



MÜNSTERLAND-SIEGEL - MEDIENMITTEILUNG

29. März 2017

60 Gastronomen und Produzenten aus dem Münsterland setzen Zeichen für heimische Lebensmittel

SENDEN/MÜNSTERLAND

Regel Austausch unter guten Nachbarn: Zum Workshop „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“ haben sich am Dienstag rund 60 Unternehmer aus dem gesamten Münsterland im Hofhotel Grothues-Potthoff in Senden getroffen. Auf Einladung des Münsterland-Siegels wurden dabei neue Kontakte geknüpft, Münsterländer Spezialitäten präsentiert und natürlich auch probiert.

Das Siegel kennzeichnet für die Verbraucher jene Produkte, die nachweislich im Münsterland gewachsen und geerntet, erzeugt oder veredelt worden sind, ebenso wie Gerichte in Restaurants, deren Hauptbestandteile zu 80 Prozent aus dem Münsterland stammen.

Die 25 Gastronomie- und Hotelleriebetriebe waren dann auch Hauptzielgruppe des spannenden Vortrags von Martin Schmitz, der die gleichnamige Marketingagentur in Nachrodt-Wiblingwerde leitet. Er gab einige sehr anschauliche Beispiele, wie Gastronomen ihren Besucher nach „der emotionalen Reise hin zur Marke, hin zum Produkte“ empfangen können. Denn Inspiration und Emotionen würden mit etwas geschicktem Marketing zum zumindest möglichen Umsatz führen. Neben kleinen Tipps für die Website – Kontaktdaten immer ganz oben angeben – oder mit einem Schmunzeln weitergeben Tricks – „Sie lieben Gutscheine! Sie lieben sie! Von zehn werden nämlich nur sieben eingelöst“ – gab es auch handfeste Infos über E-Commerce-Strategien.

Beim anschließenden Netzwerken konnten die Köche, Hotelmanager und Nahrungsmittelhersteller dann auch gleich über Vor- und Nachteile von Online-Shops oder Reservierungsportalen fachsimpeln. Zudem ging es natürlich vorrangig um ein Plädoyer für die Qualität regionaler Produkte: „Unser Ziel ist es, vor allem die Verbraucher für heimische Lebensmittel zu sensibilisieren“, sagte Dr. Jürgen Grüner, Geschäftsführer des Münsterland-Siegels, bei der Vorstellungsrunde der Betriebe.

Viele Produzenten hatten ihre Leckereien gleich eingepackt, Neuheiten wurden vorgestellt. Reis aus Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer hatte eine Landwirtin aus Havixbeck mitgebracht. Eine Neuauflage des Friedensreiter-Bräus aus Steinfurt, acht Wochen gereiftes Craft-Bier aus Bio-Rohwaren, wird es demnächst geben. Ob sahniges Eis einer Eis-Manufaktur aus Maria Veen, duftendes Heimatbrot einer Bäckerei aus Lüdinghausen oder mit Himbeeren aus Senden gespickter Aperitif einer Feinbrennerei aus Schöppingen – die kulinarische Vielfalt des Münsterlandes war auf den ersten Blick und Bissen erlebbar.

MÜNSTERLAND-SIEGEL - MEDIENMITTEILUNG

29. März 2017

Zu dieser Meldung können wir Ihnen folgende Medien anbieten:

Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate



Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate

Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate

MÜNSTERLAND-SIEGEL - MEDIENMITTEILUNG

29. März 2017

Zu dieser Meldung können wir Ihnen folgende Medien anbieten:

Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate



Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate

Kuchen, Eis, Liköre, Säfte: Lebensmittel aus heimischen Zutaten standen im Mittelpunkt des Netzwerk-Treffens „So schmeckt das Münsterland – Gastronomen treffen Produzenten“. Foto: Münsterland e.V./Lethmate

Das Münsterland-Siegel

Made in Münsterland: Dafür bürgt das Münsterland-Siegel auf den Lebensmitteln und in den Speisekarten seiner Mitgliedsbetriebe und -unternehmen. Es kennzeichnet für die Verbraucher die Produkte, die nachweislich im Münsterland gewachsen und geerntet, erzeugt oder veredelt worden sind, ebenso wie Gerichte in Restaurants, deren Hauptbestandteile zu 80 Prozent aus dem Münsterland stammen. Knapp 60 Lebensmittelhersteller und Gastronomiebetriebe gehören dazu. Das Angebot reicht von Obst und Gemüse über Eier, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren sowie Getränken bis zu regionalen Speisen in den Restaurants.

Im Blog „Paula Pumpnickel“ stellt das Münsterland-Siegel die Menschen, die diese Produkte herstellen, vor und blickt hinter die Kulissen der Unternehmen.

Das Münsterland-Siegel wird unterstützt von den Sparkassen im Münsterland.