriebe zufrieden auf die Saison blicken. Die erwarteten 49.300 Tonnen liegen zwar leicht unter dem Vorjahreswert, dennoch deutlich über dem Durchschnitt der vergangenen zehn Jahre.



HYDROPONIK

Forschung für den Gemüsebau von morgen



Ressourcenschonend, innovativ und praxisnah

Bereits vor einigen Jahren haben wir im Pfalzmarkt Journal über das Pilotprojekt Hydroponik berichtet. Seitdem wurden die Untersuchungen kontinuierlich fortgeführt und wichtige Erkenntnisse gewonnen. Die bisherigen Ergebnisse zeigen: Hydroponische Anbausysteme bieten großes Potenzial, um den Gemüsebau nachhaltiger, ressourcenschonender und zugleich wirtschaftlicher zu gestalten.

Auf einem Betrieb in Hochdorf-Assenheim werden seit 2021 Blattsalate in einem sogenannten NFT-Hydroponiksystem (Nutrient Film Technique) kultiviert. Auf rund 0,4 Hektar Anbaufläche wachsen vor allem Lollo

Bionda, Lollo Rosso und roter Eichblattsalat. Ergänzend werden verschiedene Kopfsalatsorten getestet, um ihre Eignung für das System zu bewerten.

Hydroponik ermöglicht den Anbau ohne Boden. Die Pflanzen wachsen in einem geschlossenen Kreislaufsystem, in dem Wasser und Nährstoffe gezielt zugeführt werden. Dadurch lassen sich Kulturbedingungen sehr präzise steuern. Gleichzeitig können Wasser und Düngemittel deutlich effizienter genutzt werden als in bodengebundenen Verfahren. Gerade vor dem Hintergrund zunehmender Wetterextreme, längerer Trockenperioden und wachsender Anforderungen an den Ressourcen- und Gewässerschutz gewinnt diese Anbaumethode zunehmend an Bedeutung.

Beitrag zu den Zielen des GAP-Strategieplans

Im Mittelpunkt des Projekts steht der effiziente Einsatz von Wasser und Nährstoffen. Durch das geschlossene Kreislaufsystem werden Wasser und Nährstoffe mehrfach genutzt, wodurch Verluste deutlich reduziert werden können. Gleichzeitig entfällt aufgrund der bodenlosen Kultur der Einsatz von Herbiziden vollständig, während bodenbürtige Krankheiten verringert werden können.



Auch die Anpassung an den Klimawandel spielt eine wichtige Rolle. Im Rahmen des Projekts wurden verschiedene Schattierungsmaßnahmen untersucht, um die Belastung der Pflanzen während heißer Sommerperioden zu reduzieren. Die Ergebnisse zeigen, dass sich dadurch Qualitätsprobleme wie Innenbrand deutlich verringern lassen. Die grünen Schattierungsnetze gehören inzwischen fest zum Produktionsverfahren.

Darüber hinaus trägt die kontinuierliche Kontrolle der Nährlösung dazu bei, Düngemittel bedarfsgerecht einzusetzen und Überversorgungen zu vermeiden. Die Kombination aus Wassereinsparung, gezielter Nährstoffversorgung und verbesserter



Klimaführung unterstützt die Ziele des GAP-Strategieplans in den Bereichen Ressourcenschutz, Klimaanpassung und nachhaltige Landwirtschaft.

Innovationsgehalt des Vorhabens

Hydroponische Produktionsverfahren werden weltweit bereits erfolgreich eingesetzt. Besonders innovativ ist an dem Projekt, dass verschiedene Optimierungsansätze gleichzeitig innerhalb eines laufenden Produktionsbetriebs untersucht werden.

Untersucht werden unter anderem neue Düngerezepturen, die Stabilisierung der Nährlösung, die Optimierung von pH- und EC-Werten, angepasste Bewässerungsstrategien, die Verringerung von Algenbildung sowie Maßnahmen zur Klimasteuerung in den Sommermonaten. Statt isolierter Einzelversuche werden sämtliche Faktoren unter identischen Praxisbedingungen betrachtet und hinsichtlich ihrer Wechselwirkungen bewertet.

Der entscheidende Vorteil: Die Forschung findet nicht unter Laborbedingungen statt, sondern direkt im regulären Produktionsbetrieb. Dadurch können die gewonnenen Erkenntnisse unmittelbar in die Praxis übernommen werden.

Nutzen für die Praxis und Übertragbarkeit

Die Versuche zeigen bereits konkrete Verbesserungen bei Produktqualität, Ressourceneinsatz und Betriebssicherheit. Besonders erfolgreich war die Kombination aus optimierter Schattierung und angepasster Calciumversorgung. Dadurch konnte das Risiko von Innenbrand deutlich reduziert und die Vermarktungsqualität der Salate verbessert werden.

Gleichzeitig wird weiter an der Feinabstimmung der Nährstoffversorgung gearbeitet. Insbesondere die optimale Versorgung mit Calcium, Magnesium und Kalium steht derzeit im Mittelpunkt der laufenden Untersuchungen. Ziel ist es, die Kulturen noch stabiler zu führen und die Ressourceneffizienz weiter zu erhöhen.



Auch wirtschaftlich bietet das Projekt interessante Perspektiven. Weniger Wasserwechsel, geringerer Wartungsaufwand und eine gezieltere Nutzung von Betriebsmitteln können dazu beitragen, Produktionskosten zu senken und die Wirtschaftlichkeit der Anlagen weiter zu verbessern.

Ein besonderer Mehrwert liegt in der praktischen Übertragbarkeit der Ergebnisse. Da sämtliche Untersuchungen unter realen Produktionsbedingungen durchgeführt werden, können die gewonnenen Erkenntnisse auch anderen Gemüsebaubetrieben mit vergleichbaren Hydroponiksystemen als Orientierung dienen.



HYDROPONIK ZEIGT GROSSES ZUKUNFTSPOTENZIAL

Die bisherigen Projektergebnisse zeigen, welches Potenzial in modernen Hydroponiksystemen steckt. Bereits heute konnten mehrere Optimierungsmaßnahmen erfolgreich in die Praxis übernommen werden. Die laufenden Untersuchungen zur Nährstoffversorgung werden weitere Erkenntnisse liefern und dazu beitragen, den ressourceneffizienten Gemüsebau weiterzuentwickeln.

Das Projekt leistet damit nicht nur einen Beitrag zur Zukunftsfähigkeit des eigenen Betriebs, sondern liefert zugleich wichtige Impulse für innovative und nachhaltige Produktionsverfahren im deutschen Gartenbau.

Ansprechpartner im Projekt sind Felix Grenzmann, Pfalzmarkt Mitarbeiter und Max Steig, Erzeuger bei Pfalzmarkt.

PFALZMARKT SPEICHERT ÜBERSCHÜSSIGEN SOLARSTROM MIT GROSSSPEICHER

BayWa r.e. Solar Energy Systems und Rheinland Solar haben für die Pfalzmarkt-Genossenschaft in Mutterstadt einen Batteriespeicher mit einer Kapazität von zehn Megawattstunden realisiert. Damit kann überschüssiger Solarstrom genutzt werden, der bislang abgeregelt werden musste.

BayWa r.e. Solar Energy Systems und Rheinland Solar haben für die Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG in Mutterstadt ein Batteriespeichersystem mit einer Kapazität von zehn Megawattstunden errichtet. Die Anlage besteht aus zwei Containern, die jeweils über eine Leistung von 2,5 Megawatt und eine Kapazität von fünf Megawattstunden verfügen. Zusammen bilden sie ein Speichersystem mit einem Energieinhalt von zehn Megawattstunden. Das Projekt startete im Oktober 2025. Ende Juni 2026 wurden die beiden Batteriecontainer des Typs Socomec Smartsys M5000 an den Standort geliefert.

Bessere Nutzung des selbst erzeugten Solarstroms

Am Standort Mutterstadt betreibt die Genossenschaft bereits eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von rund drei Megawatt. Da diese als Nulleinspeiseanlage ausgelegt ist und keinen Strom ins öffentliche Netz einspeist, musste überschüssig erzeugte Solarenergie bei geringem Eigenverbrauch bislang abgeregelt werden.

Mit dem neuen Speichersystem kann diese Energie nun zwischengespeichert und bei Bedarf genutzt werden. Dadurch erhöht sich der Eigenverbrauchsanteil der Solaranlage. Gleichzeitig lassen sich Lastspitzen reduzieren und die Versorgungssicherheit des Logistik- und Kühlstandorts weiter steigern.

Das Projekt in Mutterstadt zeigt, wie sich Photovoltaik und Batteriespeicher zu einer effizienten Gesamtlösung verbinden lassen. „Immer mehr Unternehmen stehen vor der Herausforderung, ihren selbst erzeugten Solarstrom möglichst vollständig und wirtschaftlich zu nutzen. Batteriespeicher sind dabei ein zentraler Baustein für mehr Flexibilität im Energiesystem“, sagt Sabine Ruoff-Sixt, Head of C&I and Utility Solutions bei BayWa r.e. Solar Energy Systems.

socomec
Innovative Power Solutions



INNOVATION IN DER ERZEUGUNG

Digitale Bewässerung: Projekt wird weiter ausgebaut



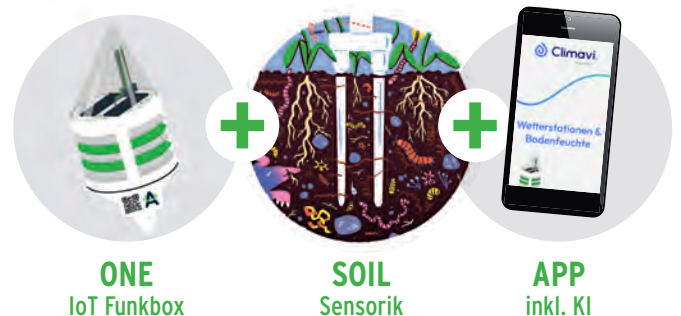
Die Digitalisierung im Gemüsebau schreitet weiter voran. Nachdem im vergangenen Jahr die Einführung eines intelligenten Bewässerungssystems gestartet wurde, wird das Projekt 2026 weiter ausgebaut. Ziel ist es, den Einsatz von Wasser noch bedarfsgerechter zu steuern und die Betriebe bei der Bewässerungsplanung mit präzisen Daten zu unterstützen.

Bereits 2025 wurden 30 Wetterstationen sowie Bodensensoren an ausgewählte Erzeugerbetriebe verteilt. Die Wetterstationen erfassen unter anderem Niederschlagsmengen und Lufttemperaturen an neutralen Standorten rund um die Betriebe. Die Bodensensoren messen direkt auf den Anbauflächen wichtige Parameter wie Bodenfeuchte und Bodentemperatur. Sämtliche Messwerte werden über eine App gebündelt und den Betrieben in Echtzeit zur Verfügung gestellt.

Nach dem erfolgreichen Start wurde das Projekt im Jahr 2026 deutlich ausgeweitet. Insgesamt kamen 60 weitere Bodensensoren hinzu. Damit stehen den Betrieben noch mehr Daten für eine gezielte und ressourcenschonende Bewässerung zur Verfügung. Die begleitende App liefert bereits zuverlässige Werte und unterstützt die Anwender bei der Auswertung der erfassten Daten.

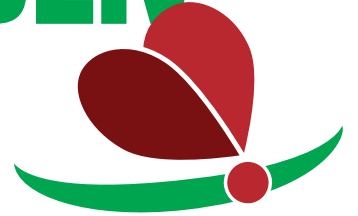
Die Technologie befindet sich weiterhin in der Erprobungsphase. Dabei zeigt sich, wie wichtig die richtige Einstellung verschiedener Bodenparameter sowie die Berücksichtigung der jeweiligen Kulturdauer der einzelnen Kulturen ist. Die gewonnenen Erkenntnisse helfen dabei, die Systeme weiter zu optimieren und die Aussagekraft der Messergebnisse kontinuierlich zu verbessern.

Das Vorhaben wird im Rahmen von Umweltmaßnahmen weiterhin gefördert. Für das Jahr 2027 ist bereits die Verteilung von weiteren 60 Bodensensoren geplant. Damit wächst das Messnetz kontinuierlich und liefert wichtige Grundlagen für einen effizienten Umgang mit der Ressource Wasser im Gemüsebau.



Umweltmaßnahme Artenvielfalt zeigt Wirkung

NEUE ARTEN AUF DEN PROJEKTFLÄCHEN



Die Initiative „Pfalzmarkt schafft Artenvielfalt“ entwickelt sich weiterhin erfreulich. Auch im vergangenen Monitoringjahr 2025 konnten auf den untersuchten Blüh- und Biodiversitätsflächen zahlreiche Tierarten dokumentiert werden, darunter mehrere Erstnachweise und besonders schützenswerte Arten. Die Ergebnisse zeigen, dass sich die gezielten Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt zunehmend in den Lebensgemeinschaften der Flächen widerspiegeln.

An verschiedenen Projektstandorten erfassen Fachgutachter regelmäßig Vogelarten, Reptilien, Tag- und Nachtfalter sowie Heuschrecken. Die Beobachtungen ermöglichen es, die Entwicklung der Flächen über mehrere Jahre hinweg zu begleiten und die Wirksamkeit der Maßnahmen wissenschaftlich zu bewerten.

Besonders interessante Ergebnisse liefert die Untersuchungsfläche in Mutterstadt. Dort wurden 2025 erstmals Grünspecht, Mäusebussard und Weißstorch nachgewiesen, allesamt streng geschützte Arten. Hervorzuheben ist außerdem das Rebhuhn, das bundes- und landesweit als stark gefährdet gilt. Die Art konnte bereits in mehreren Untersuchungsjahren beobachtet werden und nutzt die Fläche weiterhin als Lebensraum und Nahrungsgebiet. Auch die streng geschützte Zauneidechse wurde erneut mehrfach auf der Fläche festgestellt. Bei den Nachtfaltern wurden bislang insgesamt 90 Arten nachgewiesen, darunter der Perlglanzspanner und das Ackerwinden-Bunteulchen.

Auch die Fläche in Iggelheim zeigt eine beeindruckende Entwicklung. Mit inzwischen 30 nachgewiesenen Tagfalterarten weist sie die höchste Artenzahl aller elf untersuchten Projektflächen auf. Im Jahr 2025 wurden mit dem Braunkolbigen Braun-Dickkopffalter und dem Schachbrett zwei weitere Arten erstmals dokumentiert.

Ebenso bemerkenswert ist die Vielfalt der Heuschrecken: Insgesamt konnten hier bislang 22 Heuschreckenarten und eine Fangschreckenart nachgewiesen werden. Darunter befinden sich die streng geschützte Blauflügelige Ödlandschrecke sowie die stark gefährdete Grüne Strandschrecke. Bei den Vogelarten wurden erstmals Grünspecht, Haubenmeise und Waldkauz festgestellt; zudem konnten erneut Pirol und Bluthänfling beobachtet werden.

Weitere interessante Beobachtungen stammen aus den übrigen Projektflächen. In Dannstadt-Schauernheim wurde erstmals ein Mauersegler über der Fläche beobachtet. Auf der Fläche in Böhl sorgte eine Ansammlung von 28 Stieglitzen auf Nahrungssuche für einen bemerkenswerten Nachweis. In Hochdorf wurde 2025 mit sechs Tagfalterarten die bislang höchste Artenzahl für diesen Standort erfasst, darunter erstmals Tagpfauenauge und Zitronenfalter.

Die Ergebnisse verdeutlichen, dass die Biodiversitätsmaßnahmen dauerhaft wertvolle Lebensräume schaffen und zahlreichen Tierarten Nahrung, Schutz und Rückzugsorte bieten. Mit jedem weiteren Monitoringjahr wächst das Wissen über die ökologische Entwicklung der Flächen und damit auch die Bestätigung, dass Artenförderung und moderne Landwirtschaft erfolgreich miteinander verbunden werden können.



Pfalz Markt

Pfälzer Topseller: Diesmal: **Knollensellerie**

Verkaufsmengen im Jahr 2025:	2,1 Mio. Kg	Erntezeitraum
Anzahl Erzeuger:	8	Ganzjährig Hauptsaison Juli bis Dezember
	Anbaufläche: ca. 115 Hektar	

Aussehen: Die knollenartige Wurzel ist gelblich-weiß, grün- oder bräunlich und hat ein weißes Fruchtfleisch.

Anbau und Ernte: Knollensellerie wird auf feuchtem, fruchtbaren und gut gelockertem humusreichem Leimboden angebaut. Der Standort wird sonnig bis halbschattig gewählt.

Verwendung: Knollensellerie wird oft mit Möhren, Porree (Lauch), Petersilie und evtl. Petersilienwurzel als Suppengrün angeboten und schmeckt würzig-frisch. Roh kann Knollensellerie für Salate benutzt werden. Gekocht schmeckt Knollensellerie sehr gut in Suppen oder gemischten Gemüsebeilagen. Das Gemüse kann auch paniert und gebraten serviert werden.

Lagerung: Knollensellerie sollte fest und trocken sein. Im Kühlschrank hält er sich bis zu 14 Tage.



Ihre Ansprechpartner im Vertrieb

Hier finden Sie die Kontaktdaten unserer Produktberater in Mutterstadt 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

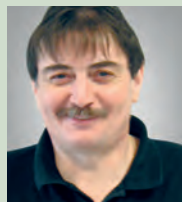


MUTTERSTADT



Rafael Pereira

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



Karl-Heinz Jäger

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



Christian Gans

☎ 06231/408-150
✉ c.gans@pfalzmarkt.de



Vitor Hugo Da Mota

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



Uwe Beck

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



Heiko Risse

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



Bernd Weiller

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



Thorsten Schäfer

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



Bärbel Gamber-Mees

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



Leo Zastrow

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



Jonas Hill

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

EXPORT

Pfalz Fresh


Jonathan Schmitt

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


Holger Schmitt

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


Olga Minichini

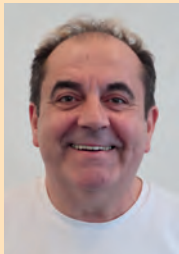
☎ 06231/408-124
 ✉ o.minichini@pfalzmarkt.de



Ihre Ansprechpartner in der Logistik



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

Hier finden Sie die Kontaktdaten
 unserer Logistikmitarbeiter
 in Mutterstadt.


Maria Magda

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


Marcel Mastalerz

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


Christiane Brauert

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


Daniel Wehrle

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


Fabian Kautz

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

JAHRESABSCHLUSS

Faire Erzeugerpreise werden immer mehr zur Existenzfrage

Ein schwieriges Marktumfeld, hoher Preis- und Wettbewerbsdruck sowie eine politisch verursachte weitere Verschlechterung der Wettbewerbssituation gegenüber ausländischen Wettbewerbern haben das Geschäftsjahr 2025 von Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG geprägt.

In 2026 setzt sich der massive Kostendruck im heimischen Anbau fort. Trotz eines guten Saisonstarts und einer aktuell leicht verbesserten Geschäftsentwicklung bleibt die Lage für viele Erzeugerbetriebe schwierig. Die zentrale Frage für Pfalzmarkt eG lautet deswegen, wie sich die wirtschaftliche Erzeugung von frischem Obst und Gemüse mit kurzen Wegen zum Handel und den bundesweiten Verbrauchern unter diesen Rahmenbedingungen dauerhaft sichern lässt.

Umsatzerlöse des Konzerns liegen bei 274,4 Mio. Euro

Die Umsatzerlöse des Konzerns beliefen sich im Geschäftsjahr 2025 auf insgesamt 274,4 Mio. Euro. Im Vergleich zu 322 Mio. Euro im Vorjahr 2024 entspricht dies einem Rückgang von 14,8 Prozent. Der reine Warenumsatz verringerte sich von 264 Mio. Euro im Jahr 2024 auf 232 Mio. Euro im Jahr 2025. Dies entspricht einem Minus von 12,1 Prozent. Ursächlich hierfür waren insbesondere die um 11,8 Prozent geringere Warenmenge sowie ein über alle Produkte hinweg um 3,4 Prozent niedrigerer Durchschnittspreis als in 2024.

Warenmenge sinkt um 11,8 Prozent auf rund 203.000 Tonnen

Insgesamt verringerte sich die über Pfalzmarkt vermarktete Warenmenge 2025 gegenüber dem Vorjahr um 11,8 Prozent. Nach 230.000 Tonnen im Geschäftsjahr 2024 wurden 2025 nur rund 203.000 Tonnen vermarktet.

Das Jahr 2025 war für den Obst- und Gemüseanbau in der Pfalz trotz insgesamt günstiger Anbaubedingungen wirtschaftlich anspruchsvoll. Bereits der Markteinstieg zum Saisonstart erwies sich als herausfordernd. Stabile und für die Erzeugung günstige Wetterbedingungen sorgten in Südeuropa für ein hohes Warenangebot. Der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) stellte

seine Sortimente deshalb erst verzögert auf deutsche Produkte um.

Als die Vermarktung heimischer Ware an Fahrt aufnahm, hatten auch andere deutsche Obst- und Gemüseanbauregionen ihre produktive Phase erreicht. Der natürliche klimatische Vorsprung der Pfalz konnte deshalb nicht im gewohnten Umfang genutzt werden. Die erhofften frühsaisonalen Erlöse blieben aus und konnten im weiteren Jahresverlauf weder im Sommer noch im Spätjahr aufgeholt werden.

Schwierige Witterung führt zu Qualitäts- und Vermarktungsproblemen

Nach einer sommerlichen Phase mit erhöhtem Wettbewerbs- und Preisdruck war der frühe Herbst durch feuchte Witterungsbedingungen geprägt. Diese begünstigten insbesondere pilzliche Erreger und führten bei verschiedenen Kulturen im weiteren Saisonverlauf zu erheblichen qualitativen Beeinträchtigungen und entsprechenden Vermarktungsproblemen.

Hohe Reklamationsquoten und damit verbundene Erlösausfälle belasteten die wirtschaftliche Entwicklung zusätzlich. Verschärft wurde die Situation dadurch, dass für verschiedene Kulturen geeignete Pflanzenschutzmittel nicht in ausreichendem Umfang zur Verfügung standen. Bei einzelnen Kulturen musste die Saison deshalb früher als ursprünglich geplant beendet werden.

Auch bei den Erzeugerbetrieben treffen steigende Kosten auf rückläufige Erlöse

Die Entwicklung ist für die Erzeugerbetriebe besonders problematisch, weil den rückläufigen Erlösen weiterhin steigende Produktions- und Personalkosten gegenüberstehen. Während Warenmenge und Durchschnittspreise 2025 nachgaben,

erhöht sich insbesondere der Kostendruck durch steigende Löhne und weitere betriebliche Aufwendungen.

Christian Deyerling, Aufsichtsratsvorsitzender von Pfalzmarkt eG: „Wenn Warenmengen und Erlöse zurückgehen, gleichzeitig aber die Kosten für unsere Erzeuger weiter steigen, geraten die Betriebe von zwei Seiten unter Druck. Unsere zentrale Aufgabe muss deshalb sein, die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Erzeugung zu sichern. Denn am Ende geht es um die wirtschaftliche Existenz unserer Mitgliedsbetriebe und damit auch um die Frage, ob wir langfristig noch frisches Obst und Gemüse aus heimischem Anbau haben werden.“

„Ist deutsche Landwirtschaft überhaupt noch gewollt?“

Da die Politik die ungleichen Wettbewerbsbedingungen durch die aktuelle Mindestlohn- und Energiepolitik verschärft, gleichzeitig eine frische und krisensichere Frischeversorgung fordert, stellt sich für Reinhard Oerther, Vorstand Vertrieb bei Pfalzmarkt eG, zunehmend die Grundsatzfrage: „Wir fragen uns, ob die Erzeugung von Obst und Gemüse in Deutschland unter den derzeitigen Rahmenbedingungen überhaupt noch gewollt ist. Unsere Betriebe produzieren frische Lebensmittel direkt vor der Haustür, erfüllen hohe Qualitäts-, Umwelt- und Sozialstandards und stehen gleichzeitig im Wettbewerb mit Importware, die teilweise unter völlig anderen Kostenstrukturen erzeugt wird.“

Die zentrale Herausforderung bestehe darin, angemessene Erzeugerpreise am Markt durchzusetzen. Oerther: „Wie bekommen wir faire Preise für unsere Waren, die den tatsächlichen Aufwand unserer Erzeuger widerspiegeln? Wenn unsere Kosten dauerhaft steigen, die Erzeugerpreise diese Entwicklung aber nicht nachvollziehen, geht es

irgendwann nicht mehr um einzelne Kulturen, sondern um die wirtschaftliche Existenz unserer Mitgliedsbetriebe. Und damit schlussendlich um die Zukunft des heimischen Obst- und Gemüseanbaus in der Pfalz und ganz Deutschland.“

Mindestloohnerhöhungen in 2025, 2026 und 2027 verschärfen Kostendruck weiter

Ein wesentlicher Kostenfaktor bleibt die Entwicklung der Lohnkosten. Der gesetzliche Mindestlohn stieg von 12,41 Euro im Jahr 2024 auf 12,82 Euro im Jahr 2025. Seit dem 1. Januar 2026 beträgt er 13,90 Euro und zum 1. Januar 2027 steigt er auf 14,60 Euro brutto je Zeiteinheit. Gerade für den arbeitsintensiven Obst- und Gemüsebau und insbesondere für Bündelkulturen bedeutet dies erhebliche zusätzliche Kosten. Zwischen 2024 und 2027 erhöht sich der gesetzliche Mindestlohn damit insgesamt um rund 17,6 Prozent. Bezieht man sich auf die vergangenen fünf Jahre, ist der gesetzliche Mindestlohn um mehr als 40 Prozent gestiegen – von 9,82 Euro Anfang 2022 auf aktuell 13,90 Euro.

Pfalzmarkt reagiert mit Kostensenkungsprogramm

Pfalzmarkt eG will auf die veränderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen mit einem konsequenten Kostensenkungsprogramm reagieren. Strukturen und Geschäftsprozesse sollen überprüft und weiter optimiert werden, um die Wettbewerbsfähigkeit der Genossenschaft und damit mittelbar auch ihrer Mitgliedsbetriebe langfristig zu stärken. Pfalzmarkt-Vorstand Hans-Jörg Friedrich erklärt: „Wir können nicht darauf warten, dass die Politik unsere Probleme für uns löst. Wir müssen uns selbst helfen. Dazu gehört, dass wir unsere eigenen Kostenstrukturen konsequent überprüfen und effizienter werden. Gleichzeitig müssen wir gemeinsam mit unseren Partnern im Handel Lösungen finden, mit denen eine wirtschaftlich tragfähige heimische Produktion weiterhin möglich bleibt.“

Dienstleistungsgeschäft wird als wichtiges Standbein weiter ausgebaut

Parallel zur Kostenoptimierung soll das Dienstleistungsgeschäft auch in den kommenden Jahren als ergänzendes Standbein konsequent weiterentwickelt werden. Damit verfolgt Pfalzmarkt eG zwei strategische Stoßrichtungen: die Optimierung der eigenen Kosten und Prozesse auf der einen sowie die Erschließung zusätzlicher Erlös- und Geschäftspotenziale auf der anderen Seite.

Neues Warenwirtschaftssystem schafft Grundlage für effizientere Prozesse

Mit der Einführung eines neuen Warenwirtschaftssystems hat Pfalzmarkt eG im Geschäftsjahr 2025 einen weiteren wichtigen Schritt zur Modernisierung und Digitalisierung zentraler Geschäftsprozesse vollzogen.

Genossenschaftsstrukturen gestrafft – Mitgliederbestand bereinigt

Auch innerhalb der Genossenschaft wurden die Strukturen im Geschäftsjahr 2025 weiterentwickelt, verbunden mit dem Ziel, den Verwaltungsaufwand innerhalb der Genossenschaft zu straffen. Die Generalversammlung von Pfalzmarkt eG hatte im Frühjahr 2025 beschlossen, den Beirat als eigenständiges Genossenschaftsgremium künftig nicht weiter zu bestellen. Dessen Aufgaben übernahm im Laufe des Jahres der Aufsichtsrat, der um einen Ausschuss ergänzt und auf elf Mitglieder erweitert wurde. Im Zuge einer Bereinigung des Mitgliederbestands reduzierte sich die Zahl der Mitglieder auf aktuell 370 Mitglieder. Davon sind 90 aktive Erzeugerbetriebe.

Vielfalt aus dem Gemüsegarten Pfalz

Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel bietet Pfalzmarkt eG seinen Handelspartnern ein breites Sortiment an frischem Obst und Gemüse aus der Pfalz. Insgesamt umfasst das Angebot aktuell rund 120 verschiedene Frischeprodukte mit 15.000 Artikelvarianten.

Zu den mengenstärksten Produkten im Geschäftsjahr 2025 zählten Radieschen

Die besondere klimatische Lage sowie die Möglichkeiten zur bedarfsgerechten Bewässerung bleiben wesentliche Standortvorteile des Gemüsegartens Pfalz. Gleichzeitig hat das Geschäftsjahr 2025 gezeigt, dass natürliche Standortvorteile allein die zunehmenden wirtschaftlichen Wettbewerbsnachteile gegenüber internationalen Anbietern nicht kompensieren können. Zu den TOP 3 der meistverkauften Gemüsesorten zählten 2025 bei Pfalzmarkt eG: Radieschen, Suppengrün und Bundzwiebeln.

2026 gut gestartet – Erzeugerpreise bleiben zentrale Herausforderung

Nach dem schwierigen Geschäftsjahr 2025 ist Pfalzmarkt eG gut in die Saison 2026 gestartet. Die ersten drei Wochen nach dem Saisonstart verliefen positiv. Die aktuelle Geschäftsentwicklung liegt damit auf einem etwas höheren Niveau als im vergleichbaren Vorjahreszeitraum. Obwohl Anbieter aus Südeuropa und anderen Teilen

Deutschlands die Produktion – aufgrund einer langanhaltenden Hitzeperiode im Sommer – teilweise aussetzen beziehungsweise einstellen mussten, konnte die Pfalz weiterhin den Versorgungsauftrag erfüllen und frisches Obst und Gemüse liefern!

Dennoch bleibt die wirtschaftliche Situation für die Erzeuger angespannt, weil die Erzeugerpreise weiterhin nicht die Kostensteigerungen decken. Infolge der Hitze ist der Aufwand für Personal, Wasser und Energie nochmals deutlich gestiegen. Ein Großteil dieser Kosten wird sich erst am Ende des Jahres vollständig erfassen lassen.

Hans-Jörg Friedrich, Vorstand Organisation bei Pfalzmarkt eG: „Ein guter Saisonstart ist wichtig und gibt uns Rückenwind. Er darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für unsere Erzeuger grundlegend verändert haben. Entscheidend wird sein, dass wir für heimische Qualität auch Preise erzielen, die eine wirtschaftlich nachhaltige Produktion ermöglichen.“

AUSBLICK

Faire Erzeugerpreise werden immer stärker zur Existenzfrage

Für Pfalzmarkt eG stehen 2026 und 2027 deshalb im Zeichen von Effizienz, Kostenkontrolle und der Sicherung wirtschaftlich tragfähiger Erzeugerpreise. Reinhard Oerther: „Wir stehen vor enormen Herausforderungen. Wir können nicht davon ausgehen, dass die Politik diese Probleme für uns lösen wird. Wir müssen uns selbst helfen – indem wir effizienter werden, neue Geschäftsmöglichkeiten erschließen und gemeinsam mit unseren Partnern im Handel Lösungen finden, die eine wirtschaftliche heimische Produktion weiterhin möglich machen.“

Dabei gehe es nicht allein um Pfalzmarkt oder einzelne landwirtschaftliche Betriebe. Oerther: „Am Ende geht es um die Frage, welchen Wert regional erzeugte, frische Lebensmittel für uns haben. Wenn wir auch in Zukunft Obst und Gemüse aus heimischem Anbau haben wollen, müssen unsere Erzeuger wirtschaftlich existieren können. Dafür brauchen wir faire Wettbewerbsbedingungen und vor allem für unser nicht mit Auslandsware vergleichbares Frischeplus bei Obst und Gemüse auch auskömmliche Erzeugerpreise.“

PPWR: NEUE ANFORDERUNGEN AN VERPACKUNGEN

Mit der neuen EU Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) gelten ab August 2026 europaweit einheitliche Vorgaben für Verpackungen. Ziel der Verordnung ist es, Verpackungsabfälle zu reduzieren und die Kreislaufwirtschaft zu stärken.

Betroffen sind alle Akteure entlang der Lieferkette, von Herstellern und Importeuren bis hin zu Vertreibern und Erzeugern. Auch Obst- und Gemüsebetriebe können von den Regelungen betroffen sein, wenn sie ihre Produkte selbst verpacken und unter eigenem Namen vermarkten.

Verpackungen müssen künftig stärker auf Recyclingfähigkeit, Wiederverwendbarkeit und Ressourcenschonung ausgerichtet werden. Ab 2030 sollen alle Verpackungen recyclingfähig sein. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Kennzeichnung, Dokumentation und Nachweisführung.

Besonders relevant sind die Vorgaben für Obst- und Gemüseverpackungen sowie für Transport- und Sammelverpackungen entlang der Lieferkette.

Für Erzeugerbetriebe bedeutet die PPWR vor allem zusätzliche Dokumentations- und Nachweispflichten. Verpackungen müssen eindeutig beschrieben und entsprechende Konformitätsnachweise jederzeit verfügbar sein, etwa für Kunden oder Behörden.

So unterstützt Pfalzmarkt seine Erzeuger

Als von der Verordnung betroffener Wirtschaftsakteur arbeitet Pfalzmarkt bereits daran, die Anforderungen der PPWR umzusetzen und seine Erzeugerbetriebe bestmöglich zu unterstützen.

Verpackungen müssen künftig stärker auf Recyclingfähigkeit, Wiederverwendbarkeit und Ressourcenschonung ausgerichtet werden. Ab 2030 sollen alle Verpackungen recyclingfähig sein.

Werden Leergüter, Verpackungsmaterialien und Hilfsstoffe zentral über die Genossenschaft eingekauft, werden die entsprechenden Konformitätserklärungen und technischen Datenblätter durch die Genossenschaft geprüft und aufbewahrt. Erforderliche PPWR-konforme Konformitätserklärungen können bei Bedarf bzw. auf Anfrage Dritter (z. B. durch Behörden, Kunden, etc.) durch die Genossenschaft erstellt und zur Verfügung gestellt werden.

Beschaffen Erzeugerbetriebe ihre Leergüter, Verpackungsmaterialien oder Hilfsstoffe unabhängig, liegt die Verantwortung für die Beschaffung und Aufbewahrung der zugehörigen Konformitätsnachweise beim jeweiligen Betrieb. Die entsprechenden Dokumentationen sind der Genossenschaft auf Anfrage zeitnah zur Verfügung zu stellen, damit erforderliche Nachweise gegenüber Dritten erbracht werden können.



PFALZMARKT NEWS

Landrat blickt hinter die Kulissen des Pfalzmarkts



Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Made im Rhein-Pfalz-Kreis“ öffnete Pfalzmarkt in diesem Sommer seine Tore für interessierte Bürger. Gemeinsam mit Landrat Volker Knörr und der Wirtschaftsförderung des Rhein-Pfalz-Kreises erhielten die Teilnehmenden die Gelegenheit, eines der bedeutendsten Vermarktungszentren für Obst und Gemüse in Rheinland-Pfalz aus nächster Nähe kennenzulernen.

Im Mittelpunkt der Betriebsbesichtigung stand die Frage, wie die Erzeugnisse aus dem „Gemüsegarten Deutschlands“ ihren Weg von den landwirtschaftlichen Betrieben in den nationalen und internationalen Handel finden. Mitarbeitende von Pfalzmarkt gaben dabei Einblicke in die Abläufe des Vermarktungszentrums und erläuterten die Prozesse von der Warenannahme bis zur Logistik.

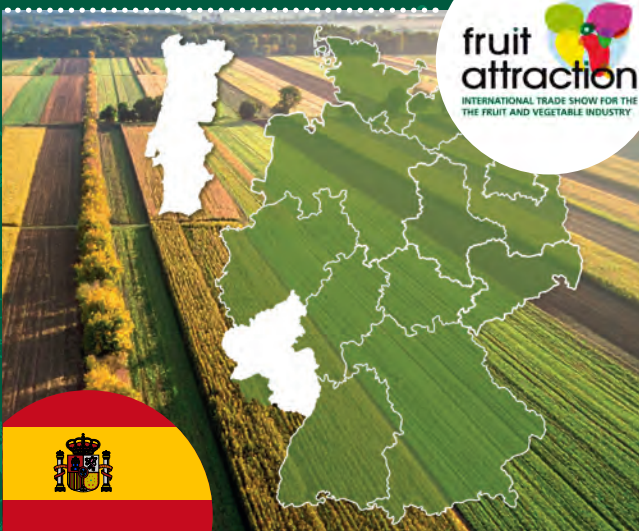
Insgesamt wurden vier Führungen für jeweils 25 Personen angeboten. Die große Resonanz zeigte das starke Interesse der Bevölkerung an regionaler Landwirtschaft und den Menschen, die täglich für die Versorgung mit frischem Obst und Gemüse sorgen.

Knörr betonte im Vorfeld der Veranstaltung die Bedeutung solcher Unternehmensbesuche für den Austausch zwischen Wirtschaft, Landwirtschaft und Öffentlichkeit. Die Reihe „Made im Rhein-Pfalz-Kreis“ wird von der Wirtschaftsförderung des Kreises organisiert und verfolgt das Ziel, die Leistungsfähigkeit und Vielfalt mittelständischer Betriebe in der Region sichtbar zu machen.

Für Pfalzmarkt bot die Veranstaltung eine wertvolle Gelegenheit, Interessierten die Bedeutung des regionalen Obst- und Gemüseanbaus sowie die Rolle der Erzeugergemeinschaft als zentrale Vermarktungsplattform näherzubringen. Gleichzeitig zeigte sich einmal mehr, wie wichtig der direkte Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbraucherinnen und Verbrauchern für das Verständnis moderner regionaler Lebensmittelproduktion ist.



FRUIT ATTRACTION 2026



Starker Partner für Frische, Produktvielfalt und Qualität im europäischen Handel

Anfang Oktober nahm der Pfalzmarkt zum vierten Mal an der Fruit Attraction in Madrid teil.

Die Erzeugergemeinschaft stellte sich wieder im Deutschen Pavillon, einem Gemeinschaftsstand des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, als starkes Anbaugelände und Vertriebspartner im europäischen Handel vor. Die Fruit Attraction ist wichtiger Treffpunkt der Obst- und Gemüsebranche weltweit. Die Veranstaltung war mit zahlreichen Ausstellern und Besuchern aus aller Welt wieder sehr gut besucht. Wir konnten viele wichtige Ansprechpartner der eG europaweit sowie weitere Interessierte und potentiell neue Kontakte an unserem Stand begrüßen.

SPITZKOHL IM RAMPENLICHT

Spitzkohl gilt oft als Geheimtipp unter den heimischen Gemüsearten. Umso passender, dass er Teil der Instagram-Reihe „underrated“ der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten“ wurde. In der Serie werden Obst- und Gemüseprodukte aus deutschem Anbau vorgestellt, die häufig unterschätzt werden, dabei aber mit zahlreichen Vorzügen überzeugen.

Im Mittelpunkt des Beitrags stand der Spitzkohl, der mit seinem milden Geschmack, seiner Vielseitigkeit in der Küche und seiner guten Bekömmlichkeit punktet. Die Reihe macht Verbraucher auf die besonderen Eigenschaften heimischer Produkte aufmerksam und zeigt, wie abwechslungsreich regionale Obst- und Gemüsearten sein können.

„Deutschland – Mein Garten“ informiert über Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus deutschem Anbau. Ziel der Kampagne ist es, mehr Wissen über Saisonzeiten, Herkunft und die Vorzüge heimischer Erzeugnisse zu vermitteln. Initiator der bundesweiten Verbraucherkommunikation ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).



RHEINLAND-PFALZ ZU GAST IN BERLIN

Alle zwei Jahre präsentiert sich das Land Rheinland-Pfalz mit seinen Unternehmen, Institutionen und Zukunftsprojekten in der Bundeshauptstadt. Beim Rheinland-Pfalz-Fest HEIMAT26 kamen am 10. September 2026 zahlreiche Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft in Berlin zusammen.

Auch Pfalzmarkt war erneut mit dabei und unterstützte die Veranstaltung mit frischem Gemüse aus der Pfalz für die gastronomische Bewirtung. Vor Ort vertraten Christian Deyerling und Hans-Jörg Friedrich den Pfalzmarkt und nutzten die Gelegenheit zum persönlichen Austausch. Die Veranstaltung bot einmal mehr eine Plattform, um die Leistungsfähigkeit und Innovationskraft von Rheinland-Pfalz über die Landesgrenzen hinaus sichtbar zu machen.



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

Regionale Genussideen mit

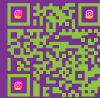
Dutschmann's Kapellchen



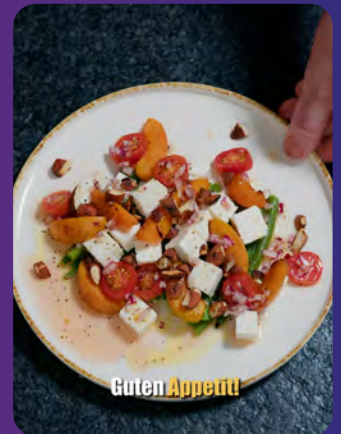
Mit unserem Gastro-Partner Dutschmann's Kapellchen haben wir sommerliche Rezeptideen mit regionalen Zutaten umgesetzt. Entstanden sind ein frischer Bohnensalat mit Aprikosen und Fetakäse sowie ein Salat aus gegrillter Zucchini mit Nektarinen und Halloumi Käse, welche die Vielfalt heimischer Erzeugnisse auf genussvolle Weise in Szene setzen. Die Sommersalate wurden gemeinsam entwickelt und anschließend auf dem Instagram-Kanal von Pfalzmarkt in der Rubrik „Rezepte“ vorgestellt.

Mit Kooperationen wie dieser möchte Pfalzmarkt zeigen, wie abwechslungsreich sich frisches Obst und Gemüse aus regionalem Anbau in den Alltag integrieren lässt. Die entwickelten Salate liefern dafür eine ebenso einfache wie kreative Inspiration.

Wer die leichten Sommersalate gern nachkochen möchte, findet die Anleitung dazu auf unserem Instagram-Kanal.



unsere grünen Bohnen.



Guten Appetit!



zucchini, Nektarine



Pfalzmarkt gezaubert.

Mit regionalen Zutaten kreativ kochen



Frisch, saisonal und alltagstauglich: Gemeinsam mit der Foodbloggerin Sina vom Blog [inthekitchenwithsina](https://inthekitchenwithsina.de) zeigt Pfalzmarkt, wie vielseitig regionale Obst- und Gemüseprodukte in der modernen Küche eingesetzt werden können. Sina entwickelt ihre Rezepte selbst und begeistert auf ihrem Foodblog sowie in den sozialen Medien mit kreativen Ideen rund um saisonale Zutaten.

Als Rezeptentwicklerin und Content Creatorin legt sie besonderen Wert auf unkomplizierte Gerichte, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen und gleichzeitig die Vielfalt regionaler Erzeugnisse hervorheben. Ihr Ziel: Menschen für saisonales Kochen zu begeistern und frische Zutaten neu zu entdecken.

Für die aktuelle Zusammenarbeit mit Pfalzmarkt hat Sina zwei Rezeptideen entwickelt: Gefüllte Ofenäpfel mit Vanille-Käsekuchencreme, knusprigen Zimtstreuseln und gesalzener Karamellsauce sowie Cremige Spitzkohl-Spaghetti mit knusprigem Speck. Beide Gerichte zeigen, wie abwechslungsreich und genussvoll regionale Produkte zubereitet werden können.

Die Rezepte und weitere Inspirationen finden Interessierte auf dem Blog inthekitchenwithsina.de



Der heimliche Star der Gemüse- küche



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

Knollensellerie zählt zu den unterschätzten Stars der heimischen Gemüseküche. Hinter seiner rustikalen Schale verbirgt sich ein würzig-nussiges Aroma, das weit über den klassischen Einsatz in Suppen hinausgeht. Ob als cremiges Püree, knusprige Chips, herzhaftes Gratin oder veganer Fleischersatz – zum Beispiel als Sellerieschnitzel – die vielseitige Knolle überzeugt in zahlreichen Gerichten.

Botanisch betrachtet handelt es sich nicht um eine Wurzel, sondern um eine verdickte Sprossachse. Mit gerade einmal rund 20 bis 30 Kalorien pro 100 Gramm ist Knollensellerie zudem besonders kalorienarm, liefert aber wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin C, Kalium und Folsäure. Seine ätherischen Öle verleihen ihm das charakteristisch würzige, leicht nussige Aroma und werden für ihre verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt.

Das kräftige Selleriegrün sollte nicht im Abfall landen. Es eignet sich hervorragend für Pesto, Suppen oder Smoothies und ermöglicht durch die Nutzung von Knolle und Grün eine nahezu vollständige Verwertung der Pflanze. Ganze Knollen lassen sich über Wochen lagern und stehen so lange frisch für abwechslungsreiche Gerichte bereit. Regional, vielseitig und voller Geschmack bereichert er die Herbst- und Winterküche auf ganz besondere Weise.



Zutaten für 4 Personen:

400 g Knollensellerie

50 g Zwiebeln

400 ml Gemüsefond

300 ml Milch

100 ml Sahne

50 g Butter

8 EL Olivenöl

150 g Shiitake-Pilze

20 g Thai-Basilikum

1 St. Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer aus der Mühle

150 g Ciabatta-Brot



DAS REZEPT:

Selleriesuppe mit Shiitake-Pilz-Salsa, Thai-Basilikum & geröstetem Ciabatta-Brot

Zubereitung:

Den Sellerie waschen, schälen und in Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Alles zusammen mit der Butter und einem Teil des Olivenöls anschwitzen und mit der Gemüsebrühe, der Milch sowie der Sahne aufgießen. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit dem Stabmixer pürieren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa die Shiitake-Pilze und den Knoblauch würfeln, bei mittlerer Hitze mit dem Olivenöl anschwitzen, ebenfalls abschmecken und anschließend das fein gezupfte Basilikum zugeben.

Das Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden, im Toaster hellbraun rösten und leicht mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Die Selleriesuppe in den Teller schöpfen und mit der Salsa und dem Röstbrot dekorativ anrichten.

Guten Appetit!
Ihr Jürgen Schleicher