

# Pressemitteilung

## Springt der Funke über?

### Erstes kulinarisches Speed-Dating im Vogelsberg: Küchen-Chefs treffen auf regionale Erzeuger

**Vogelsbergkreis, 6. März 2024. Speed-Dating kennt man eher im klassischen Sinn: Singles treffen aufeinander, um sich innerhalb einer bestimmten Zeit ein wenig kennenzulernen, nach einigen Minuten klingelt ein Glöckchen und die Partner werden gewechselt. Eine ganz andere Form des Speed-Datings hat jetzt in der Adolf-Spieß-Halle in Lauterbach stattgefunden – organisiert von der Ökomodell-Region Vogelsberg, Vogelsberg ORIGINAL sowie der Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH.**

Ausgestattet mit Kostproben und Infomaterial sitzen acht regionale Erzeuger aus der Destination Vogelsberg an jeweils einem großen Tisch. Sobald jedem Erzeuger ein Gastronom aus dem Vogelsberg gegenüber sitzt, beginnen auch schon intensive Gespräche. Welche lokal produzierten Lebensmittel gibt es möglicherweise gleich beim Erzeuger um die Ecke oder nur wenige Kilometer entfernt? Welche regionalen Produkte benötigen Köche und Wirte für traditionelle und neu interpretierte Gerichte in ihren Küchen? Für welche Produkte haben sie noch keinen Anbieter in der Umgebung gefunden? Und welche Chancen bietet das für regionale Erzeuger? All diese Fragen werden beim kulinarischen Speed-Dating beantwortet. Und es darf natürlich gekostet werden: Ob Käse, Brot, Säfte, Nudeln, Kürbis-Chutney, Linsen oder sogar Bier: Es zeigt sich, wie vielfältig und teilweise ausgefallen die Nahrungsmittel sind, die der Vogelsberg zu bieten hat.

„Wir wollen Gastronomen und Landwirte zusammenbringen, um den Gästen in der Destination Vogelsberg künftig mehr ökologisch und nachhaltig Erzeugtes aus der Region auf den Tellern zu bieten“, erklärt Mario Hanisch von der Ökomodell-Region Vogelsberg. „Um das zu erreichen, haben wir uns entschieden, mal neue Wege zu gehen und ein kulinarisches Speed-Dating im Vogelsberg durchzuführen. So bekommen die Gastronomen einen tieferen Einblick in all das, was quasi vor ihrer Haustür wächst und die Erzeuger erfahren, was in der Gastronomie nachgefragt wird.“

Petra Schwing-Döring, Geschäftsführerin der Vulkanregion Vogelsberg Tourismus GmbH, ist von dem Konzept des außergewöhnlichen Speed-Datings ebenso überzeugt: „Mehr regionale Wertschöpfung in der Gastronomie und damit auch mehr Nachhaltigkeit sollen in Zukunft erreicht werden – unter anderem dadurch, dass Erzeuger und Restaurants einfacher zusammenfinden und besser vernetzt sind. Und mit unseren tollen Restaurants, die großen Wert auf Regionalität bei ihren Lebensmitteln legen, können wir wiederum Touristen in unsere Region locken.“

„Wir freuen uns, dass wir heute die Möglichkeit haben, mal ein paar Minuten mit den Gastronomen direkt sprechen und unsere Produkte vorstellen zu können“, erklärt Elisabeth Picker, die einen Biobauernhof in Altenschlirf leitet, auf dem beispielsweise verschiedene Gemüsesorten angebaut werden. „Es ist einfach etwas ganz anderes, hier dem Menschen gegenüber zu sitzen, als nur telefonisch oder per E-Mail Kontakt miteinander zu haben. Wir hoffen natürlich darauf, dass wir als Lieferanten ‚um die Ecke‘ sichtbar werden und ebenso von einer Zusammenarbeit profitieren können wie der Gastronom und am Ende freut es bestenfalls den Restaurantbesucher.“

#### Pressekontakt:

Ökomodell-Region Vogelsberg  
Mario Hanisch, Projektkoordinator  
Kreisausschuss Vogelsbergkreis  
Adolf-Spieß-Straße 34  
36341 Lauterbach

Telefon: 06641 977-3507

E-Mail: [mario.hanisch@vogelsbergkreis.de](mailto:mario.hanisch@vogelsbergkreis.de)

## Pressemitteilung

Auch die Gastronomen, die beim Speed-Datings dabei sind, sind begeistert von dem Vormittag: „Obwohl wir schon seit Jahren im Geschäft sind und ausschließlich regionale Lebensmittel verwenden, lernen wir hier heute Erzeuger kennen, die wir vorher nicht kannten“, loben Elke und Heinz Riepl, Inhaber des Landgasthofs Porta im Schlitzer Stadtteil Pfordt. „Das ist ein tolles Konzept, das absolut zukunftstauglich ist und regelmäßig stattfinden sollte“, so Rainer Dietz vom Posthotel Johannesberg in Lauterbach. „Wir hoffen, dass wir mit dem heutigen Tag neue und im Idealfall langfristige Lieferbeziehungen aufbauen helfen können“, so Hanisch.

„Ich glaube, dass unsere Idee, bei lockerer Atmosphäre neue Liefer- und Geschäftsbeziehungen zwischen regionalen Erzeugern und Verarbeitern anzukurbeln, aufgegangen ist“, freut sich auch Tourismus-Chefin Schwing-Döring im Anschluss an die Veranstaltung.

Wer Interesse daran hat, beim nächsten kulinarischen Speed-Dating dabei zu sein – ganz gleich, ob als Erzeuger oder als Gastronom – meldet sich bei der Ökomodell-Region Vogelsberg bei Mario Hanisch unter Telefon 06641 977-3507 oder per E-Mail an [mario.hanisch@vogelsbergkreis.de](mailto:mario.hanisch@vogelsbergkreis.de) oder bei Thassilo Görgen unter Telefon 06641 977-4700 oder per E-Mail an [thassilo.goergen@vogelsbergkreis.de](mailto:thassilo.goergen@vogelsbergkreis.de).

5.100 Zeichen, Abdruck honorarfrei.



Regelr Austausch über hochwertige Produkte in der Adolf-Spieß-Halle in Lauterbach: Gastronomen und Erzeuger lernen sich beim ersten kulinarischen Speed-Dating im Vogelsbergkreis kennen, damit im Idealfall langfristige Lieferbeziehungen entstehen.  
Foto: Jennifer Sippel / Vogelsbergkreis

Über die Ökomodell-Regionen: Die Ökomodell-Regionen sind Teil des hessischen Ökoaktionsplans. Sie vernetzen Landwirt\*innen, Handel und Verbraucher\*innen und engagieren sich in Zusammenarbeit mit regionalen Erzeuger\*innen und Verarbeiter\*innen für eine bessere Vermarktung von biologischen und regionalen Produkten sowie die Schärfung des Bewusstseins für regional erzeugte Lebensmittel beim Verbraucher. Ziel ist es, regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren und die regionale Vermarktung zu fördern.

**Pressekontakt:**  
Ökomodell-Region Vogelsberg  
Mario Hanisch, Projektkoordinator  
Kreisausschuss Vogelsbergkreis  
Adolf-Spieß-Straße 34  
36341 Lauterbach

Telefon: 06641 977-3507  
E-Mail: [mario.hanisch@vogelsbergkreis.de](mailto:mario.hanisch@vogelsbergkreis.de)